

## 土間土間\_26春夏GMTR

商品開発部門確認日：2026/1/27

知財表示管理室：2026/1/27

①

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せ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）、お好みでご利用いただく調味料（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。

			※【●】:アレルギー有り 【-】:アレルギー無し										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・前菜	枝豆	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
2	サラダ・前菜	コリ旨！梅水晶	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-		
3	サラダ・前菜	たこわさ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
4	サラダ・前菜	きゅうりの一本漬け	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
5	サラダ・前菜	まるでどんぐりな味たま	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
6	サラダ・前菜	手づくりチーズせんべい	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
7	サラダ・前菜	塩キャベツ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-		
8	サラダ・前菜	夢心地クリームチーズ	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-		
9	サラダ・前菜	濃厚レーズンバター	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
10	サラダ・前菜	冷んやりゴーヤチャンプル	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-		
11	サラダ・前菜	自家製ポテトサラダ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-		
12	サラダ・前菜	蒸し鶏と水菜の生春巻き	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
13	サラダ・前菜	蒸し鶏ときゅうりの香味胡麻ソース	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
14	サラダ・前菜	炙りあん肝ほん酢	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
15	サラダ・前菜	厚揚げ豆腐	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
16	サラダ・前菜	鶏皮ぼん酢	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
17	サラダ・前菜	おつまみカリカリバスタ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
18	サラダ・前菜	蒸し鶏のキムチ和え	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
19	サラダ・前菜	結構辛い豆腐	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
20	サラダ・前菜	葱塩なんこつ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-		
21	サラダ・前菜	プロウコリーとオクラの塩昆布ナムル	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-		
22	サラダ・前菜	ネギトロ塩ユッケ	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-		
23	サラダ・前菜	真たこのカルパッチョ 香味葱塩たれ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-		
24	サラダ・前菜	炙りサーモン	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
25	サラダ・前菜	薬味と食べる 炙りメさば	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
26	サラダ・前菜	チーズたっぷりシーザーサラダ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	-	-	-	●	-	-	-		
27	サラダ・前菜	釜揚げしらすと大根のサラダ	●	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
28	サラダ・前菜	トッピング 釜揚げしらす	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
29	サラダ・前菜	おつまみとろたく	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
30	焼き	砂肝串	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
31	焼き	ヤゲン軟骨串	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
32	焼き	ぼんじり串	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
33	焼き	鶏皮串	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
34	焼き	月見つくね串	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
35	焼き	卵黄だれ	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		

## 土間土間\_26春夏GMTR

商品開発部門確認日：2026/1/27

知財表示管理室：2026/1/27

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

[illegible]

## 土間土間\_26春夏GMTR

商品開発部門確認日：2026/1/27

知財表示管理室：2026/1/27

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

[illegible]

## 土間土間\_25冬差込み鍋メニュー

商品開発部門確認日：2025/10/24

知財表示管理室：2025/10/27

①

・上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せ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）、お好みでご利用いただく調味料（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。

[illegible]

**お客様へのお願い**

・この表は食品表示法にて表示が義務付けられている 8 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。









・アレルギー「マカダミアナッツ」が含まれているかは、現在確認中でございます。

・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。

※店舗により一部販売していない商品がございます。

※【●】:アレルギー有り 【-】:アレルギー無し

	カテゴリ	メニュー名								
			えび	かに	小麦	そば	たまご	乳	落花生	くるみ
1	立地別メニュー	あて巻き 海鮮青唐味噌和え	-	-	●	-	-	-	-	-
2	立地別メニュー	お刺身3点盛り	-	-	-	-	-	-	-	-
3	立地別メニュー	お刺身5点盛り	-	-	-	-	-	-	-	-
4	立地別メニュー	お刺身7点盛り	-	-	-	-	-	-	-	-
5	立地別メニュー	お刺身 まぐろ	-	-	-	-	-	-	-	-
6	立地別メニュー	お刺身 サーモン	-	-	-	-	-	-	-	-
7	立地別メニュー	お刺身 ぶり	-	-	-	-	-	-	-	-
8	立地別メニュー	お刺身 つぶ貝	-	-	-	-	-	-	-	-
9	立地別メニュー	お刺身 いかソーメン	-	-	-	-	-	-	-	-
10	立地別メニュー	お刺身 帆立	-	-	-	-	-	-	-	-
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										
36										
37										
38										
39										
40										
41										
42										
43										
44										
45										
46										
47										
48										
49										
50										



土間土間\_25秋冬宴会メニュー

商品開発部門確認日：2025/10/24

知財表示管理室：2025/10/24

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

[illegible]