

ご利用にあたりましては下記の内容をご理解いただき、専門医とご相談のうえ、お客様ご自身でご判断いただきますようお願いいたします。

1. マークの見方

- … 原材料として使用しています ○ … 工場で製造ラインを共有しています

2. 注意事項

- ・本来そのメニューに含まれていない他のアレルギー物質が、工場製造時や店舗調理時に意図せず付着、混入する場合があります。
- ・情報は随時更新しておりますので、常に最新の情報をご覧ください。
- ・産直メニューなど、掲載されていない商品がある場合があります。

区分		メニュー名称	卵	乳成分	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン
季節メニュー	寿司 (握り)	赤魚の天ぷら握り	●		●	○	○						○						○	○	○									
		アジ	○			○	○						○								○	○								
		カツオたたき梅風味	○			○	○							○								○	○							
		活サザエ 肝の天ぷら添え	●		●	○	○						○									○	○							
		カンパチ柚子胡椒	○			○	○						○									○	○							
		シマアジ	○			○	○						○									○	○							
		炭火焼ウナギ柚子胡椒	○		●	○	○						○							○	○	○	●							
		ツブ貝柚子胡椒	○			○	○						○									○	○							
		ハモ 岩塩炙り	○			○	○						○							○	○	○								
		ハモ 天ぷら握り	●		●	○	○						○							○	○	○								
		ハモ 梅肉添え	○			○	○						○							○	○	○								
		真鯛柚子胡椒	○			○	○						○								○	○								
	ローストビーフ	○			○	○						○						●	○	○	○								●	
	汁物	赤だし（道楽町店のみ）																					●							
		石狩汁（北海道店舗のみ）																			●		●							
シジミ汁																						●								
デザート	メロン		○								○				○															
	フルーツ杏仁（マンゴーと白桃）		●								○				○												●		●	
	わらびもちサンデー		●								○				○							●								
定番メニュー	寿司 (握り)	赤貝	○			○							○								○	○								
		揚げナス	○			○								○				●	●	○	○	●			●					
		炙りエンガワ	○			○							○							○	○	○								
		炙りシメサバ	○			○	○						○							○	○	●								
		炙りタイラギ	○			○	○						○							○	○	○								

区分		メニュー名称	卵	乳成分	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン		
定番メニュー	寿司 (握り)	炙りトロサーモン	○			○	○						○						○	●	○											
		炙りトロサーモンわさび	○			○	○							○					○	●	○											
		炙り焼サーモン	●	●		○	○							○					○	●	○	●								●		
		イカ	○			○	○						●								○	○										
		石垣貝	○			○	○							○								○	○									
		エビ	○			●	○							○								○	○									
		エビフライ	●		●	●	○							○						○	○	○										
		エンガワ	○			○	○							○								○	○									
		カンパチ	○			○	○							○								○	○									
		〈極上〉中トロ	○			○	○							○								○	○									
		サーモン(トラウト)	○			○	○							○						○	●	○										
		サーモンガーリックバター炙り	○			○	○							○								●	○									
		シメサバ	○			○	○							○								○	●									
		炭火焼ウナギ	○		●	○	○							○						○	○	○	●									
		超〈特製〉厚焼玉子	●			○	○							○						○	○	○										
		ツブ貝	○			○	○							○								○	○									
		天然ハマチ	○			○	○							○								○	○									
		〈特選〉大トロ	○			○	○							○								○	○									
		特大赤エビ〔一貫〕	●		●	●	○							○								○	○									
		トロサーモン	○			○	○							○								●	○									
		トロピンチョウ	○			○	○							○								○	○									
		ナスの浅漬け	○			○	○							○								○	○									
		生エビ	○			●	○							○								○	○									
		生ズワイガニ	○			○	●							○								○	○									
		煮アナゴ	○			○	○							○						○	○	○	●									
		ネギトロ握り	○			○	○							○							○	○	○									
		ブリ	○			○	○							○								○	○									
		紅ズワイガニ	○			○	●							○						○	○	○										
		本ミル貝	○			○	○							○								○	○									
		マグロ	○			○	○							○								○	○									
		真鯛	○			○	○							○								○	○									
		南鰯	○			○	○							○								○	○									
		ヤリイカゲソ	○			○	○							●								○	○									

区分		メニュー名称	卵	乳成分	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
定番メニュー	寿司（握り）	ヤリイカ姿	○			○	○						●							○	○										
	寿司 （三貫盛）	炙り三昧	○		●	○	○						○						○	●	○	●									
		貝三昧	○			○	○						○						○	○	○										
		ぜいたく三昧	○		●	●							○	●					○	○	○										
		マグロ三昧	○			○	○						○	○					○	○	○										
		イクラ	○		●	○	○						○	●					○	○	○	●									
	寿司 （軍艦）	ウナギ山かけ	○		●	○	○						○	○					○	○	○	●							●		
		ウニ	○			○	○						○	○					○	○	○										
		大盛イクラ	○		●	○	○						○	●					○	○	○	●									
		カニサラダ	●	●	●	○	●						○	○					○	○	○	●								●	
		カニみそ	○		●	○	●						○	○					○	○	○										
		コーン	●	●		○	○						○	○					○	○	○									●	
		サーモン軍艦	○			○	○						○	○					○	●	○										
		サーモンユッケ風	○			○	○						○	○					●	●	○	●									
		月見	●			○	○						○	○					○	○	○								●		
		月見納豆	●			○	○						○	○					○	○	○	●									
		ネギトロ	○			○	○						○	○					○	○	○										
		〈漁師風〉イカ醤油漬	○		●	○	○						●	○					○	○	○	●									
	寿司 （巻物・いなり）	いなり	○			○	○						○	○					●	○	○	●									
		梅シソ巻	○			○	○						○	○					●	○	○										
		カッパ巻	○			○	○						○	○					○	○	○										
		新香巻	○			○	○						○	○					●	○	○										
		鉄火巻	○			○	○						○	○					○	○	○										
		納豆巻	○			○	○						○	○					○	○	○	●									
	一品料理	カニ茶碗蒸し	●				●																●	●							
		唐揚げ	●		●	○										●			●			●	●								
		魚と野菜の串揚げ	●	●	●	○																									
		すし屋のあら炊き																				●									
		手羽先の唐揚げ	●		●	○													●			●	●								
		ムラサキイカ竜田揚げ			●	○							●									●								●	
	うどん	きつねうどん			●																		●								
		天ぷらうどん	●		●	●																	●								
	デザート	ネーブル		○												●									○						

区分		メニュー名称	卵	乳成分	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
定番メニュー	デザート	完熟パイン		○											○									○							
		大山プレミアムソフト	●	●	●											○							●	○							
		カフェサンデー		●								●				○									○						●
	ドリンク	コーラ																													
		オレンジジュース														●															
		メロンソーダ																													
		ノンアルコールビール サントリー オールフリー （道笑町店のみ）			●																										
		ノンアルコールビール サントリー オールフリー樽詰 （北海道店舗のみ）			●																										
		生ビール（キリン一番搾り）			●																										
		レモンサワー																													
		ハイボール																													
		翠ジンソーダ 柚子搾り																													
		日本酒（鷹勇）																													
		麦焼酎（いいちこ）			●																										
		芋焼酎（黒霧島）																													
		ランチタイムサービス	あら汁																					●							
	かけうどん		●		●																										
	ランチ限定三貫盛・竹		●	●		●	○							●									○	○						●	
	ランチ限定三貫盛・松		○			○	○							○					●	●	●		○	●		●					