8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

表示義務 アレルゲン8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】 2025/4/1 小麦・卵・乳・そば・薬花生・くるみ・カニ・エビ













	ITEM	4	麦 卵	乳そ	ば <mark>落花生</mark>	くるみ カ	드		ITEM	小麦	卵乳	そば客	花生るみ	ヵᅟᅟᅩ	ť	ITEM		小麦	卵乳	そば	喜花生(るみ))= I	ď	ITEM		小麦	卵乳	そば客花	とくるみ カ
	ハンパーグ・ステー	キ(ライス付)						パスタ				<u> </u>				ドリア・カレー					茶								
焼き	トマト&チーズハンバーグ		0 0	0				1	とっても甘い玉ねぎのトマトパスタ	0	0 0				1	大きな海老フライカレー 甘口		0	0 0			C) 1	ドルフィンソフト		0	0		
焼き	トマトハンバーグ		0 0					2	チーズたっぷりとっても甘い玉ねぎのトマトパスタ	0	0 0				2	大きな海老フライカレー 辛口		0	0 0			C	2	ドルフィンチョコレートパフェ		0	0		
チー	-ズハンバーグ		0 0	0				3	野菜を食べるペペロンチーノ	0					3	ビーフステーキカレー 甘口		0	0				3	ドルフィンベリーパフェ		0	0		
チー	-ズハンバーグWサイズ		0 0	0				4	チーズ(トッピング)		0				4	ビーフステーキカレー 辛口		0											
アボ	カドハンバーグ		0 0	0				5	虹鱒のペペロンチーノ	0					5	ざ やさいカレー 甘口		0	0										
アボ	カド&チーズハンバーグ		0 0	0				6							6	ざ やさいカレー 辛口		0	0										
和風	l おろしハンバーグ		0 0	0				7							7														
ビー	フステーキとハンバーグのプレート		0 0	0				8																					
大き	な海老フライとハンバーグのプレート		0 0	0			0																						
ピー	フステーキ和風ソース		0	0												※揚げ物の具材は、全て同じフライヤーで揚げて	こいます												
虹鳟	*フライとハンバークのコンビ		0 0	0																				ドリン	クバー				
:									1			T	1			T					\top		1	ドリンクバー			0		
3				Ħ								T	1			オムライ	ハ						2	キッズドリンクバー		11	0		TT
4			1	TT		1			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)		0	00			1	,			甘甘			TT
			1	TT		1		1	オニオンリングタワー	0	0 0				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)			0 0		\top	0	,	*カルピ	に乳が含	まれます。			
	お子様メニュー							2	オニオンリング ハーフ	0	0 0		1		3	野菜ピラフのオムライスと季節のやさい(エピのトマトソース)		0	0 0			c)						
ジュ	ニアプレート		0 0	0			0	3	ポテトフライ			1-1	-		4	野菜ピラフのオムライスと唐揚げ(デミクラソース)			0 0					アル	コール				
	さま おにぎりプレート		0 0				_		鶏のからあげ	0	0	1 1	-		5	野菜ピラフのオムライスとエピフライ(デミクラソース)			0 0			C	1	生ビール グラス			Т	П	П
									鶏のからあげ&ポテト	0		1 1	-		6	野菜ピラフのオムライスと季節のやさい(デミクラソース)			0 0				2	生ビール 中					
		 	_						ライス	_		tt	_			テイクア				1 1			_	生ビール 大		1 1			
※揚	げ物はすべて同じフライヤーで揚げています。		-						ミックスサラダ	0	0 0	tt	+		1	チーズハンバーグ		0	0 0			Т		ノンアルコールビール		1 1			11
-		 	_						ごぼうのポータジュ	0	0	-	_		_	和風おろしハンバーグ			0 0			+	_	グラスワイン(赤/白)		1 1			+
+			-			_			※揚げ物はすべて同じフライヤーで揚げています。				-		3				0 0			-		1					+
+		 	-		+		-		XX 15017 [MIGA - CINIOS S 1 C15017 CO 647 6			++	+	-		大きな海老フライカレー 辛口		_	0 0	_		0			-	++	-	++	+
+		<u> </u>	_	1 1			- I					++	+	-	_	ジュニアプレート			0 0			0	_		-	++	-	++	++
<u> </u>							_					1_1			6				0 0			0						++	++
		お零	F 様	~ (!	安全	のネ	島に	、以	l下は必ずお読み下さい) I						1 7			0				_	1					++	++
(I)C	O印のある商品は、該当するアレルゲンを得	労量でも.合	≥右 7	コンスニ	レを売し	ていま	-d-								+	湯のからあげなパブト		\vdash		+			+					++	++
	食物アレルギーは、個人差があり、当日の位							⇒灾様/	のご判断でのご飲食【をお願い】ます						+	版促				11								++	++
	コンタミネーション(商品製造工程中での微														+		1	П	П	1 1	1 1	I	1					++	++
	当店のメニュー・アレルゲンについてのお問								XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX						+	 		\vdash		+			+					++	++
+	当店の厨房内では、【エビを含む商品を製造				,,,,,	C 00-43-	18 I C	V -0							-				-	+	++	-	+		-	+	-	++	++
_	ョ店の厨房内では、Lエロを含む商品を装定 ドテトフライやエビフライなど、【揚げ物はす・				LEI' H	⊒.r#3rh:	太庙田	11 71	\±+						-	 		\vdash		+			-			+++		╁	+
-									······································						-			\vdash	_	\vdash	+	-	+		+	++	-	┾	+
①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。 ③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。																	\vdash		\vdash	++	-	1		-	++		++	++	
															-	+		\vdash	-	+	+	+	╄		+	++	-	++	++
	6客様のご要望で、一部の食材を別皿に分 k.c.で使用する金せは、他の調理施設の表															<u> </u>				Ш			1		-	++		++	+
w±	当店で使用する食材は、他の調理施設や委	古びたにこて	一次・	一次 *=	- 火加工	これて	あり、	古羊和田の	7王(を即時にお合えじざません。			1 1				+		1		1 1			1		+	++		++	++
4																			1			- 1	1						$oldsymbol{\perp}oldsymbol{\perp}$