

・アレルギー物質一覧表・ [2021年12月2日更新]



メニュー毎の『特定原材料』及び、『特定原材料に準ずるもの』の使用状況について公開しております。

特定原材料 : 小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）、えび、かに
特定原材料に準ずるもの : あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、ごま、カシューナッツ、アーモンド

【注意事項】

安心で、安全な料理をお召し上がりいただくために、必ずご一読、ご確認をお願いいたします。

- *アレルギー物質に対する感受性は個人により大きな差がございます。
その時々体調などにより発症する可能性がありますので、ご理解の上、**あくまでも目安**としてご確認をお願いいたします。
- *原材料を変更することに伴い、内容が**変更になる場合**がございます。
アレルギー物質情報は、**ご利用の都度、最新のもの**をご確認くださいませよう、お願いいたします。
- *厨房内では、さまざまな種類の食品を扱っております。
製造工場や店舗での製造・調理過程で、**本来原材料に使用しない食材が混入する可能性があります**こと、
ご理解をお願いいたします。
(例) ・調理器具、及び食器、揚げ油は共有しております。
・店舗で使用する食材は、共有の保管場所で、共有の器具を使用しております。
・ゆで麺機は麺類（らーめん、うどん等）の他、「えび」「豚肉」等の調理にも使用することがあります。
- *お好みでお使いいただく醤油、ソース、ケチャップなどの調味料は、内容に含まれておりません。

