

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)	炙り桜鯛バター醤油	○	●		○	○						○						○	○	○	●									
		カンパチ柚子胡椒	○			○	○							○							○	○									
		コハダ	○			○	○							○						○	○	○									
		桜鯛	○			○	○							○						○	○	○									
		桜鯛岩塩炙り	○			○	○							○						○	○	○									
		桜鯛柚子胡椒	○			○	○							○							○	○									
		サヨリ	○			○	○							○						○	○	○									
		ツブ貝柚子胡椒	○			○	○							○							○	○									
		菜の花	●	●		○	○							○						○	○	○								●	
		ホッキ貝				○	○							○						○	○	○									
		ローストビーフ			●	○	○							○					●	○	○	○	●							●	
	寿司 (軍艦)	生シラス	○			○	○							○							○	○									
		ホタルイカ	○			○	○							●	○					○	○	○									
	汁物	桜鯛の赤だし			●																		●								
		アサリ汁（道笑町店のみ）	○			○	○								○						○		●								
		石狩汁（北海道店舗のみ）	○			○	○								●						●		●								
	一品料理	桜鯛かぶと揚げ				○																	●	○							
	デザート	イチゴ		●												○							●								
		イチゴパフェ		●								●				○															
		クリームぜんざい		●												○															
	寿司 (握り)	赤貝	○				○							○					●		○	○									
		揚げナス	○				○							○				●	●	○	○	●	○		●						
		アジ	○				○	○						○							○	○									

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)	炙りエンガワ	○			○	○						○						○	○	○											
		炙りシメサバ	○			○	○							○					○	○	●											
		炙りタイラギ	○			○	○							○					○	○	○											
		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	○			○	○							○					○	○	○											
		南鰯	○			○	○							○					○	○	○											

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	カシヨーナッツ	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	○			○	○						○	○					○	○	○										
		寿司 （軍艦）	イカオクラ	○		●	○	○						●	○					○	○	○	●								
	イクラ		○		●	○	○						○	●					○	○	○	●									
	ウナギ山かけ		○		●	○	○						○						○	○	○	●									
	ウニ		○			○	○						○	○					○	○	○										
	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		●			○	○						○	○					○	○	○	●									
	ツブ貝わさび		○			○	●						○	○					○	○	○	○	●		●						●
	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	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		●		●	○							○						●				●	●								
カニ茶碗蒸し		●				●																	●								
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	●		●	●																	●	○								

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	フルーツデザート	ネーブル		○											●								○							
		完熟パイナップル		○											○								○							
		大山プレミアムソフト	●	●	●										○							●	○							
		カフェサンデー	●	●	●						●				○								○							●
	ドリンク	コーラ																												
	ドリンク	オレンジジュース													●															
		メロンソーダ																												
		ノンアルコールビール 麒麟 GREEN'S FREE			●																									
		生ビール（麒麟一番搾り）			●																									
		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・A	●	●	●	○	●						●	○					○	○	○	●							●	
		ランチ限定三貫盛・B	○			○	○						○					●	●	●	○	●			●					