メニュー別アレルゲン情報

ダイニング土間_26春夏グランドメニュー

商品開発部門確認日：2026/2/13　知財表示管理室：2026/2/13　①

お客様へのお願い

・この表は食品表示法で表示が義務付けられている8品目と表示が推奨されている20品目のアレルギー食材の有無を表示するもので、メニュー選択の参考にしていただくものです。
・アレルギー物質に対する感受性は個人差があります。事前にかかりつけの専門医にご相談の上、お客様ご自身で最終的にご判断下さいますようお願い申し上げます。
・本表に記載のほか、各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。
・お客様にお選びいただく商品（ソース、ドレッシング等）、お好みでご使用いただく調味料（醤油、タバスコなど）はアレルギー情報に含まれておりません。
・メニューの変更や、同名のメニューでも原材料が変更になる場合がございます。最新の情報をご確認ください。
・店舗により一部販売していない商品がございます。また、店舗限定商品など本表に記載のない場合がありますので、ご了承ください。

※【●】:アレルゲン有り 【－】:アレルゲン無し

			特定原材料								特定原材料に準じるもの																			
	メニューカテゴリ	メニュー名	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	桃	やまいも	りんご	ゼラチン	カシューナッツ	アーモンド
1	サラダ・アペタイザー	クリームチーズとアンチョビのポテトサラダ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	●	●	-	-
2	サラダ・アペタイザー	スモークサーモンのクリームチーズ和え	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3	サラダ・アペタイザー	チーズたっぷりシーザーサラダ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	-	-	-	●	-	-	-
4	サラダ・アペタイザー	国産野菜のピクルス	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-
5	サラダ・アペタイザー	生ハムとチーズ	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
6	サラダ・アペタイザー	天然海老のカルパッチョ	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7	サラダ・アペタイザー	シェフのおすすめ前菜6種盛り合わせ	●	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	●	●	-	●	-	-	-	●	●	-	-
8	サラダ・アペタイザー	ミニサラダ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9	サラダ・アペタイザー	枝豆	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10	サラダ・アペタイザー	コリ旨！梅水晶	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-
11	サラダ・アペタイザー	たこわさ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
12	サラダ・アペタイザー	きゅうりの一本漬け	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13	サラダ・アペタイザー	手づくりチーズせんべい	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-
14	サラダ・アペタイザー	塩キャベツ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-
15	サラダ・アペタイザー	濃厚レーズンバター	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16	サラダ・アペタイザー	蒸し鶏と水菜の生春巻き	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-
17	サラダ・アペタイザー	蒸し鶏ときゅうりの香味胡麻ソース	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-
18	サラダ・アペタイザー	炙りあん肝ぽん酢	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19	サラダ・アペタイザー	厚揚げ豆腐	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20	サラダ・アペタイザー	鶏皮ぽん酢	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21	サラダ・アペタイザー	おつまみカリカリパスタ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22	サラダ・アペタイザー	蒸し鶏のキムチ和え	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-
23	サラダ・アペタイザー	結構辛い豆腐	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
24	サラダ・アペタイザー	葱塩なんこつ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-
25	サラダ・アペタイザー	ブロッコリーとオクラの塩昆布ナムル	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-
26	サラダ・アペタイザー	真たこのカルパッチョ　香味葱塩たれ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-
27	サラダ・アペタイザー	炙りサーモン	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-
28	サラダ・アペタイザー	薬味と食べる炙りメさば	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-
29	サラダ・アペタイザー	釜揚げしらすと大根のサラダ	●	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
30	ベイク	マルゲリータ	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-
31	ベイク	クワトロフォルマッジ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
32	フライ	フィッシュ＆チップス	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-
33	フライ	なんこつの唐揚げ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-
34	フライ	ちくわ天タルタル	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-
35	フライ	チーズフリットハニーペッパー	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

メニュー別アレルゲン情報

ダイニング土間_26春夏グランドメニュー

商品開発部門確認日：2026/2/13　知財表示管理室：2026/2/13　②

※【●】:アレルゲン有り 【－】:アレルゲン無し

			特定原材料								特定原材料に準じるもの																			
	メニューカテゴリ	メニュー名	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	桃	やまいも	りんご	ゼラチン	カシューナッツ	アーモンド
36	フライ	たこの唐揚げ	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	●	-	-	-
37	フライ	もちもちチーズもち	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
38	フライ	土間土間自慢の唐揚げ（5個）	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-
39	フライ	土間土間自慢の唐揚げ（3個）	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-
40	フライ	タルタルソース	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-
41	フライ	熱々！香味油淋鶏	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-
42	フライ	さつまいもスティック	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
43	フライ	おつまみたこ焼き	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	-	●	-	●	-	-	-
44	フライ	シェイクdeポテト　旨塩	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
45	フライ	メガシェイクdeポテト　旨塩	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
46	フライ	シェイクdeポテト　コーンポタージュ	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
47	フライ	メガシェイクdeポテト　コーンポタージュ	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
48	フライ	シェイクdeポテト　のり塩風味	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
49	フライ	メガシェイクdeポテト　のり塩風味	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
50	フライ	シェイクdeポテト　ホットチリ	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-
51	フライ	メガシェイクdeポテト　ホットチリ	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-
52																														
53	フライ	サクッと鶏天	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-
54	コンロ・グリル	ソーセージ６種盛り合わせ	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
55	コンロ・グリル	コーンポタージュ	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-
56	コンロ・グリル	明太子と水菜のクリームソース	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
57	コンロ・グリル	あさりとしらすのボンゴレビアンコ	●	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
58	コンロ・グリル	ベーコンとオニオンのトマトソース	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-
59	コンロ・グリル	温泉たまごのボロネーゼ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	●	-	●	-	-	-	-	●	-	-
60	コンロ・グリル	濃厚カルボナーラ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
61	コンロ・グリル	海老とじゃがいものジェノベーゼ	●	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
62	コンロ・グリル	大山鶏のグリル　シャリアピンソース	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-
63	コンロ・グリル	ビーフカットステーキ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
64	コンロ・グリル	とろ～りチーズ	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-
65	コンロ・グリル	煮込みハンバーグ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	●	-	●	-	-	-	●	●	-	-
66	コンロ・グリル	煮込みチーズハンバーグ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	●	-	●	-	-	-	●	●	-	-
67	コンロ・グリル	Kidsハンバーグ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	●	-	●	-	-	-	●	●	-	-
68	コンロ・グリル	Kidsパスタ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	●	-	●	-	-	-	-	●	-	-
69	コンロ・グリル	Kidsプレート	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	●	-	●	-	-	-	●	●	-	-
70	コンロ・グリル	ライス	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
71	コンロ・グリル	パン	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
72	コンロ・グリル	鉄板お好み焼き	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	-	●	-	●	-	-	-
73	コンロ・グリル	鉄板豚塩カルビ焼き	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-
74	コンロ・グリル	ガーリックライス	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-
75	コンロ・グリル	大人のペンネアラビアータ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-
76	コンロ・グリル	鶏白湯ぞうすい	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-
77	ランチ	オニオンコンソメスープ	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
78	デザート	クッキーアンドクリームアイス	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
79	デザート	4種ベリーのソルベ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
80	デザート	バニラアイス	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

メニュー別アレルゲン情報

ダイニング土間_26春夏グランドメニュー

商品開発部門確認日：2026/2/13　知財表示管理室：2026/2/13　③

※【●】:アレルゲン有り 【－】:アレルゲン無し

			特定原材料								特定原材料に準じるもの																		
	メニューカテゴリ	メニュー名	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	桃	やまいも	りんご	ゼラチン	カシューナッツ	アーモンド
81	デザート	フォンダンショコラ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●
82	デザート	自家製ティラミス	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-
83	デザート	ベイクドチーズケーキ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
84																														
85																														
86																														
87																														
88																														
89																														
90																														
91																														
92																														
93																														
94																														
95																														
96																														
97																														
98																														
99																														
100																														
101																														
102																														
103																														
104																														
105																														
106																														
107																														
108																														
109																														
110																														
111																														
112																														
113																														
114																														
115																														
116																														
117																														
118																														
119																														
120																														
121																														
122																														
123																														
124																														
125																														

メニュー別アレルゲン情報

土間土間_商材変更

商品開発部門確認日：2026/5/11　　知財表示管理室：2026/5/11　　①

お客様へのお願い

・この表は食品表示法で表示が義務付けられている8品目と表示が推奨されている20品目のアレルギー食材の有無を表示するもので、メニュー選択の参考にしていただくものです。
・アレルギー物質に対する感受性は個人差があります。事前にかかりつけの専門医にご相談の上、お客様ご自身で最終的にご判断下さいますようお願い申し上げます。
・本表に記載のほか、各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。
・お客様にお選びいただく商品（ソース、ドレッシング等）、お好みでご使用いただく調味料（醤油、タバスコなど）はアレルギー情報に含まれておりません。
・メニューの変更や、同名のメニューでも原材料が変更になる場合がございます。最新の情報をご確認ください。
・店舗により一部販売していない商品がございます。また、店舗限定商品など本表に記載のない場合がありますので、ご了承ください。

※【●】:アレルゲン有り 【－】:アレルゲン無し

			特定原材料								特定原材料に準じるもの																			
	メニューカテゴリ	メニュー名	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	桃	やまいも	りんご	ゼラチン	カシューナッツ	アーモンド
1	揚げ	オニオンリング	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	●	-	-	-
2																														
3																														
4																														
5																														
6																														
7																														
8																														
9																														
10																														
11																														
12																														
13																														
14																														
15																														
16																														
17																														
18																														
19																														
20																														
21																														
22																														
23																														
24																														
25																														
26																														
27																														
28																														
29																														
30																														
31																														
32																														
33																														
34																														
35																														

メニュー別アレルゲン情報

土間土間_26春夏宴会メニュー

商品開発部門確認日：2026/2/19　　知財表示管理室：2026/2/19　　①

お客様へのお願い

・この表は食品表示法で表示が義務付けられている8品目と表示が推奨されている20品目のアレルギー食材の有無を表示するもので、メニュー選択の参考にしていただくものです。
・アレルギー物質に対する感受性は個人差があります。事前にかかりつけの専門医にご相談の上、お客様ご自身で最終的にご判断下さいますようお願い申し上げます。
・本表に記載のほか、各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。
・お客様にお選びいただく商品（ソース、ドレッシング等）、お好みでご使用いただく調味料（醤油、タバスコなど）はアレルギー情報に含まれておりません。
・メニューの変更や、同名のメニューでも原材料が変更になる場合がございます。最新の情報をご確認ください。
・店舗により一部販売していない商品がございます。また、店舗限定商品など本表に記載のない場合がありますので、ご了承ください。

※【●】:アレルゲン有り 【－】:アレルゲン無し

			特定原材料								特定原材料に準じるもの																		
	メニューカテゴリ	メニュー名	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	桃	やまいも	りんご	ゼラチン	カシューナッツ	アーモンド
1	二次会コース	塩茹で枝豆	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2	二次会コース	やみつき旨塩キャベツ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-
3	二次会コース	おつまみカリカリパスタ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4	二次会コース	ポテトフライ＆えびせん	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5	二次会コース	自慢の唐揚げ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6	お気軽コース	おつまみ　たこ焼き	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	-	●	-	●	-	-	-
7	お気軽コース	塩茹で枝豆	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8	お気軽コース	釜揚げしらすと大根のサラダ	●	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9	お気軽コース	夢心地クリームチーズ	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-
10	お気軽コース	おつまみたこ焼き	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	-	●	-	●	-	-	-
11	お気軽コース	ポテトフライ＆えびせん	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
12	お気軽コース	自慢の唐揚げ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13	土間土間コース	ガーリックライス	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-
14	土間土間コース	塩茹で枝豆	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15	土間土間コース	チーズたっぷりシーザーサラダ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	-	-	-	●	-	-	-
16	土間土間コース	ブロッコリーとオクラの塩昆布ナムル	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-
17	土間土間コース	夢心地クリームチーズ	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-
18	土間土間コース	ポテトフライ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19	土間土間コース	鶏天～海苔塩添え～	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-
20	土間土間コース	鉄板旨辛もつ焼き	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21	土間土間コース	鶏の鉄板旨辛焼き	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22	堪能コース	〆のうどん	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
23	堪能コース	ブロッコリーとオクラの塩昆布ナムル	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-
24	堪能コース	生ハムとポテトサラダ	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-
25	堪能コース	濃厚レーズンバター	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
26	堪能コース	生ハムと新鮮野菜のフレンチサラダ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
27	堪能コース	真たこのカルパッチョ　香味葱塩たれ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
28	堪能コース	あつあつ　お好み焼き	-	-	●	-	●	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	-	●	●	●	-	-	-
29	堪能コース	豚塩カルビ焼肉	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-
30	堪能コース	グリルチキンの照り焼き	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	●	-	-	-
31	堪能コース	〆のうどん	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
32	贅沢コース	〆のきしめん	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
33	贅沢コース	ブロッコリーとオクラの塩昆布ナムル	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-
34	贅沢コース	生ハムとポテトサラダ	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-
35	贅沢コース	蒸し鶏と水菜の生春巻き	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-

メニュー別アレルゲン情報

土間土間_26春夏宴会メニュー

商品開発部門確認日：2026/2/19　知財表示管理室：2026/2/19　②

※【●】:アレルゲン有り 【－】:アレルゲン無し

			特定原材料								特定原材料に準じるもの																		
	メニューカテゴリ	メニュー名	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	桃	やまいも	りんご	ゼラチン	カシューナッツ	アーモンド
36	贅沢コース	チーズたっぷりシーザーサラダ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	-	-	-	●	-	-	-
37	贅沢コース	炙りサーモンぽん酢	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-
38	贅沢コース	夢心地クリームチーズ	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-
39	贅沢コース	鶏天とポテトフライ～海苔塩添え～	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-
40	贅沢コース	あつあつ　お好み焼き	-	-	●	-	●	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	-	●	●	●	-	-	-
41	贅沢コース	国産牛のすき焼き	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
42	贅沢コース	〆のうどん	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
43	オプションデザート	ちょこっとチョコンプラン	-	-	●	-	●	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
44																														
45																														
46																														
47																														
48																														
49																														
50																														
51																														
52																														
53																														
54																														
55																														
56																														
57																														
58																														
59																														
60																														
61																														
62																														
63																														
64																														
65																														
66																														
67																														
68																														
69																														
70																														
71																														
72																														
73																														
74																														
75																														
76																														
77																														
78																														
79																														
80																														

メニュー別アレルゲン情報

土間土間_26春夏キッズパーティーメニュー

商品開発部門確認日：2026/2/18　　知財表示管理室：2026/2/26　　①

お客様へのお願い

・この表は食品表示法で表示が義務付けられている8品目と表示が推奨されている20品目のアレルギー食材の有無を表示するもので、メニュー選択の参考にしていただくものです。
・アレルギー物質に対する感受性は個人差があります。事前にかかりつけの専門医にご相談の上、お客様ご自身で最終的にご判断下さいますようお願い申し上げます。
・本表に記載のほか、各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。
・お客様にお選びいただく商品（ソース、ドレッシング等）、お好みでご使用いただく調味料（醤油、タバスコなど）はアレルギー情報に含まれておりません。
・メニューの変更や、同名のメニューでも原材料が変更になる場合がございます。最新の情報をご確認ください。
・店舗により一部販売していない商品がございます。また、店舗限定商品など本表に記載のない場合がありますので、ご了承ください。

※【●】:アレルゲン有り 【－】:アレルゲン無し

			特定原材料								特定原材料に準じるもの																		
	メニューカテゴリ	メニュー名	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	桃	やまいも	りんご	ゼラチン	カシューナッツ	アーモンド
1	キッズパーティー	キッズオードブル　枝豆＆ポテトのサラダ	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-
2	キッズパーティー	みんな大好きポテトフライ＆さつまいもフライ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3	キッズパーティー	鶏の唐揚げとブチソーセージ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-
4	キッズパーティー	わんぱくオムライス	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	●	●	-	-
5	キッズパーティー	ちょこっとロールケーキとアイスクリーム	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6																														
7																														
8																														
9																														
10																														
11																														
12																														
13																														
14																														
15																														
16																														
17																														
18																														
19																														
20																														
21																														
22																														
23																														
24																														
25																														
26																														
27																														
28																														
29																														
30																														
31																														
32																														
33																														
34																														
35																														

メニュー別アレルゲン情報

土間土間_25DINING土間パーティーメニュー

商品開発部門確認日：2025/9/25　　知財表示管理室：2025/9/29　　①

お客様へのお願い

・この表は食品表示法で表示が義務付けられている8品目と表示が推奨されている20品目のアレルギー食材の有無を表示するもので、メニュー選択の参考にしていただくものです。
・アレルギー物質に対する感受性は個人差があります。事前にかかりつけの専門医にご相談の上、お客様ご自身で最終的にご判断下さいますようお願い申し上げます。
・本表に記載のほか、各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。
・お客様にお選びいただく商品（ソース、ドレッシング等）、お好みでご使用いただく調味料（醤油、タバスコなど）はアレルギー情報に含まれておりません。
・メニューの変更や、同名のメニューでも原材料が変更になる場合がございます。最新の情報をご確認ください。
・店舗により一部販売していない商品がございます。また、店舗限定商品など本表に記載のない場合がありますので、ご了承ください。

※【●】:アレルゲン有り 【－】:アレルゲン無し

			特定原材料								特定原材料に準じるもの																		
	メニューカテゴリ	メニュー名	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	桃	やまいも	りんご	ゼラチン	カシューナッツ	アーモンド
1	カジュアルコース	シェフのおすすめ前菜3種盛り合わせ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-
2	カジュアルコース	シーザーサラダ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	-	-	-	●	-	-	-
3	カジュアルコース	フレンチフライ＆鶏唐揚げ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4	カジュアルコース	マルゲリータ	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5	カジュアルコース	大山鶏のグリル～シャリアピンソース～	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6	スタンダードコース	シェフのおすすめ前菜4種盛り合わせ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	●	●	-	●	-	-	-	●	●	-	-
7	スタンダードコース	天然海老のカルパッチョ	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8	スタンダードコース	シーザーサラダ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	-	-	-	●	-	-	-
9	スタンダードコース	鶏唐揚げ＆フィッシュフライ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-
10	スタンダードコース	マルゲリータ	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-
11	スタンダードコース	ビーフカットステーキとソーセージの盛り合わせ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
12	プレミアムコース	シェフのおすすめ前菜5種盛り合わせ	●	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	●	●	-	●	-	-	-	●	●	-	-
13	プレミアムコース	スモークサーモンのカルパッチョ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
14	プレミアムコース	生ハムのガーデンサラダ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
15	プレミアムコース	フリット3種盛り合わせ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-
16	プレミアムコース	マルゲリータ	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-
17	プレミアムコース	ＵＳ産ブラックアンガスリブアイのグリルとビーフカットステーキ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
18	VIPコース	シェフのおすすめ前菜6種盛り合わせ	●	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	●	●	-	●	-	-	-	●	●	-	-
19	VIPコース	スモークサーモンのカルパッチョ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20	VIPコース	生ハムのガーデンサラダ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
21	VIPコース	フリット4種盛り合わせ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	-	-	-	-	●	-	-
22	VIPコース	マルゲリータ	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-
23	VIPコース	金目鯛のアクアパッツァ	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
24	VIPコース	ＵＳ産ブラックアンガスリブアイのグリルとソーセージの盛り合わせ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
25																														
26																														
27																														
28																														
29																														
30																														
31																														
32																														
33																														
34																														
35																														