

食品衛生法に基づき、下記について表示しております。
 工場製造時、店舗での調理、盛付の過程で他のアレルギー物質が意図せず微量混入する場合を考慮（表示）しておりません。
 ※当店では、これらの商品の加工・調理器具は共通のものを使用しております。
 ※アレルギー物質による感受は個人個人で、あるいは体調で大きな差が出ます。
 本表は、あくまで参考としてご利用いただき、最終的な判断は専門医にご相談の上、お客様ご自身でご判断いただきますようお願い致します。

- ：原材料に使用（含有）しているもの
- ▲：工場で製造ラインを共有している製品の原材料に含まれるもの
- ー：原材料に使用（含有）していないもの

メニュー名	特定原材料						特定原材料に準ずるもの														グルテン	備考						
	えび	かに	小麦	そば	卵	落花生	牛肉	豚肉	鶏肉	いか	結	さば	いくら	あわび	大豆	山芋	くるみ	松茸	りんご	オレシツ			バナナ	桃	キウイ	ゼラチン	ごま	カシューナッツ
メイン	ハンバーグ		●		●	●	●																					※ナツメグ ※ニンニク
	ステーキ						●																					※ニンニク
	お子様ハンバーグ		●			●	●																					※ナツメグ ※ニンニク
トッピング	目玉焼き					●																						
	ガーリックチップ		●																									※ニンニク ※植物油
	チェダーチーズ						●																					
	モッツァレラチーズ						●																					
	国産ベーコン							●																				
ソース	デミグラスソース		●			●	●	●							●													※赤ワイン ※ココアパウダー ※ブイヨン
	トマトソース		●			●	●	●								●												※ニンニク ※タマリンド(リーベリンソースに入っているママ料のもの)
	オリゴナルソース		●												●													※ニンニク ※生姜 ※ネギ ※赤ワイン
	自家製卸ポン酢		●												●													
	香草バター醤油		●			●									●													※ニンニク
	わさび醤油		●												●													
その他	ミニサラダ																											
	ドレッシング(ミニサラダ)														●	●	●	●										※ニンニク ※植物油 ※グレープフルーツ
	お味噌汁(ランチ)														●													
	お味噌汁(ディナー)														●													※ネギ ※山椒
	ガーリックライス					●																						※ニンニク
	コブドレッシング					●																						※ニンニク ※はちみつ ※玉ネギ ※ピクルス
	生薬ドレッシング																											※玉ネギ ※ニンニク
	和牛カレー		●			●	●	●							●									●	●	●	●	※キノコ ※マンゴー ※コーヒ
デザート	アイス(ピスタチオ)					●																						ピスタチオ
	シャーベット(ラフランス)																											ラフランス
	マンゴープリン																							●				マンゴー、ココナッツ
	チョコタルト					●	●																					ラズベリー

●
▲
ー