2018/7/5 現在の情報です　①

※この表は予告せずに変更する場合がありますので、最新の情報をご覧下さい　※各メニューに〇印のアレルギー物質を使用しています（原材料段階までさかのぼって調査したものです）
※調理器具やお皿は使い分けしておりません　※工場･店舗での調理･盛り付けの際、注意を払っておりますが、他のアレルギー物質が微量混入する場合があります

メニュー名	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
前菜							
チーズフォンデュ		〇	〇			〇	
フォンデュのお替りパン		〇	〇				
チーズ増量							
タコのカルパッチョ			〇				
お魚のカルパッチョ	〇		〇				
3種ソーセージとポテトの盛り合せ		〇	〇				
ライスコロッケ	〇	〇	〇				
チーズ盛り合せ		〇	〇				
チーズフライ＆オニオンリングフライ	〇	〇	〇				
チーズフライ（6ヶ）	〇	〇	〇				
つぶ貝バターソテー		〇					
チキンフリット	〇	〇	〇				
ラティスカットポテトフライ			〇				
ガーリックトースト		〇	〇				
タコのフリット	〇	〇	〇				
フォッカチオ			〇				
玄米パン（2ヶ）	〇	〇	〇				
スープ							
ミネストローネ	〇	〇	〇				
コーンポタージュ		〇	〇				
オニオングラタンスープ		〇	〇				
サラダ							
たっぷりチーズのシーザーサラダ	〇	〇	〇				
11品目のガーデンサラダ							
生ハムとチキンのイタリアンサラダ	〇	〇	〇				

メニュー名	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
ピッツァ							
生ハムとルコラ		〇	〇				
ピッツェリアのマルゲリータ		〇	〇				
エリンギ茸とベーコンの和風しょうゆ	〇	〇	〇				
カニとトマトのピッツァ	〇	〇	〇				〇
ｾﾐﾄﾞﾗｲｿｰｾｰｼﾞと半熟たまごのビスマルク	〇	〇	〇				
ソーセージとポテトのミックス	〇	〇	〇				
3ミートのボロネーゼ	〇	〇	〇				
ポテトとベーコンのクリーム	〇	〇	〇				
4種のチーズ		〇	〇				
イタリア産モルタデッラソーセージ		〇	〇				
イベリコ豚となすの生姜		〇	〇				
セミドライソーセージ		〇	〇				
チキンとレタス	〇	〇	〇				
海の幸のピッツァ		〇	〇			〇	
★　ダブルチーズ		〇					
お子様							
お子様フライドポテト			〇				
お子様コーンスープ		〇	〇				
お子様とりから	〇	〇	〇				
お子様ソーセージ		〇	〇				
お子さまスパゲッティ（カルボナーラ）	〇	〇	〇				
お子さまスパゲッティ（ミートソース）			〇				
お子さまスパゲティグラタン（エビグラタン）		〇	〇			〇	
お子さまピッツァ（ツナ＆コーンマヨ）	〇	〇	〇				
肉・魚料理　※生パスタは「そば」と同じラインで製造されています							
ポークスペアリブ			〇	○※			
牛肉のタリアータ							
アクアパッツァ	〇	〇	〇				
リゾット＆パエリア							
生ハムとゴルゴンゾーラのチーズリゾット		〇					
きのことベーコンの和風リゾット	〇	〇	〇				
漁師風パエリア	〇	〇	〇			〇	

メニュー名	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
パスタ　※生パスタは「そば」と同じラインで製造されています							
完熟トマトとモッツァレラチーズ		〇	〇				
エビとホタテのトマトクリーム	〇	〇	〇			〇	
なすとベーコンのトマトソース（シチリアーナ）	〇	〇	〇				
ズワイガニのトマトクリーム	〇	〇	〇			〇	〇
トンノロッソ			〇				
海の幸のトマトソース	〇	〇	〇			〇	
ペンネアラビアータ			〇				
ラザニア		〇	〇				
あさりのペペロンチーノ	〇	〇	〇				
ベーコンときのこのペペロンチーノ	〇	〇	〇				
半熟たまごとベーコンの濃厚カルボナーラ	〇	〇	〇				
イベリコ豚の和風カルボナーラ	〇	〇	〇				
エビとホタテのレモンクリーム	〇	〇	〇			〇	
ほうれん草とサーモンのクリームソース	〇	〇	〇				
ツナときのこのカルボナーラ	〇	〇	〇				
ペンネゴルゴンゾーラ		〇	〇				
ほうれん草とベーコンの和風しょうゆ	〇	〇	〇				
イカと明太子		〇	〇				
イベリコ豚ときのこの和風しょうが			〇				
ツナと明太子		〇	〇				
あさりときのこの和風しょうゆ			〇				
ぷりぷりエビの和風マヨネーズ	〇	〇	〇			〇	
特製ミートのボロネーゼ	〇	〇	〇	〇			
揚げなすときのこのボロネーゼ	〇	〇	〇				

ピッツェリア　アレルギー特定原材料７品目一覧表　　2018/7/5 現在の情報です　②

※この表は予告せずに変更する場合がありますので、最新の情報をご覧下さい　※各メニューに〇印のアレルギー物質を使用しています（原材料段階までさかのぼって調査したものです）
※調理器具やお皿は使い分けしておりません　※工場･店舗での調理･盛り付けの際、注意を払っておりますが、他のアレルギー物質が微量混入する場合があります

メニュー名	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに

ピッツェリア　栄養価［参考値］

※栄養成分の数値は「五訂日本食品標準成分表」を基準に算出し、目安の数値を表示しています

①

メニュー名	エネルギー	食塩相当量
前菜		
チーズフォンデュ	602	3.0
チーズフォンデュ（3名様セット）	828	3.9
フォンデュのお替りパン	257	0.9
チーズ増量	162	0.4
タコのカルパッチョ（小）	238	0.9
タコのカルパッチョ（中）	360	1.3
お魚のカルパッチョ（小）	241	1.2
お魚のカルパッチョ（中）	267	1.2
お魚のカルパッチョ（大）	356	1.7
3種ソーセージとポテトの盛り合せ	386	1.9
ライスコロッケ	301	1.3
チーズ盛り合せ	368	1.8
チーズフライ＆オニオンリングフライ	363	2.2
チーズフライ（6ヶ）	538	3.3
つぶ貝バターソテー	289	1.1
チキンフリット	235	0.4
ラティスカットポテトフライ（小）	425	3.4
ラティスカットポテトフライ（大）	827	6.2
ガーリックトースト	443	1.8
タコのフリット	258	0.5
フォッカチオ	494	1.6
玄米パン（2ヶ）	144	0.5
スープ		
ミネストローネ	101	1.3
コーンポタージュ	121	1.2
オニオングラタンスープ	239	2.5
サラダ		
たっぷりチーズのシーザーサラダ（小）	235	0.8
たっぷりチーズのシーザーサラダ〈中〉	333	1.2
11品目のガーデンサラダ（小）	143	0.8
11品目のガーデンサラダ（中）	278	1.5
11品目のガーデンサラダ（大）	395	2.3
生ハムとチキンのイタリアンサラダ（小）	268	1.1
生ハムとチキンのイタリアンサラダ（中）	404	1.9

メニュー名	エネルギー	食塩相当量
ピッツァ		
生ハムとルコラ	763	3.7
ピッツェリアのマルゲリータ	861	3.1
エリンギ茸とベーコンの和風しょうゆ	792	3.9
カニとトマトのピッツァ	966	3.4
セミドライソーセージと半熟たまごのビスマルク	983	3.5
ソーセージとポテトのミックス	1080	3.9
3ミートのボロネーゼ	996	4.2
ポテトとベーコンのクリーム	911	3.0
4種のチーズ	920	3.1
イタリア産モルタデッラソーセージ	739	4.5
イベリコ豚となすの生姜	937	4.1
セミドライソーセージ	956	3.5
チキンとレタス	1243	7.0
海の幸のピッツァ	851	4.0
ダブルチーズ	237	0.9
お子様メニュー		
お子様フライドポテト	312	1.9
お子様スープ（コーンポタージュ）	122	1.2
お子様とりから	372	1.0
お子様ソーセージ	384	1.3
お子さまスパゲッティ（カルボナーラ）	360	2.2
お子さまスパゲッティ（ミートソース）	333	1.4
お子さまスパゲティグラタン（エビグラタン）	442	1.6
お子さまピッツァ（ツナ＆コーンマヨ）	337	1.5
肉・魚料理		
ポークスペアリブ	899	2.9
牛肉のタリアータ	601	0.4
牛肉のタリアータ（大）	771	0.7
アクアパッツァ	483	2.8
リゾット＆パエリア		
生ハムとゴルゴンゾーラのチーズリゾット	849	4.2
きのことベーコンの和風リゾット	377	2.7
漁師風パエリア	776	5.7
漁師風パエリア（大）	1347	10.4

メニュー名	エネルギー	食塩相当量
パスタ		
完熟トマトとモッツァレラチーズ	744	3.6
エビとホタテのトマトクリーム	713	3.8
なすとベーコンのトマトソース（シチリアーナ）	843	3.3
ズワイガニのトマトクリーム	746	3.1
トンノロッソ	717	3.3
海の幸のトマトソース	881	4.5
ペンネアラビアータ	676	3.1
ラザニア	652	2.5
あさりのペペロンチーノ	710	3.6
ベーコンときのこのペペロンチーノ	727	1.2
半熟たまごとベーコンの濃厚カルボナーラ	711	3.8
イベリコ豚の和風カルボナーラ	763	3.9
エビとホタテのレモンクリーム	587	2.5
ほうれん草とサーモンのクリームソース	681	4.4
ツナときのこのカルボナーラ	781	3.0
ペンネゴルゴンゾーラ	765	3.5
ほうれん草とベーコンの和風しょうゆ	634	1.9
イカと明太子	650	2.9
イベリコ豚ときのこの和風しょうが	712	3.1
ツナと明太子	747	3.1
あさりときのこの和風しょうゆ	577	2.8
ぷりぷりエビの和風マヨネーズ	758	3.5
特製ミートのボロネーゼ	761	5.4
揚げなすときのこのボロネーゼ	715	4.1

ピッツェリア　栄養価［参考値］

※栄養成分の数値は「五訂日本食品標準成分表」を基準に算出し、目安の数値を表示しています

②

メニュー名	エネルギー	食塩相当量