

全素Vegan過敏原資訊

表示しているアレルギー情報の品目は、日本の食品表示法で表示が義務付けられている特定原材料と、表示が推奨されている特定原材料に準ずるものについて表示しています。

この情報は、メニューに使用されている原材料について記載しております。ただし、本来原材料として使用していないアレルギー物質についても、製造工場、店舗における調理の過程で器具・機材に付着または、手を介して付着するなど、様々な混入の可能性が考えられます。また、アレルギー物質に対する感受性は個人によって差がありますので、ご心配な方は担当医と相談のうえ、お客様ご自身で判断いただき、ご利用いただきますようお願い申し上げます。

※ 揚げ物は全て同じフライヤーの油で揚げています。

※ メニューに使用されている原材料の変更に伴い、情報は随時更新されますのでご注意ください。

顯示的過敏原資訊項目，依據日本食品標示法規定必須標示的特定原材料，以及建議標示的特定原材料準則來呈現。
本資訊為菜單中使用的原材料所記載。但即使某些過敏原原本並未作為原材料使用，在製造工廠或餐廳的烹調過程中，也可能因器具、設備附著或手部接觸等各種方式而造成混入。
此外，對過敏原的敏感程度因人而異，若對過敏物質有所顧慮，請先諮詢醫師後，再由顧客自行判斷並使用本餐廳服務。

※ 所有油炸食品均使用相同的油炸鍋油。
※ 隨著菜單原材料的變動，過敏原資訊將會隨時更新，敬請注意。

更新日: 2025.10.01																																									
商品名 商品名称	特定原料（8種）								特定原材料に準ずるもの（20品目）										相當於特定原料の項目（20種）										備考	備註											
	卵 蛋	乳 牛 奶	小麦 小麦	そば 蕎麦	落花生 花生 落	くるみ 核 桃	えび 蝦	かに 蟹	アーモンド 杏仁	あわび 鮑魚	いか 烏賊 / 魷魚	いくら 鱈魚卵	オレンジ 柳橙	カシューナッツ 腰果	キウイフルーツ 奇異果	牛肉 芝麻	ごま 芝麻	さけ 鮭魚	さば 鯖魚	大豆	鶏肉	バナナ 香蕉	豚肉 豬肉	マカダミアナッツ 夏威夷豆	もも 桃子	やまいも 山藥	りんご 蘋果	ゼラチン 明膠													
フード 餐點																																									
ランチプレートセット 午餐盤	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	ごま：からあげにトッピングのタヒニソースに使用（除去可能） 大豆：からあげの味付けにたまり醤油を使用（他のおかずにチェンジ可能） りんご：サラダのドレッシングにりんご酢を使用。 ドレッシングは無しにするか、別の味付けに変更可能（タヒニソースまたは塩）	芝麻：用於炸大豆肉の配料塔希尼醬（可去除） 大豆：炸大豆肉の調味使用醬油（可改為其他配菜） 蘋果：沙拉醬使用蘋果醋。醬料可改為不加，或更換為其他口味（塔希尼醬或鹽）										
モーニングプレートセット 早餐套餐 モーニングプレート 早餐盤	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	●	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	りんご：サラダのドレッシングにりんご酢を使用。 ドレッシングは無しにするか、別の味付けに変更可能（タヒニソースまたは塩） 大豆：豆乳ヨーグルトを使用 アーモンド：ワッフル生地にアーモンドブードルを使用 カシューナッツ：ヨーグルトのトッピングに使用(除去可能)	蘋果：沙拉醬使用蘋果醋。醬料可改為不加，或更換為其他口味(塔希尼醬或鹽) 大豆：使用豆漿優格 杏仁：鬆餅麵糰使用杏仁粉 腰果：優格配料使用腰果(可去除)										

全素Vegan過敏原資訊

表示しているアレルギー使用の品目は、日本の食品表示法で表示が義務付けられている特定原材料と、表示が推奨されている特定原材料に準ずるものについて表示しています。

この情報は、メニューに使用されている原材料について記載しております。ただし、本来原材料物質について使用していないアレルギー物質が、製造工場、店舗における調理の過程で器具・機材に付着または、手を介して付着するなど、様々な混入の可能性が考えられます。また、アレルギー物質に対する感受性は個人によって差がありますので、ご心配な方は担当医と相談のうえ、お客様自身で判断いただき、ご利用いただきますようお願い申し上げます。

※ 揚げ物は全て同じフライヤーの油で揚げています。
※ メニューに使用されている原材料の変更に伴い、情報は随時更新されますのでご注意ください。

顯示的過敏原資訊項目，依據日本食品標示法規定必須標示的特定原材料，以及建議標示的特定原材料準則來呈現。

本資訊為菜單中使用的原材料所記載。但即使某些過敏原原本並未作為原材料使用，在製造工廠或餐廳的烹調過程中，也可能因器具、設備附著或手部接觸等各種方式而造成混入。

此外，對過敏原的敏感程度因人而異，若對過敏物質有所顧慮，請先諮詢醫師後，再由顧客自行判斷並使用本餐廳服務。

※ 所有油炸食品均使用相同的油炸鍋油。
※ 隨著菜單原材料的變動，過敏原資訊將會隨時更新，敬請注意。

[illegible]

全素Vegan過敏原資訊

表示しているアレルギー情報の品目は、日本の食品表示法で表示が義務付けられている特定原材料と、表示が推奨されている特定原材料に準ずるものについて表示しています。

この情報は、メニューに使用されている原材料について記載しております。ただし、本来原材料として使用していないアレルギー物質についても、製造工場、店舗における調理の過程で器具・機材に付着または、手を介して付着するなど、様々な混入の可能性が考えられます。また、アレルギー物質に対する感受性は個人によって差がありますので、ご心配な方は担当医と相談のうえ、お客様ご自身で判断いただき、ご利用いただきますようお願い申し上げます。

※ 揚げ物は全て同じフライヤーの油で揚げています。
※ メニューに使用されている原材料の変更に伴い、情報は随時更新されますのでご注意ください。

顯示的過敏原資訊項目，依據日本食品標示法規定必須標示的特定原材料，以及建議標示的特定原材料準則來呈現。

本資訊為菜單中使用的原材料所記載。但即使某些過敏原原本並未作為原材料使用，在製造工廠或餐廳的烹調過程中，也可能因器具、設備附著或手部接觸等各種方式而造成混入。

此外，對過敏原的敏感程度因人而異，若對過敏物質有所顧慮，請先諮詢醫師後，再由顧客自行判斷並使用本餐廳服務。

※ 所有油炸食品均使用相同的油炸鍋油。
※ 隨著菜單原材料的變動，過敏原資訊將會隨時更新，敬請注意。

[illegible]

全素Vegan過敏原資訊

表示しているアレルギー情報の品目は、日本の食品表示法で表示が義務付けられている特定原材料と、表示が推奨されている特定原材料に準ずるものについて表示しています。
この情報は、メニューに使用されている原材料について記載しております。ただし、本来原材料として使用していないアレルギー物質についても、製造工場、店舗における調理の過程で器具・機材に付着または、手を介して付着するなど、様々な混入の可能性が考えられます。また、アレルギー物質に対する感受性は個人によって差がありますので、ご心配な方は担当医と相談のうえ、お客様ご自身で判断いただき、ご利用いただけますようお願い申し上げます。

※ 揚げ物は全て同じフライヤーの油で揚げています。
※ メニューに使用されている原材料の変更に伴い、情報は随時更新されますのでご注意ください。

顯示的過敏原資訊項目，依據日本食品標示法規定必須標示的特定原材料，以及建議標示的特定原材料準則來呈現。
本資訊為菜單中使用的原材料所記載。但即使某些過敏原原本並未作為原材料使用，在製造工廠或餐廳的烹調過程中，也可能因器具、設備附著或手部接觸等各種方式而造成混入。
此外，對過敏原的敏感程度因人而異，若對過敏物質有所顧慮，請先諮詢醫師後，再由顧客自行判斷並使用本餐廳服務。

※ 所有油炸食品均使用相同的油炸鍋油。
※ 隨著菜單原材料的變動，過敏原資訊將會隨時更新，敬請注意。

更新日：2025.10.01																															
商品名 商品名稱	特定原料（8種）								特定原材料に準ずるもの（20品目）										相當於特定原料の項目（20種）										備考	備註	
	卵 蛋	乳 牛 奶	小麦 小麦	そば 蕎麥	落花生 ピーナッツ 花生 落	くるみ 核桃	えび 蝦	かに 蟹	アーモンド 杏仁	あわび 鮑魚	いか 烏賊 / 魷魚	いくら 鮭魚卵	オレング 柳橙	カシューナッツ 腰果	キウイフルー 奇異果	牛肉 芝麻	ごま 芝麻	さけ 鮭魚	さば 鯖魚	大豆	鶏肉	バナナ 香蕉	豚肉 豬肉	マカダミアナッツ 桃 子 夏威夷豆	もも 山藥	やまいも 山藥	りんご 蘋果	ゼラチン 明膠			
ワッフルサラダランチ 鬆餅沙拉午餐	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	りんご：サラダのドレッシングにりんご酢を使用。 ドレッシングは無しにするか、別の味付けに変更可能（タヒニソースまたは塩） 大豆：お惣菜に含まれる調味料（味噌・醤油）として使用する別のものに変更可能	蘋果：沙拉醬使用蘋果醋。醬料可改為不加，或更換為其他口味（塔希尼醬或鹽） 大豆：作為熟食中所含の調味料使用（味噌、醤油） 可更換為其他食材	
サラダプレート 沙拉盤	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	ごま：小皿にタヒニソースを添えて提供（除去可能） りんご：サラダのドレッシングにりんご酢を使用。 ドレッシングは無しにするか、別の味付けに変更可能（タヒニソースまたは塩）	芝麻：附在小盤中提供塔希尼醬（可去除） 蘋果：沙拉醬使用蘋果醋。醬料可改為不加，或更換為其他口味（塔希尼醬或鹽）	
ミックスグリーンサラダ 綜合綠色沙拉	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	△	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	りんご：サラダのドレッシングにりんご酢を使用。 ドレッシングは無しにするか、別の味付けに変更可能（タヒニソースまたは塩） ごま：にんじんドレッシング売り切れの際、タヒニソースを使う場合に使用	蘋果：沙拉醬使用蘋果醋。醬料可改為不加，或更換為其他口味（塔希尼醬或鹽） 芝麻：當胡蘿蔔沙拉醬售完時，如使用塔希尼醬則含有芝麻	
からあげ 炸豆腐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	大豆：からあげの味付けにたまり醤油を使用。 ごま：タヒニソースに使用（除去可能） りんご：サラダのドレッシングにりんご酢を使用。	大豆：炸大豆肉調味使用醤油 芝麻：塔希尼醬中使用（可去除） 蘋果：沙拉醬使用蘋果醋	
テンペフライ 天貝	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	ごま：サイドのタヒニソースに使用（除去可能）	芝麻：附在旁邊の塔希尼醬中使用（可去除）	
天ぷら 天婦羅	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
有機玄米チップス(そば&アマランサス) 有機玄米脆片(蕎麥 & 苋麥)	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	ごま：サイドのタヒニソースに使用（除去可能）	芝麻：附在旁邊の塔希尼醬中使用（可去除）	

全素Vegan過敏原資訊

表示しているアレルギー情報の品目は、日本の食品表示法で表示が義務付けられている特定原材料と、表示が推奨されている特定原材料に準ずるものについて表示しています。
この情報は、メニューに使用されている原材料について記載しております。ただし、本来原材料として使用していないアレルギー物質についても、製造工場、店舗における調理の過程で器具・機材に付着または、手を介して付着するなど、様々な混入の可能性が考えられます。また、アレルギー物質に対する感受性は個人によって差がありますので、ご心配な方は担当医と相談のうえ、お客様ご自身で判断いただき、ご利用いただけますようお願い申し上げます。

※ 揚げ物は全て同じフライヤーの油で揚げています。
※ メニューに使用されている原材料の変更に伴い、情報は随時更新されますのでご注意ください。

顯示的過敏原資訊項目，依據日本食品標示法規定必須標示的特定原材料，以及建議標示的特定原材料準則來呈現。
本資訊為菜單中使用的原材料所記載。但即使某些過敏原原本並未作為原材料使用，在製造工廠或餐廳的烹調過程中，也可能因器具、設備附著或手部接觸等各種方式而造成混入。
此外，對過敏原的敏感程度因人而異，若對過敏物質有所顧慮，請先諮詢醫師後，再由顧客自行判斷並使用本餐廳服務。

※ 所有油炸食品均使用相同的油炸鍋油。
※ 隨著菜單原材料的變動，過敏原資訊將會隨時更新，敬請注意。

[illegible]

全素Vegan過敏原資訊

表示しているアレルギー情報の品目は、日本の食品表示法で表示が義務付けられている特定原材料と、表示が推奨されている特定原材料に準ずるものについて表示しています。この情報は、メニューに使用されている原材料について記載しております。ただし、本来原材料として使用していないアレルギー物質についても、製造工場、店舗における調理の過程で器具・機材に付着または、手を介して付着するなど、様々な混入の可能性が考えられます。また、アレルギー物質に対する感受性は個人によって差がありますので、心配な方は担当医と相談のうえ、お客様ご自身で判断いただき、ご利用いただきますようお願い申し上げます。

※ 揚げ物は全て同じフライヤーの油で揚げています。
※ メニューに使用されている原材料の変更に伴い、情報は随時更新されますのでご注意ください。

顯示的過敏原資訊項目，依據日本食品標示法規定必須標示的特定原材料，以及建議標示的特定原材料準則來呈現。

本資訊為菜單中使用的原材料所記載。但即使某些過敏原原本並未作為原材料使用，在製造工廠或餐廳的烹調過程中，也可能因器具、設備附著或手部接觸等各種方式而造成混入。

此外，對過敏原的敏感程度因人而異，若對過敏物質有所顧慮，請先諮詢醫師後，再由顧客自行判斷並使用本餐廳服務。

※ 所有油炸食品均使用相同的油炸鍋油。
※ 隨著菜單原材料的變動，過敏原資訊將會隨時更新，敬請注意。

[illegible]

