

アレルギー情報一覧

令和2年12月17日更新

【ご注意願います。】

調理、盛付過程におきましては、アレルギー物質の2次的混入を防ぐ為に細心の注意を払っておりますが、下記項目に十分ご理解頂き、ご利用下さいませ。

- ①キッチン内の通常調理器具を用いて調理致します。
- ②店内にて洗浄した食器にて盛付致します。
- ③コンタミネーションについては十分ご理解の上、ご利用下さい。

【備考】

各商品の使用食材全てに対して記しております。
アレルギー物質該当食材の変更は承りますので、従業員にお尋ね下さい。

※コンタミネーションとは、原料としては使用されていないにも関わらず、調理、提供の際にアレルギー物質が混入してしまう事をいいます。
お客様の症状の程度、その日の体調により、アレルギー物質の微量な混入でも発症する場合がございます。
過敏な方、症状が重篤な方は特にご注意下さい。

分類	メニュー名	卵	乳	小麦	蕎麦	落花生	海老	かに	くるみ	大豆	松茸	山芋	桃	りんご	オレンジ	バナナ	キウイフルーツ	あわび	いか	いくら	鮭	鯖・鰯	牛肉	鶏肉	豚肉	セラチン	ゴマ	カシューナッツ	アーモンド
サラダ (ドレッシング 大豆成分)	フレッシュモッツアレラチーズのカプレーゼサラダ		●																										
	ローストチキンとハーブソーセージのグリルサラダ																							●	●				
	牛肉のトスカナ風サラダ									●													●						
	生ハム&カリカリベーコン	●	●	●						●														●	●				
	生ハム&スモークサーモン																				●				●				
シーザーサラダ	●	●	●							●														●	●				
ドレッシング	自家製シチリアレモンドレッシング									●																			
	熟成バルサミコンソース																												
パエリア	シーフードたっぷりバレンシア風パエリア		●	●		●													●				●	●	●				
	3種の貝のミックスパエリア		●	●																●			●	●	●				
	ハーブソーセージとローストチキンの猟師風パエリア	●	●	●						●														●	●				
	海老とやりの真っ黒なイカスマパエリア	●	●			●														●			●	●	●			●	
リゾット	牛肉グレイビーとモッツアレラのポローニャ風リゾット	●	●							●													●	●					
	きのこベーコンのチーズリゾット、生ハム添え	●	●	●																				●	●				
	ナポリの漁師風魚介たっぷりリゾット		●				●																	●	●				
	やりの真っ黒なイカスマリゾット	●	●			●																		●	●			●	
グラタン	牛肉のバターチーズグラタン	●	●	●						●													●						
	海老と蟹のバターチーズグラタン	●	●	●			●	●																					
唐揚げ	若鶏の唐揚げ(チリマトソース)									●														●					
	若鶏の唐揚げ(タルタルソース)	●	●							●														●					
	若鶏の唐揚げ(シチリアレモンソース)									●														●					
	若鶏の唐揚げ(チリヤキソース)		●	●						●														●	●				
ピザ	マルゲリータ	●	●	●																									
	マリナーラ	●	●	●																									
	ナポリターナ	●	●	●																		●							
	魚介のベスカトーラ	●	●	●		●														●									
	アラビアータ	●	●	●						●														●	●				
	ピスマルク	●	●	●						●														●	●				
	カプリチョーザ	●	●	●						●														●	●				
	和風テリヤキピッツァ	●	●	●						●			●											●	●				
	シチリアーナ	●	●	●																			●						
	カルボナーラルッコラ	●	●	●							●													●	●				
	サーモンコサッカ	●	●	●																		●							
	明太子バターピッツァ	●	●	●						●					●									●	●				
	ハーフ&ハーフ(選択したピザ参照)	●	●	●																				●	●				
4種のスタジオーニ	●	●	●		●																			●					
クアトロフォルマッジ	●	●	●																										
魚介のジェノベーゼ	●	●	●		●																								
オムレツ	マンマの具だくさんオムレツ(海老とカニのクリームチーズ)	●	●	●		●	●		●														●	●					
	マンマの具だくさんオムレツ(きのこの明太子クリーム)	●	●	●					●															●	●				
	マンマの具だくさんオムレツ(牛肉の和風てりやき)	●	●	●																				●	●				
ローストチキン	薪窯焼き立てローストチキン(オリジナルガーリック)																							●					
	薪窯焼き立てローストチキン(カレー&ハーブ)																							●					
	薪窯焼き立てローストチキン(パルメザン&ハーブ)	●	●																					●					
	薪窯焼き立てローストチキン(チリヤキソース)			●						●														●	●				
	薪窯焼き立てローストチキン(イタリアントマト)	●	●																					●	●				
	薪窯焼き立てローストチキン(ホットチリペッパー)																							●					

