タレ・トッピング

2018年10月　改訂

焼肉レストラン 安楽亭

■ アレルギー物質27品目（特定原材料7品目及び特定原材料に順ずるもの20品目）を含む商品に○印を表示しております。

■ アレルギー物質への感受性はお客様によって差がございます。表示いたしましたデータはひとつの目安としていただき、
最終的な判断は専門医にご相談されることをお奨め致します。

■ 製造元からの情報に基づき、**原材料にコンタミネーションの可能性がある場合は「▲印」を表示しております。**
※「コンタミネーション」とは、原材料としては使用していないにも関わらず、食品を製造する際に微量のアレルギー物質が意図せず混入してしまうことをいいます。

■ 揚げ物は共通の油で調理しております。

■ この一覧表には原材料に含まれているものを表示しています。店舗での調理･盛り付けの際には細心の注意を払っておりますが、
本来原材料に使用しない食材が混入する可能性がございますこと、ご理解お願い致します。

■ 原材料は都合により変わることがありますので随時更新いたします。ご利用の際は最新のものをご確認くださいますよう、お願い致します。

■ 店舗によりメニューが異なる場合がございます。あらかじめご了承下さい。

	アレルギー物質 / メニュー名	特定原材料							特定原材料に順ずる20品目																					
		卵	小麦	乳	えび	かに	そば	落花生	大豆	鶏肉	豚肉	牛肉	あわび	いか	さば	鮭	イクラ	くるみ	山芋	松茸	オレンジ	キウイフルーツ	桃	りんご	バナナ	ゼラチン	カシューナッツ	ごま
タレ・トッピング等	甘口ダレ	▲	○	▲	▲	▲			○	▲	▲	▲		▲	▲								▲	○	▲	▲		▲
	辛口ダレ	▲	○	▲	▲	▲			○	▲	▲	▲		▲	▲								▲	○	▲	▲		▲
	和風ダレ	▲	○	▲	▲	▲			○	▲	▲	▲		▲	▲								▲	▲	▲	▲		▲
	とろうまダレ	▲	○	▲	▲	▲			○	▲	▲	▲		▲	▲								▲	○	▲	▲		▲
	おろしポン酢		○						○												○							
	わさび醤油		○						○																			
	にんにく醤油		○						○																			
	ねぎ塩																											○
	和風オニオン		○						○												○							○
	タレ入り生卵	○	○	▲	▲	▲			○	▲	▲	▲		▲	▲								▲	○	▲	▲		▲
	コチュジャン		○						○																			
	チーズフォンデュ	○	○	○					○																			
	ヤンニム																											○
	レモン汁																											