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・落花生・くるみ・カニ・エビ













2025/4/1					I		,									
ITEM	小麦卵乳	-ば落花生べるみ カニ エビ	ITEM	小麦 卵 乳 そば <mark>喜花生</mark> るみ	カニ エビ	ITEM	小麦	卵乳そ	ば客花生くるみ	カニ エビ	ITEM		小麦卵	乳 そば	客花生くる。	6 カニ
ハンパーグ・ステーキ(ライス付)						ドリア・カレー				噢	製茶					
焼きトマト&チーズハンバーグ	000		1 とっても甘い玉ねぎのトマトパスタ	000		1 大きな海老フライカレー 甘口	0	0 0		0	1 ドルフィンソフト	T = T	0	0		П
焼きトマトハンバーグ	000		2 チーズたっぷりとっても甘い玉ねぎのトマトパスタ	000		2 大きな海老フライカレー 辛口	0	0 0		0	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	000		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	1 1	0	0		T
チーズハンバーグWサイズ	000		4 チーズ(トッピング)	0		4 ビーフステーキカレー 辛口	0							71 1		T
アボカドハンバーグ	000		5 虹鱒のペペロンチーノ	0		5 ざ やさいカレー 甘口	0	0								T
アボカド&チーズハンバーグ	000		6			8 ざ やさいカレー 辛口	0	0								T
和風おろしハンバーグ	000		7			7										T
ビーフステーキとハンバーグのプレート	000		8									1 1	\Box			T
大きな海老フライとハンバーグのプレート	000	0														T
ビ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い	います。					1 1	\Box			T
虹鱒フライとハンバークのコンビ	000										ドリン	クバー				Ī
											1 ドリンクバー	T		0		Τ
						オムライス	ス				2 キッズドリンクバー	1 1		0		Ť
			サイドメニュ・	=		1 野菜ビラフのオムライスと唐揚げ(エビのトマトソース)	0	0 0		0		1 1		71 1		Ť
			1 オニオンリングタワー	000		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 0		0	*カルビス	くに乳が含まれ	ます。			-
お子様メニュー			2 オニオンリング ハーフ	000		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		0		\Box				Τ
ジュニアプレート	000	0	3 ポテトフライ			4 野菜ピラフのオムライスと唐揚げ(デミクラソース)	0	0 0			アル	コール				Ť
おこさま おにぎりプレート	000	0	4 鶏のからあげ	0 0		5 野菜ビラフのオムライスとエビフライ(デミクラソース)	0	0 0		0	1 生ビール グラス	T		\Box		T
			5 鶏のからあげ&ポテト	0 0		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 0			2 生ビール 中	1 1	\Box			Ť
			6 ライス			テイクアウ	テイクアウト				3 生ビール 大	1 1	\Box			Ť
※揚げ物はすべて同じフライヤーで揚げています。			7 ミックスサラダ	000		1 チーズハンバーグ	0	0 0			4 ノンアルコールビール	1 1	\Box			Ť
			8 ごぼうのポータジュ	0 0		2 和風おろしハンバーグ	0	0 0			5 グラスワイン(赤/白)					T
			※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	0	0 0		0		1 1	\Box			Ť
						4 大きな海老フライカレー 辛口	0	0 0		0		1 1	\Box			Ť
						5 ジュニアプレート	0	0 0		0						T
	- 小中华。/	カムのサル	ハナルタギがまってよい			6 おこさま おにぎりプレート	0	0 0		0		1 1	\Box			Ť
■■■ お客様へ(安全の為に、以下は必ずお読み下さい) ■						7 鶏のからあげ&ポテト	0	0					\Box			Ť
①〇印のある商品は、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。												1 1				t
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	J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。			販促						1 1	\Box			Ť
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。						1 牡蛎フライ	0	0 0					\Box			T
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。						2 牡蛎フライ&ハンバーグ	0	0 0				1 1				t
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。												1 1	\Box			Ť
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。												1 1				t
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。						<u> </u>		$\top \!$				1 1	$\top \!$	\top	$\exists \top$	t
⑧上記メニューは、予告無く変更となる場合	らがあります。また、使用す	る食材や食器も予告類	無く変更となる場合があります。			<u> </u>	$\exists t \dagger$	$\top \uparrow \uparrow$				1 1	\top	\top	T	t
⑨お客様のご要望で、一部の食材を別皿!	こ分けたり、使用しない事に	は可能ですが、上記表:	示は変更できません。					$\top \!$				1 1	$\top \!$	\top	$\exists \top$	t
⑩当店で使用する食材は、他の調理施設や	や委託先にて一次・二次・	三次加工されており、計	詳細の全てを即時にお答えできません。				LL					+	$\dashv \dagger$	$\dashv \dagger$	=	t
+						-			т т			+	++	++	-	t
			the state of the s				1 1									