

# アレルギー表示一覧表

# グランドメニュー



2017年 10月 16日 改訂

No. 1

料理メニュー	原材料	卵	乳	小麦	そば	花生	かに	あわび	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ	鮭	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	桃	山芋	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	
<b>串焼き</b>																											
串焼き盛り合わせ			●													●	●										
もも串			●													●	●										
ねぎ間串			●													●	●										
せせり串			●													●	●										
砂ずり串																●											
鶏皮串																●											
つくね串		●	●	●												●	●										
<b>鶏</b>																											
島原 骨付き一本焼き鶏			●													●	●										
メ炒飯																●	●										
メ雑炊		●	●													●	●										
阿波尾鶏のたたきネギまみれ																●	●										
チキン南蛮		●	●	●												●	●						●	●			
<b>オリジナル料理</b>																											
浪速のとんべい焼き		●	●	●												●	●	●		●		●					
生麩の二色田楽		▲	▲	▲												●	●										●
山羊とろろお好み焼き		●	●	●												●	●					●	●				
<b>定番料理</b>																											
ポテフライ		●														●						●					
こだわり鶏唐揚げ				●												●	●										
するめの天ぷら		●	●	●		▲	▲	▲		●			▲	▲	▲							●			▲	●	
なんこつの唐揚げ		●	●	●												●	●										
砂ずり唐揚げ		●	●	●												●											●
手作り 出し巻き玉子		●	●	●												●											●
黒豚鉄板餃子			●			●										●		●									●
豚はらみ炭火焼き鉄板			●													●		●					●				●
あぶら揚げ			●													●											●
茄子と豆腐の揚げだし																●											●
アボカドコロッケ		●	●	●							●					●											●
ふっくら鶏天ぷら		●	●	●												●	●					●					●
ごぼう唐揚げ				●												●											●
特大ほっけ開き				●												●											●
海鮮天ぷら盛合せ		●	●	●			●									●	●										●
<b>チーズ・クリーム</b>																											
チーズたっぷりイタリアンピザ			●	●												●											●
北海道ポテトチーズもち		●	●	●												●		●									●
ポテトチーズ焼き		●	●	●								▲				▲	▲	●									●
ほくほくじゃがバター			●													●											●

**表記マークについて**

- 原材料に使用しているもの
- ▲ 原材料の製造過程において混入する場合があります
- ◆ 特定できない魚介類として、原材料に含まれる場合があります

**\*この表をご希望のお客様へ**

店舗従業員に、お名前、ご住所をお知らせ下さい。後日送付させていただきます。

料理メニュー	原材料	卵	乳	小麦	そば	花生	かに	あわび	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ	鮭	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	桃	山芋	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	
<b>海鮮</b>																											
お造り5品盛合せ				●			●		●							●	●										
お造り3品盛合せ				●			●									●	●										
ハマチのお造り		▲	▲	●			▲	▲				▲			▲	▲	●	▲	▲					▲		▲	
サーモンのお造り		▲	▲	●			▲	▲				▲			▲	▲	●	▲	▲					▲		▲	
いかのお造り		▲	▲	●			▲	▲				▲			▲	▲	●	▲	▲					▲		▲	
いかの一夜干し 七味マヨネーズ		●							●							●							●			●	
堺東 お造り5品盛合せ				●			●									●	●										
<b>一品・おつまみ</b>																											
焼き上げ枝豆																	●										
茹でたて枝豆																	●										
たたき胡瓜						●										●										●	
たこわさ						●										●											
長茄子丸ごと1本漬け						●										●											
えいしれの炙り		●														●								●		●	
子持ちししゃも		●														●								●		●	
函館産いかの塩辛										●																	
<b>野菜料理</b>																											
トマトスライス藻塩添え																											
じゃが芋バリバリサラダ		●	●	●													●							●	●		●
大根と水菜のじゃこサラダ				●												●											
豆腐サラダ 胡麻ドレッシング添え		●	▲	●					▲	▲					▲	▲	●	▲	▲					▲		●	
つつんポテトサラダ		●	●	●							●					●	●						●				●
<b>ごはん・丼飯</b>																											
鶏五目丼飯				●													●	●							●		●
風流竹筒そば				●	●											●	●										●
昔ながらの焼きそば				●	●							●				●	●							●			●
ミニラーメン		●	●	●												●	●	●						●		●	●
明太うどんしそ風味			●	●	●					●						●								●		●	●
明太子茶漬け		▲	▲	●												●								●		●	●
鮭茶漬け		▲	▲	●												●								●		●	●
梅茶漬け		▲	▲	●												●								●		●	●
おにぎり 梅				●												●								●		●	●
おにぎり 鮭				●												●								●		●	●
おにぎり 明太子				●												●								●		●	●
ご飯セット				●												●										●	●
ごはん単品				●												●										●	●
味噌汁単品		▲	▲	▲						▲	▲					▲	▲	●	▲	▲				▲		▲	▲

**お客様へのご注意**

- アレルギーの感受は、個人により大きな差があります。この一覧表は、原料まで遡って調べておりますが、工場での加工や店舗調理時における混入の可能性もあり、絶対的なものではありません。あくまでも目安となりますので、ご承知おきください。
- 「うどん・そば」スバゲティの加熱調理は、同じゆで麺機を使用しています。
- 付出しにつきましては、メニューの組合せ等により使用する食材が異なり、アレルギー表示の限定が出来かねますのでこちらに記載していません。ご了承ください。

# アレルギー表示一覧表

# フェア・宴会メニュー



2017年 10月 16日 改訂

No. 2

料理メニュー	原材料	卵	乳	小麦	そば	花生	えび	かに	あわび	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ	鮭	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	桃	山芋	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	
<b>フェアメニュー</b>																												
まぐろ炙りタタキねぎぼん酢		●	●															●					●					
炙り寒ブリにぎり 3貫			●														●											
寒ブリたたき おろしぼん酢添え	▲	▲	●			▲	▲						▲	▲	▲	●	▲	▲	▲					▲			▲	
寒ブリお造り	▲	▲	●			▲	▲						▲	▲	▲	●	▲	▲	▲					▲			▲	
あん肝ポン酢	▲	▲	▲			▲	▲						▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲					▲			▲	
カキフライ	●	●	●				▲										●						●	●				
まぐろユッケ	●	▲	●														●						●				●	
南まぐろトロ造り	▲	▲	●			▲	▲						▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲					▲			▲	
まぐろ2種盛り	▲	▲	●			▲	▲						▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲					▲			▲	
漬けまぐろサラダ	▲	▲	●														●										●	
たたきまぐろのカルパッチョ	●		●														●						●					
鯖漬け丼	▲	▲	●														●										●	
トロまぐろ炙り寿司			●														●											
まぐろ造り	▲	▲	●			▲	▲						▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲					▲			▲	
ローストビーフサラダ 玉ねぎソース添え	●	●	●										●				●						●	●				
皮パリッ 若鶏半身揚げ	●	▲	●														●	●					●					
ブリブリ海老チリマヨネーズ	●	●	●			●											●						●					
豆乳豆腐の冷奴			●														●											
牛タンと淡路産玉ねぎの鉄板焼き			●										●				●	▲	▲					●				
冷製牛タンねぎポン酢			●										●				●	▲	▲									
馬刺し			●														●											
牛スジ煮込み		●	●										●			●											●	
炙り明太子			●														●											
特選ちゃんこ鍋	●	▲	●			●											●	●	●			●	●				●	
もつ鍋			●										●				●							●			●	
メのちゃんぼん麺	●		●																									
メのうどん			●																									
<b>デザート</b>																												
シンプル・バニラアイス		●																										
シンプル・抹茶アイス	▲	●															●											
シンプル柚子シャーベット		●															●											
チョコレートブラウニーパフェ	●	●	●										●				●											
フォンダンショコラとバニラアイス	●	●	●														●											
ほろにが抹茶アイス	▲	●															●											
ほろにが抹茶とわらび餅あんみつ	▲	▲	●														●											
尼崎店 パースティプレゼント(ケーキ)	●	●	●														●						●					

料理メニュー	原材料	卵	乳	小麦	そば	花生	えび	かに	あわび	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ	鮭	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	桃	山芋	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	
<b>宴会コース</b>																												
17春夏 里山コース		●	●	●						●								●	●									
17春夏 わらぶきコース		●	●	●				●										●	●	●					●			●
17春夏 牛タン焼きコース		●	●	●	●					●			●				●	●	●	▲				●	●		●	
17春夏 白樺ちゃんこ鍋コース		●	●	●						●							●	●	●	●			●	●			●	
17春夏 たんぼぼコース(鍋なし)		●	●	●						●							●	●	●	▲				●			●	
17春夏 つゆしゃぶ鍋コース		●	●	●						●							●	●	●	●				●			●	
宴会 鯛姿造り(オプション)	▲	▲	●					▲	▲								▲	▲	▲	▲				▲			▲	
(オプション) 名物骨付き阿波尾鶏			●																									

### お客様へのご注意

・アレルギーの感受は、個人により大きな差があります。この一覧表は、原料まで遡って調べておりますが、工場での加工や店舗調理時における混入の可能性もあり、絶対的なものではありません。あくまでも目安となりますので、ご承知おきください。アレルギー表示の限定が出来かねますのでこちらに記載しておりません。ご了承下さい。

### 表記マークについて

- 原材料に使用しているもの
- ▲ 原材料の製造過程において混入する場合がありますもの
- ◆ 特定できない魚介類として、原材料に含まれる場合がありますもの

### \*この表をご希望のお客様へ

店舗従業員に、お名前、ご住所をお知らせ下さい。後日送付させていただきます。

# アレルギー表示一覧表

# ドリンクメニュー



2017年 10月 16日 改訂

No. 3

料理メニュー	原材料	卵	乳	小麦	そば	花生	えび	かに	いわし	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ	鮭	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	桃	山芋	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	
<b>ビール</b>																											
生中スーパードライ																											
生エクストラゴールド(ドライ)																											
瓶ビール・ドライ																											
<b>ノンアルコールビール</b>																											
アサヒドライゼロ																●											
<b>日本酒</b>																											
黄桜「蔵の詩」(純米酒)																											
松竹梅白壁蔵 霽																											
松竹梅 豪快(本醸造)																											
福寿(純米吟醸酒)																											
山田錦(特別本醸造)																											
ヌーベル月桂冠																											
だっさい(純米大吟醸)																											
<b>焼酎</b>																											
博多の華 三年貯蔵(麦)																											
中々(麦)																											
一番札(麦)																											
いちご日田全麹(麦)																											
きろく(芋)																											
吉兆宝山(芋)																											
石焼き(芋)																											
一刻者(芋)																											
さつま司(芋)																											
黒霧島(芋)																											
天孫降臨(芋)																											
島美人(芋)																											
鐵高譚(紫蘇)																											
美ら島(泡盛)																											
水鏡無私(米)																											
赤霧島(芋)																											
朝日(黒糖)																											
やまねこ(麦)																											
よかいち(麦)																											
すだち酎																											
ホッピー&焼酎																											
黒ホッピー&焼酎																											
兼八																											
山猿																										●	
不二才																											
<b>こだわり梅酒・果実酒</b>																											
濃醇梅酒																											
完全あんずのお酒																											
にがり梅酒 梅かすが																											
柚子梅酒																											
梅酒&生搾りグレープフルーツ																											
梅酒&生搾りオレンジ																										●	
巨峰ソーダ																											
赤ワイン&カシスオレンジ																										●	

\*この表をご希望のお客様へ

店舗従業員に、お名前、ご住所をお知らせ下さい。後日送付させていただきます。

料理メニュー	原材料	卵	乳	小麦	そば	花生	えび	かに	いわし	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ	鮭	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	桃	山芋	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	
<b>ウイスキー・ハイボール</b>																											
ブラックニッカ																											
ブラックニッカハイボール																											
角ハイボール																											
角瓶シングル																											
響プレミアムハイボール・シングル																											
響プレミアムハイボール																											
竹鶴プレミアムシングル																											
竹鶴プレミアムハイボール																											
ジャックコーラ																											
ジャックダニエルシングル																											
ジャックハイボール																											
ジンジャーハイボール																											
コーラハイボール																											
カシスハイボール												●															
キウイハイボール																											
阿波のすだちとはちみつのハイボール																											
温州みかんハイボール												●															
野いちごハイボール																											
<b>ボトルセット</b>																											
ボトルセット ウーロン茶																											
ボトルセット「レモン」																											
ボトルセット「炭酸水」																											
ボトルセット「天然水」																											
カットレモン																											
梅干																											
<b>ワイン</b>																											
かみのやま渡辺畑カベルネ(赤)																											
かみのやま佐竹畑シャルドネ(白)																											
サンテリア												●															
甲州 辛口仕込み																											
かみのやまスパークリング																											
かみのやまメルロー																											
かみのやまカベルネ																											
かみのやまシャルドネ																											
ガンテア・ブリュット・スブマンテ																											
ジネスボルドールージュ(赤)																											
ジネスボルドーブラン(白)																											
ソルデエスパニーヤ(赤)																											
ソルデエスパニーヤ(白)																											
ハウスワイン(赤)																											
ハウスワイン(白)																											

### 表記マークについて

- 原材料に使用しているもの
- ▲ 原材料の製造過程において混入する可能性があるもの
- ◆ 特定できない魚介類として、原材料に含まれる場合があるもの

### お客様へのご注意

- ・アレルギーの感受性は、個人により大きな差があります。この一覧表は、原料まで遡って調べておりますが、工場での加工や店舗調理時における混入の可能性もあり、絶対的なものではありません。あくまでも目安となりますので、ご承知おきください。
- ・「うどん・そば・スナック菓子の加熱調理は、同じゆで麺機を使用しています。」
- ・付き出しにつきましては、メニューの組合せ等により使用する食材が異なり、アレルギー表示の限定が出来かねますのでこちらに記載しておりません。ご了承下さい。

# アレルギー表示一覧表

# ドリンクメニュー



2017年 10月 16日 改訂

No. 4

料理メニュー	原材料	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	いわし	いくら	オレノジ	キウイ	牛肉	くるみ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	桃	山芋	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま			
<b>カクテル</b>																													
カシオレ・オンザ・アップルマンゴー											●																		
カシスソーダ																													
カシスウーロン																													
カシスオレンジ											●																		
カルアミルク		●																											
キューバリバー																													
シャンディー・ガフ																													
ジントニック																													
ジンバック																													
ジンライム																													
ソルティドック																													
チャイナブルー											●												●						
ピーチウーロン																						●							
ピーチソーダ																						●							
ファジーネーブル											●											●							
フレーバージントニック(柚子)																						●							
ベリースカッシュ・オンザ・ベリー	▲	▲	▲														▲												
モスコミュール																													
ライチソーダ																							●						
温州みかんのスクリュードライバー											●																		
巨峰カルピスソーダ		●																											
<b>酎ハイ・サワー</b>																													
ウーロンハイ																													
カシスマッコリ			●																										
カルピスマッコリ		●	●														●												
カルピス酎ハイ		●																											
ごろごろマンゴー酎ハイ											●																		
すだちのサワー																													
はちみつゆず酎ハイ																													
はちみつ柚子マッコリ			●																										
ピーチマッコリ			●																			●							
マッコリ(ストレート)			●																										
ライムサワー(生ライム付)																													
温州みかん酎ハイ											●																		
生つぶしキウイ酎ハイ												●																	
生つぶしトマト酎ハイ																							●						
生搾りオレンジ酎ハイ											●																		
生搾りグレープフルーツ酎ハイ																													
生搾りレモン酎ハイ																													
野いちごマッコリ			●																										
野いちご酎ハイ																													
レモン酎ハイ																													

### 表記マークについて

- 原材料に使用しているもの
- ▲ 原材料の製造過程において混入する可能性があるもの
- ◆ 特定できない魚介類として、原材料に含まれる可能性があるもの

料理メニュー	原材料	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	いわし	いくら	オレノジ	キウイ	牛肉	くるみ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	桃	山芋	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま			
<b>フェアーディング</b>																													
南部美人(特別純米酒)																													
あたごのまつ(特別純米酒)																													
久保田 萬寿												●																	
久保田 千寿																													
神聖純米吟醸																													
古都千年純米酒																													
玉の光純米吟醸酒「魂」																													
京姫山田錦大吟醸「匠」																													
澤屋まつもと守破離 純米酒																													
スパークリングウォーター(酢だち)																													
スパークリングウォーター(ライム)																													
スパークリングウォーター(レモン)																													
スパークリングウォーター(オレンジ)												●																	
ペプシコーラ																													
ウーロン茶																													
ジンジャーエール																													
グレープフルーツジュース																													
マンゴージュース																													
オレンジジュース												●																	
アイスコーヒー			●																										
カルピス(ソーダ)			●																										
カルピス(ウォーター)			●																										
<b>ノンアルコールドリンク</b>																													
生つぶしキウイソーダ																													
生つぶしトマトソーダ																													
ごろごろマンゴーソーダ																													
ゆずジンジャー																													
温州みかんフィズ																													
サラトガ・クーラー																													
すだちスカッシュ																													
のんある梅酒																													
プリンセスオレンジ																													
ブルーレモネード																													
マンゴーキーンオレンジ																													
マンゴーラッシー			●																										
モヒートミントニック																													

### お客様へのご注意

- アレルギーの感受は、個人により大きな差があります。この一覧表は、原料まで遡って調べておりますが、工場での加工や店舗調理時における混入の可能性もあり、絶対的なものではありません。あくまでも目安となりますので、ご承知おきください。
- 「うどん・そば・スパゲティ」の加熱調理は、同じくで麵機を使用しています。」
- 付き出しにつきましては、メニューの組合せ等により使用する食材が異なり、アレルギー表示の限定が出来かねますのでこちらに記載しておりません。ご了承下さい。

### \*この表をご希望のお客様へ

店舗従業員に、お名前、ご住所をお知らせ下さい。後日送付させていただきます。