

アレルギー物質一覧

更新年月日： 2024/7/29

【注意事項】 必ずご確認ください

- 以下のアレルギー情報は、使用原材料における特定原材料27品目を調査したものです。
 - ：原材料に使用しているもの
 - ：原材料の製造過程で混入の可能性があるもの
 - －：原材料に使用していないもの
- 調理器具や、食器、揚げ油、茹で機は共有しております。
キッチン内では、さまざまな種類の食品を取り扱っております。
共有の器具等を介して、本来原料に使用していない他の食材が付着するなど、2次混入の可能性がございますので、ご理解をお願いいたします。
- アレルギー物質に対する感受性は、個人差がございます。
また、その日の体調などにより発症する可能性もございます。
必要に応じて、専門医にご相談いただき、お客様ご自身でご判断いただきますようお願いいたします。
過敏な方、症状が重篤な方は、特にご注意ください。
- 上記の点をご理解いただいた上であくまで目安としてご利用ください。

メニュー名	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27
	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生(ピーナッツ)	くるみ	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレノジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン
01_ランチコース																											
白いんげん豆の冷製スープ	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-
黒毛和牛ユッケ	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
牛タン2種盛り合わせ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
おくらとみょうがのサラダ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
本日のお肉 2種盛り	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	●	-	-	-	-	-	●	-
黒毛和牛焼きすき	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	●	●	-	-	●	-	●	-
特製黒毛和牛カレー	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	●	-	-	-	-	●	-
柚子シャーベット	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
葉膳茶	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
コーヒー	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
コーヒーフレッシュ	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
スティックシュガー	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
02_スペシャルコース																											
白いんげん豆の冷製スープ	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-
黒毛和牛リブロースユッケ	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
おくらとみょうがのサラダ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
牛タン3種盛り合わせ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
牛タンシチュー	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	●	●	-	●	-	-	●	-
ナムル3種盛り合わせ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
黒毛和牛厚切りリブロースステーキ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
柚子シャーベット	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
焼き野菜盛り合わせ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
ポッサムキムチのルーレ	●	○	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
本日のお肉 2種盛り	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	●	-	-	-	-	-	●	-
黒毛和牛焼きすき	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	●	●	-	-	●	-	●	-
盛岡冷麺	-	-	●	○	○	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	●	●	-	-	-	-	-	-
黒毛和牛と蕪の土鍋ごはん	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	●	●	-	-	-	-	-	-
香の物	-	-	●	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	●	-
牛出汁スープ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
自家製プリン	-	-	●	-	●	●	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
バニラアイス季節フルーツ添え	-	-	○	-	●	●	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ヨモギアイス	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
葉膳茶	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
コーヒー	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
コーヒーフレッシュ	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
スティックシュガー	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

アレルギー物質一覧

更新年月日： 2024/7/29

【注意事項】必ずご確認ください

- 以下のアレルギー情報は、使用原材料における特定原材料27品目を調査したものです。
 - ：原材料に使用しているもの
 - ：原材料の製造過程で混入の可能性があるもの
 - －：原材料に使用していないもの
- 調理器具や、食器、揚げ油、茹で機は共有しております。
キッチン内では、さまざまな種類の食品を取り扱っております。
共有の器具等を介して、本来原料に使用していない他の食材が付着するなど、2次混入の可能性がございますので、ご理解をお願いいたします。
- アレルギー物質に対する感受性は、個人差がございます。
また、その日の体調などにより発症する可能性もございます。
必要に応じて、専門医にご相談いただき、お客様ご自身でご判断いただきますようお願いいたします。
過敏な方、症状が重篤な方は、特にご注意ください。
- 上記の点をご理解いただいた上であくまで目安としてご利用ください。

メニュー名	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27
	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生(ピーナッツ)	くるみ	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレング	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン
03_ドリンク																											
arata特製ハイボール	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
角瓶	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
オールド	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
リザーブ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ロイヤル	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
知多	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
碧	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
山崎	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
白州	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
響	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ジムビーム	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
バラントイン12年	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
メーカーズマーク	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
グレンフィデック12年	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ボウモア12年	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
デュック ド パリ ドミセック	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ミオネット VB エクストラ ドライ 白	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ローラン ベリエ ラ キュベ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
甲州	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
アルテ・コレクト・デ・モヌアラ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
シャブリ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
マスカット・ベリー-A	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
カーニヴォ ジンファンデル	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
コロンビアヴァレー カベルネ ソーヴィニヨン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ドメヌ ド レーグル ピノ ノワール	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
カロ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
グラスワイン(白)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
グラスワイン(赤)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ザ・プレミアム・モルツ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ボックスドガ ソンマッコリ (グラス)	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ボックスドガ ソンマッコリ (ボトル)	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
山崎蒸留所貯蔵 梅酒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
arata特製レモンサワー	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
arata特製塩レモンサワー	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ウーロンハイ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
カシスオレンジ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

アレルギー物質一覧

更新年月日： 2024/7/29

【注意事項】必ずご確認ください

- 以下のアレルギー情報は、使用原材料における特定原材料27品目を調査したものです。
 - ：原材料に使用しているもの
 - ：原材料の製造過程で混入の可能性があるもの
 - －：原材料に使用していないもの
- 調理器具や、食器、揚げ油、茹で機は共有しております。
キッチン内では、さまざまな種類の食品を取り扱っております。
共有の器具等を介して、本来原料に使用していない他の食材が付着するなど、2次混入の可能性がございますので、ご理解をお願いいたします。
- アレルギー物質に対する感受性は、個人差がございます。
また、その日の体調などにより発症する可能性もございます。
必要に応じて、専門医にご相談いただき、お客様ご自身でご判断いただきますようお願いいたします。
過敏な方、症状が重篤な方は、特にご注意ください。
- 上記の点をご理解いただいた上であくまで目安としてご利用ください。

メニュー名	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27
	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生(ピーナッツ)	くるみ	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン
03_ドリンク																											
ライチオレンジ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ピーチウーロン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-
オールフリー(ノンアルコール)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ノンアル ハイボール	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ノンアル パーキンモヒートソーダ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ノンアル 徳島県産柚子ソーダ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ノンアル ソイ抹茶ラテ	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
ジンジャエール	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
チルソンサイダー	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
コーラ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
オレンジ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
トニックウォーター	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ウーロン茶	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
黒ウーロン茶	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
コーン茶	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ザ・プレミアムソーダ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-