2024/2/1 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		○	○			○	
フォンデュのお替りパン		○	○				
チーズ増量							
タコのカルパッチョ			○				
昆布〆カレイのカルパッチョ			○				
3種ソーセージとポテトの盛り合せ		○	○				
ライスコロッケ	○	○	○				
チーズフライ＆オニオンリングフライ	○	○	○				
チーズフライ（6ヶ）	○	○	○				
つぶ貝バターソテー		○					
チキンフリット	○	○	○				
ラティスカットポテトフライ			○				
ガーリックトースト		○	○				
フォッカチオ			○				
プチトマトとモッツァレラのカプレーゼ		○	○				
チーズのオーブン焼き	○	○	○				
スープ							
ミネストローネ	○	○	○				
コーンポタージュ		○	○				
オニオングラタンスープ		○	○				
サラダ							
ピッツェリアのシーザーサラダ	○	○	○				
イタリアンサラダ		○	○				
半熟たまごと旬野菜のサラダ	○		○				

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		○	○				
ピッツェリアのマルゲリータ		○	○				
エリンギ茸とベーコンの和風しょうゆ	○	○	○				
カニとトマトのピッツァ	○	○	○				○
ｾﾐﾄﾞﾗｲｿｰｾｰｼﾞと半熟たまごのビスマルク	○	○	○				
ソーセージとポテトのミックス	○	○	○				
3ミートのボロネーゼ	○	○	○				
ポテトとベーコンのクリーム	○	○	○				
4種のチーズ		○	○				
イベリコ豚となすの生姜		○	○				
チキンとレタス	○	○	○				
パンツェロッティ（揚げピザ）		○	○				
★　ダブルチーズ		○					
お子様							
お子様フライドポテト			○				
お子様コーンスープ		○	○				
お子さまスパゲッティ（カルボナーラ）	○	○	○				
お子さまスパゲッティ（ミートソース）		○	○				
お子さまピッツァ（ツナ＆コーンマヨ）	○	○	○				
肉・魚料理							
ポークスペアリブ			○				
牛肉のタリアータ							
アクアパッツァ	○	○	○				
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		○					
きのことベーコンの和風リゾット	○	○	○				
漁師風パエリア	○	○	○			○	

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							
エビとホタテのトマトクリーム	○	○	○			○	
なすとベーコンのトマトソース（シチリアーナ）	○	○	○				
ズワイガニのトマトクリーム	○	○	○			○	○
トンノロッソ			○				
ペンネアラビアータ			○				
あさりのペペロンチーノ	○	○	○				
ベーコンときのこのペペロンチーノ	○	○	○				
半熟たまごとベーコンのカルボナーラ	○	○	○				
	○	○	○				
エビとホタテのレモンクリーム	○	○	○			○	
ほうれん草とサーモンのクリームソース	○	○	○				
ツナときのこのカルボナーラ	○	○	○				
ペンネゴルゴンゾーラ		○	○				
ほうれん草とベーコンの和風しょうゆ	○	○	○				
イカと明太子		○	○				
イベリコ豚ときのこの和風しょうが			○				
		○	○				
			○				
ぷりぷりエビの和風マヨネーズ	○	○	○			○	
特製ミートのボロネーゼ	○	○	○				
揚げなすときのこのボロネーゼ	○	○	○				
完熟トマトとモッツァレラの菜園風	○	○	○				
トンノロッソ（スープパスタ）		○	○				○
生ハムと国産バジルのパスタ		○	○				
サーモンときのこの和風カルボナーラ	○	○	○				
あさりとムール貝のクリームソース		○	○				○
ツナマヨの明太子	○	○	○				
チキンと長ネギ			○				

ピッツェリア　アレルギー特定原材料７品目一覧表　2024/2/1 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

メニュー名	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
デザート							
自慢のティラミス	〇	〇	〇				
いちごのシフォン	〇	〇	〇				
ブルーベリーのタルト	〇	〇	〇				
バナナのタルト	〇	〇	〇				
ガトーショコラ	〇	〇	〇				
ベイクドチーズケーキ	〇	〇	〇				
バニラジェラート	〇	〇	〇				
チョコジェラート	〇	〇	〇				
イチゴジェラート	〇	〇	〇				
カシスジェラート	〇	〇	〇				
レアチーズのアイス	〇	〇	〇				
フルーツパフェ		〇					
チョコパフェ	〇	〇	〇				
キャラメルパンナコッタ		〇					
苺パンナコッタ		〇					
あずきパンナコッタ		〇					
キャラメルのヴェリーヌ	〇	〇	〇				
フルーツのヴェリーヌ	〇	〇	〇				
抹茶のヴェリーヌ	〇	〇	〇				
おまかせドルチェ盛合せ	〇	〇	〇				
ミルクレープ	〇	〇	〇				

メニュー名	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
ドリンク							
◇ポーションミルク		〇					
◇グラニュー糖							
◇ガムシロップ							
ホットコーヒー／アイスコーヒー							
エスプレッソ							
ウーロン茶　アイス･ホット							
紅茶／アイスティー　レモン							
紅茶／アイスティー　ミルク		〇					
カルピス		〇					
オレンジジュース							
グレープフルーツジュース							
コカコーラ							
ジンジャエール							
メロンソーダ							