

【 7大アレルゲン表示一覧表 】 消費者庁 食品表示法 第六条第八項

店舗名	表示義務 アレルゲン7品目
しながわ水族館 レストラン「ドルフィン」 【アレルゲンメニュー一覧】 2023/9/20	小麦・卵・乳・落花生・そば・エビ・カニ ※○印は含有を意味します。



4		小麦	卵	乳	エビ	ITEM	小麦	卵	乳	エビ	ITEM	小麦	卵	乳	エビ	ITEM	小麦	卵	乳	エビ							
ハンバーグ・ステーキ(ライス付)					パスタ					カレー					喫茶												
1	焼きトマト&チーズハンバーグ		○	○	○	1	とっても甘い玉ねぎのトマトパスタ		○	○	○	1	大きな海老フライカレー 甘口		○	○	○	○	1	ドルフィンソフト		○	○				
2	焼きトマトハンバーグ		○	○	○	2	チーズたっぷりとっても甘い玉ねぎのトマトパスタ		○	○	○	2	大きな海老フライカレー 辛口		○	○	○	○	2	ドルフィンチョコレートパフェ		○	○				
3	チーズハンバーグ		○	○	○	3	野菜を食べるペペロンチーノ		○			3	ビーフステーキカレー 甘口		○		○		3	ドルフィンベリーパフェ		○	○				
4	チーズハンバーグWサイズ		○	○	○	4	チーズ(トッピング)			○	○	4	ビーフステーキカレー 辛口		○												
5	アボカドハンバーグ		○	○	○	5						5	ざ やさいカレー 甘口		○		○										
6	アボカド&チーズハンバーグ		○	○	○	6						6	ざ やさいカレー 辛口		○		○										
7	和風おろしハンバーグ		○	○	○	7						7															
8	ビーフステーキとハンバーグのプレート		○	○	○	8																					
9	大きな海老フライとハンバーグのプレート		○	○	○	○																					
10	ビーフステーキ和風ソース		○		○																						
11																											
																	ドリンクバー										
12																					1	ドリンクバー				○	
13							※揚げ物の具材は、全て同じフライヤーで揚げています。					オムライス					2	キッズドリンクバー						○			
14						サイドメニュー					1	野菜ピラフのオムライスと唐揚げ(エビのトマトソース)		○	○	○	○										
お子様メニュー						1	オニオンリングタワー		○	○	○	2	野菜ピラフのオムライスとエビフライ(エビのトマトソース)		○	○	○	○									
						2	オニオンリング ハーフ		○	○	○	3	野菜ピラフのオムライスと季節やさい(エビのトマトソース)			○	○	○									
1	ジュニアプレート		○	○	○	○	3	ポテトフライ				4	野菜ピラフのオムライスと唐揚げ(デミグラスソース)		○	○	○				アルコール						
2	おこさま おにぎりプレート		○	○	○	○	4	鶏のからあげ		○	○	5	野菜ピラフのオムライスとエビフライ(デミグラスソース)		○	○	○	○	1	生ビール グラス							
3						5	鶏のからあげ&ポテト		○	○	6	野菜ピラフのオムライスと季節やさい(デミグラスソース)		○	○	○		2	生ビール 中								
						6	ライス				テイクアウト					3	生ビール 大										
						7	ミックスサラダ		○	○	○	1	チーズハンバーグ		○	○	○		4	ノンアルコールビール							
						8	ごぼうのポターージュ		○		○	2	和風おろしハンバーグ		○	○	○		5	グラスワイン(赤/白)							
						※揚げ物はすべて同じフライヤーで揚げています。					3	大きな海老フライカレー 甘口		○	○	○	○										
											4	大きな海老フライカレー 辛口		○	○	○	○										
											5	ジュニアプレート		○	○	○	○										
											6	おこさま おにぎりプレート		○	○	○	○										
											7	鶏のからあげ&ポテト		○	○												

■ ■ ■ お客様へ(安全の為に、以下は必ずお読み下さい) ■ ■ ■

- ①○印のある商品は、該当するアレルゲンを微量でも含有していることを表しています。
- ②食物アレルギーは、個人差があり、当日の体調などにも影響があります。最終的には【お客様のご判断でのご飲食】をお願いします。
- ③「コンタミネーション(商品製造工程中での微量混入)」についても、アレルギーに過敏な方はご飲食をご遠慮下さい。
- ④当店のメニュー・アレルゲンについてのお問い合わせは、まずはスタッフまでお尋ね下さい。
- ⑤当店の厨房内では、【エビを含む商品を製造加工】しています。
- ⑥ポテトフライやエビフライなど、【揚げ物はすべて同じフライヤー器具と同じ揚げ油を使用】しています。
- ⑦スパゲティなど、【ボイル食材はすべて同じボイル器具と同じ茹で湯水】を使用しています。
- ⑧上記メニューは、予告無く変更となる場合があります。また、使用する食材や食器も予告無く変更となる場合があります。
- ⑨お客様のご要望で、一部の食材を別皿に分けたり、使用しない事は可能ですが、上記表示は変更できません。
- ⑩当店で使用する食材は、他の調理施設や委託先にて一次・二次・三次加工されており、詳細の全てを即時にお答えできません。