

アレルギー表示一覧表

グランドメニュー



2019年 8月 23日 改訂

No. 1

Table with 20 columns for allergen categories (Egg, Milk, Wheat, Sesame, etc.) and multiple rows for menu items categorized by 漁品, 燗メニュー, 肉メニュー, お造り, and サラダ・チーズ.

Table with 20 columns for allergen categories and multiple rows for menu items categorized by ご飯・汁物・麺, 揚げ物・天ぷら, and 天だしをご利用のお客様は, etc.

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、原料まで調べて調べておりましたが、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。

# アレルギー表示一覧表 寿司・宴会・おすすめメニュー



2019年 8月 23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	いわし	いくら	オレノジ	牛肉	くるみ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	山羊	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
<b>寿司</b>																								
あじ			●												●									
あなご			●												●									
いか			●						●						●									
炙りいかマヨ	●		●						●						●									
いくら			●							●					●									
炙りうなぎ			●												●									
えび			●				●								●									
炙りえびマヨ	●		●				●								●									
かに味噌			●					●							●									
蟹			●					●							●									
コーンマヨ	●	●	●				●	●							●									
サーモン			●											●	●									
サーモンマヨ	●		●											●	●									
炙りサーモンマヨ	●		●											●	●									
大とろサーモン	●		●											●	●									
さば	▲		●		▲	▲		▲						▲	●									
つぶ貝			●											●	●									
とろとろづくし			●											●	●									
ねぎとろ軍艦			●											●	●									
はまち(ぶり)			●											●	●									
ほたて			●											●	●									
炙り帆立			●											●	●									
玉子	●		●											●	●									
穴子一本にぎり			●											●	●									
赤えび			●			●								●	●									
赤貝			●											●	●									
海鮮ユッケ軍艦			●											●	●									
鯛			●											●	●									
納豆軍艦			●											●	●									
まぐろ			●											●	●									
本鮪大とろ			●											●	●									
鮪とろ炙り			●											●	●									
鉄火巻き			●											●	●									
本鮪鉄火巻き			●											●	●									
かつば巻き			●											●	●									
ねぎとろ巻き			●											●	●									
特上にぎり盛り			●				●	●						●	●									
サーモンづくし	●		●							●				●	●									
特撰にぎり8貫盛り	●		●				●							●	●									
本鮪とろ付き9貫盛り	●		●				●							●	●									
本鮪トロづくし			●											●	●									
いなり寿司単品	▲	▲	●											●	●									●

**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

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	オレノジ	牛肉	くるみ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	山羊	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
<b>おすすめメニュー</b>																								
うなぎの炉端串			●												●	●								
うなぎのお茶漬け	▲	▲	●												●	●								●
うなぎの玉子焼き	●		●												●	●								
うなぎ太巻き	●		●												●	●								
うなぎ握り寿司の天ぷら	●	●	●												●	●								
うなぎづくし	●	●	●												●	●								
チーズ天棒、枝豆天棒盛り合わせ	●	●	●												●	●								
チーズ天棒	●	●	●							●					●	●								
枝豆天棒	●	●	●							●					●	●								
チョリソーソーセージ	●		●												●	●								
のびるチーズ天(4本)	●	●	●												●	●								
チーズスティック	●	●	●												●	●								
のびるチーズ天(単品)	●	●	●												●	●								
はもの落とし			●												●	●								
はもの握り			●												●	●								
はもづくし(落とし・天ぷら・握り)	●	●	●												●	●								
はもの天ぷら	●	●	●												●	●								
はも天ぷらと新玉ねぎの柳川風	●	●	●												●	●								
新玉ねぎのサラダ	●	●	●												●	●								
新玉ねぎのチーズ焼き	●	●	●												▲	●	▲	●						
水茄子の浅漬け			●				▲								▲	●				▲	●			▲
水茄子の握り			●				▲								▲	●				▲	●			▲
<b>宴会</b>																								
19春夏 おすすめコース	●	●	●					▲	●				▲	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
19春夏 お手軽コース	●	▲	●					▲	▲	●			▲	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	▲
19春夏 ちゃんこ鍋コース	●	●	●	▲				▲	▲	●		●	▲	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
19春夏 豪華特別コース	●	●	●					●	●			●	●	●	●	●	▲	▲	●	●	●	●	●	●
19春夏 刺身・ステーキコース	●	●	●					▲	●			●	●	●	▲	●	▲	▲	●	●	●	●	●	●
19春夏 刺身・天ぷらコース	●	●	●					●	▲	●		●	▲	●	●	●	▲	▲	●	●	●	●	●	●
<b>持ち帰り寿司</b>																								
雅	●		●					●		●	●				●	●								
阿波	●		●					●		●					●	●								
ファミリー	●	●	●					●		●					●	●								
鮪づくし			●												●	●								
お子様にぎり	●	●	●					●	●						●	●								
<b>お客様へのご注意</b>																								
<p>・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。</p> <p>・「うどん・そば・スパゲティ」の加熱調理は、同じゆで麺機を使用しています。」</p> <p>・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、一定のメニューとして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。ご了承下さい。</p>																								

**\*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 ランチ・デザート・お子様メニュー



2019年 8月 23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	あ わ び	い か	い くら	オ レ ン ジ	キ ャ ウ	牛 肉	く る み	さ ば	大 豆	鶏 肉	豚 肉	ま つ た け	桃	山 羊	り ん ご	ゼ ラ チ ン	パ ナ ナ	カ シ ュ ー ナ ッ ツ	ご ま
<b>おすすめ</b>																											
りゅうきゅう丼		▲	●										●				●									●	
まぐろ丼		●	●										●					●									●
サーモン丼		●	●									●					●								●		
サーモンいくら丼		●	●								●	●					●							●			
あつめし丼		●	●									●					●										●
うなぎまぶし風丼		●	●										●				●								●		
うなぎまぶし風御膳		●	●					●					●				●								●		
担々つけ太麺いなり		●	●					▲				●					●		●	●				●		●	
担々つけ太麺御膳		●	●					▲				●					●		●	●				●		●	
<b>定食</b>																											
とんかつ定食		●	●	●								●					▲			●	●			●			
とり唐定食		●	●	●								●						●	●					●			
特選天ぷら定食		●	●	●				●			●						●		●					●			
旬のお造り定食		●	●	●												●		●	●								
チキン南蛮定食		●	●	●									●				●		●					●			
ステーキ定食		●	●	●									●				●							●			●
マルヤス定食		●	●	●					●			●					●		●					●			
お造り天ぷら定食		●	●	●								●					●		●					●			
寿司ランチ(並)		●	●	●					●			●					●		●					●			
寿司ランチ(上)		●	●	●					●			●					●		●					●			
寿司ランチ(特上)		●	●	●					●			●					●		●					●			
生サーモンづくしと天ぷらセット		●	●	●					●			●					●		●					●			
海老天ぷらうどんとにぎり盛り		●	●	●					●			●					●		●					●			
天ざるそば		●	●	●								●					●		●							●	
+かけうどん				●													●										
+かけそば		●		●													●		●								
+ざるそば		●	▲	●													●		●								●
+ざるうどん		▲	▲	●													●		●								●
<b>丼</b>																											
おまかせ漁師丼+汁		●	●	●								●					●		●						●		●
ねぎとろ丼+汁		●	●	●								●					●		●						●		●
まぐろ3色丼+汁		●	●	●								●					●		●						●		●
海鮮丼(特上)+汁		●	●	●					●		●						●		●					●			
天丼		●	●	●					●			●					●		●					●			
天丼+ミニ麺		●	●	●					●			●					●		●					●			
鶏天丼+ミニ麺		●	●	●								●					●		●					●			
+ミニ冷うどん				●													●		●								
+ミニ冷そば		●		●													●		●								
+ミニ温うどん				●													●		●								
+ミニ温そば		●		●													●		●								

**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

料理メニュー	原 材 料	卵	乳	小 麦	そ ば	落 花 生	え び	か に	あ わ び	い か	い くら	オ レ ン ジ	キ ャ ウ	牛 肉	く る み	さ ば	大 豆	鶏 肉	豚 肉	ま つ た け	桃	山 羊	り ん ご	ゼ ラ チ ン	パ ナ ナ	カ シ ュ ー ナ ッ ツ	ご ま
<b>麺</b>																											
きつねうどん				●																							
きつねそば				●	●																						
かけうどん				●																							
かけそば				●	●																						
ミニ温うどん				●																							
ミニ温そば				●	●																						
<b>単品</b>																											
ポテトフライ		●																									
軟骨唐揚げ		▲	●	●																							
たこ唐揚げ		●	●	●																							
海老マヨ		●	●	●																							
若鶏唐揚げ		●	●	●																							
天ぷら盛合せ		●	●	●																							
パリサラダ		●	●	●																							
造り3種盛り		▲	▲	●																							
たこわさび				●																							
きゅうり一本漬け				●																							
冷奴				●																							
枝豆				●																							
<b>デザート</b>																											
バニラアイス		●																									
マンゴパルフェ		●	●	●																							
抹茶アイス		▲	●	●																							
季節のシャーベット(オレンジ)		▲	●	●																							
季節のシャーベット(マンゴー)		▲	●	●																							
抹茶アイスわらび餅		▲	●	●																							
抹茶パルフェ		●	●	●																							
いちごミルク		●		▲																							
いちごミルクアイス		●		▲																							
マンゴーミルク		●		●																							
マンゴーミルクアイス		●		●																							
宇治金時				▲																							
宇治金時アイス		●		▲																							
<b>お子様</b>																											
お子様ランチA		●	●	●																							●
お子様ランチB		●	●	●																							●
キッズお寿司		●	●	●																							●

**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ありますが、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、ご承知おください。
- ・「うどん・そば・スパゲティー」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、一定のメニューとして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。

**\*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。