

## アレルギー物質の表示について(8大アレルゲン)

- 一覧表記載のアレルギー情報は、そのメニューに使用されているアレルギー物質特定原材料8品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)について調べたもので、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には個人差があり、お客様にアレルギー症状が発症しないことを保証するものではありません。
- コンタミネーションについて
  - 製造工場では、アレルギー物質を含む原材料と共に設備で製造している場合があります。
  - 店舗では、アレルギー物質を含む原材料と共に設備・調理器具で調理・盛付し、共通の食器を使用しているため、本来原材料には使用していない食材が混入する可能性があります。
- アレルギー物質に対する感受性は、個人によって大きな差があり、その時々の体調などによっても異なります。
- 専門医の指示・指導のもと、お客様自身でご判断いただきますようお願いいたします。
- 同じメニューでも予告なしに原材料が変更になる場合がありますので、一覧表は常に最新のものをホームページまたは店舗でご確認ください。また、店舗によって取り扱っていない商品があります。

●:原材料に使用している  
-:原材料に使用していない

商品名		卵	乳	小麦	蕎麦	落花生	海老	蟹	くるみ
	メニュー表								
壹の重	白菜キムチ(ペチュキムチ)						●		
	帆立のジョン(カリビジョン)	●		●					
	大根ナムル(ムッナムル)								
	いんげんナムル								
	伊勢海老の蒸し物(テハチム)			●			●		
	たらば蟹のジョン(ケジョン)	●		●				●	
	韓国風数の子(チョンオルカンジャンチョリム)			●					
	黒豆の金粉添え(フッコンチャバン)								
	和牛肉の韓国醤油煮(ソゴギカンジャンチョリム)			●					
式の重	裂きイカの甘辛キムチ(オジンオチャバン)			●					
	薬飯(ヤッパ)			●					
	華陽炙(ファヤンジョック)	●		●					
	豆の餅菓子(コンソルギ)								
	アワビの醤油煮(チョンボッカンジャンチョリム)			●					
	タレ類			●					