

アレルギー成分表

○：原材料として使用しています。 ASK：スタッフまでお尋ねください。

| | メニュー名 | 8品目 | | | | | | | | 20品目 | |
|----|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------------------|------------|
| | | 乳 | 卵 | 小麦 | 落花生 | えび | かに | そば | くるみ | 特定原材料に準ずるアレルギー品目 | |
| 1 | ストラッチャテッラと焼きトマトのカプレーゼ | ○ | | | | | | | | ○ | |
| 2 | 生ハム サラミ バンチェッタのフェットパスト ミスト ストラッキーズとひとくち揚げパンフィカットーレ | ○ | | ○ | | | | | | | 豚肉 |
| 3 | 海の幸とスベルト小麦のサラダ | | | ○ | | ○ | | | | | いか |
| 4 | 鮮魚のカルパッチョ ウィキョウとケッパー オレンジ風味 | | | | | | | | | | オレンジ |
| 5 | 鶏レバーとボルチーニペーストのカルディナーレ風クロスティニー | | | ○ | | | | | | | 鶏肉 |
| 6 | ランブレットとトリッパの トスカーナ風トマト煮込み | ○ | | ○ | | | | | | | 牛肉・豚肉・鶏肉 |
| 7 | 魚介のフリットミスト | | | ○ | | ○ | | | | | いか |
| 8 | ペコリーノチーズと黒胡椒のスパゲッティ カチョ エ ベベ | ○ | | ○ | | | | | | | 鶏肉 |
| 9 | 国産牛100%自家製ボローネーゼのスパゲッティ | ○ | | ○ | | | | | | | 牛肉 鶏肉 |
| 10 | “スパゲッティ カレッチェラ” ガーリックと唐辛子のスパイシートマトソース | | | ○ | | | | | | | |
| 11 | 太麺パスタ ヴェルミチェリ 唐辛子を練り込んだ生サラミ “ンドゥーゼ”のピリ辛トマトソース | ○ | | ○ | | | | | | | 豚肉・鶏肉 |
| 12 | バルミジャーノチーズとペコリーノチーズ、バンチェッタのスパゲッティ カルボナーラ | ○ | ○ | ○ | | | | | | | 豚肉・鶏肉 |
| 13 | 天使の海老とフロッコリーのアンチョビ風味のスパゲティ | ○ | | ○ | | ○ | | | | | 鶏肉 |
| 14 | 極広手打ちパスタ “タリアテッレ”自家製イタリアンソーセージ “サルシッチャ”とキノコのトマトソース | ○ | ○ | ○ | | | | | | | 豚肉・鶏肉 |
| 15 | 和牛すね肉と黒胡椒の赤ワイン煮込み “ペポー”とジャガイモの自家製ニョッキ | ○ | ○ | ○ | | | | | | | 牛肉・豚肉・鶏肉 |
| 16 | 扇形ショートパスタ “パッケリ” トスカーナ・ワイアレージョの漁師風パスタ “トラパッコーラ” | | | ○ | | | | | | | オレンジ・鶏肉・いか |
| 17 | サルディーニャ産カラスミのリングイネ ベベロンチーノ | | ○ | ○ | | | | | | | 鶏肉 |
| 18 | 白身魚と帆立貝を詰めた自家製ラヴィオリ ひよこ豆と海老のビューレソース | ○ | ○ | ○ | | ○ | | | | | 鶏肉 |
| 19 | イタリア米カルナロリの季節のリゾット | ASK | ASK |
| 20 | シェフのおすすめ鮮魚料理 オープン焼き | | | ○ | | | | | | | |
| 21 | シェフのおすすめ鮮魚料理 アクアパッツァ | | | ○ | | | | | | | |
| 22 | シェフのおすすめ鮮魚料理 スープ仕立て | | | ○ | | | | | | | オレンジ・いか |
| 23 | 牛フィレ肉のカツレツ バルミジャーノとフレッシュトマト、ラディッキオ、ルコラ、アンディーブのサラダ添え | ○ | ○ | ○ | | | | | | | 牛肉 |
| 24 | 骨付き赤鶏もも肉とキノコとジャガイモのガーリックロースト | ○ | ○ | ○ | | | | | | | 鶏肉 |
| 25 | 仔牛のスネ肉の煮込み “オースブッコ” | | | ○ | | | | | | | 牛肉・豚肉・鶏肉 |
| 26 | 自家製イタリアンソーセージ “サルシッチャ 白いんげん豆と野菜の軽いトマト煮込み | | ○ | | | | | | | | 牛肉・豚肉・鶏肉 |
| 27 | ブラック Angus 牛の高温グリルビステッカ アツラ フィオレンティーナ | ○ | | | | | | | | | 牛肉 |
| 28 | お肉のグリル盛り合わせ | ○ | | | | | | | | | 牛肉・豚肉 |
| 29 | 牛フィレのグリル | ○ | | | | | | | | | 牛肉 |
| 30 | 厳選豚肩ロースグリル | ○ | | | | | | | | | 豚肉 |
| 31 | 骨付き仔羊のグリル レモンとアロマティックオイル | ○ | | | | | | | | | |
| 32 | 自家製イタリアンソーセージ “サルシッチャのグリル レンズ豆とローストポテト | ○ | | | | | | | | | 牛肉・豚肉・鶏肉 |
| 33 | 手長海老のグリル | | | | | ○ | | | | | |
| 34 | じゃがいものロースト | ○ | | | | | | | | | |
| 35 | 季節野菜のグリル | | | | | | | | | | |
| 36 | グリーンピースの煮込み | | | | | | | | | | 豚肉・鶏肉 |
| 37 | ラディッキョのサラダ | | | | | | | | | | |
| 38 | ミックスサラダ | | | | | | | | | | |
| 39 | パン (4カット) | | | ○ | | | | | | | |
| 40 | ティラミス | ○ | ○ | ○ | | | | | | | |
| 41 | シェフのおすすめドルチェ | ASK | ASK |
| 42 | ジェラート バニラ | | ○ | ○ | | | | | | | |
| 43 | シェフのおすすめジェラート | ASK | ASK |
| 44 | | | | | | | | | | | |
| 45 | | | | | | | | | | | |
| 46 | | | | | | | | | | | |
| 47 | | | | | | | | | | | |
| 48 | | | | | | | | | | | |
| 49 | | | | | | | | | | | |
| 50 | | | | | | | | | | | |

● 食物アレルギーの注意事項 ●

- ・食材につきましては、製造元からの情報をもとに確認しております。
- ・他のメニューと同一の厨房で調理しております。調理過程においてアレルギー物質が微量混入する可能性があります。
- ・8大アレルギー、特定原材料に準ずる食物の使用の有無をご説明するもので、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。



MIYOSHI
CORPORATION GROUP

ALLERGEN INFORMATION

○ : Contains allergen. ASK : Please ask staff.

| 例 | menu | 8 MAIN ALLERGEN | | | | | | | | 20 OTHER ALLERGEN | |
|----|---|-----------------|-----|-------|--------|--------|------|------------|--------|---------------------|--------------------------|
| | | Dairy | Egg | Wheat | Peanut | Shrimp | Crab | Buck wheat | Walnut | Other Food Allergen | |
| | Caesar Salad | ○ | ○ | ○ | — | — | — | — | — | — | apple · soybean |
| 1 | Stracciatella Cheese and Grilled Tomato Caprese | ○ | | | | | | | | ○ | |
| 2 | Prosciutto, Salami, Pancetta Affettato Mist, Stracchino Cheese and Bite-sized Fried Bread Ficattore | ○ | | ○ | | | | | | | pork |
| 3 | Seafood and Spelt Wheat Salad | | | ○ | | ○ | | | | | squid |
| 4 | Fresh Fish Carpaccio with Chives and Capers Orange Flavor | | | | | | | | | | orange |
| 5 | Chicken Liver and Porcini Paste Caldinare-style Crostini | | | ○ | | | | | | | chicken |
| 6 | Lampredotto and Tripe Tuscan-style Tomato Stew | ○ | | ○ | | | | | | | beef · pork · chicken |
| 7 | Seafood Fritto Mist | | | ○ | | ○ | | | | | squid |
| 8 | Spaghetti with Pecorino Cheese and Black Pepper (Cacio e Pepe) | ○ | | ○ | | | | | | | chicken |
| 9 | 100% Domestic Beef Homemade Bolognese Spaghetti | ○ | | ○ | | | | | | | chicken beef |
| 10 | "Spaghetti Callettieri" Spicy Tomato Sauce with Garlic and Chili | | | ○ | | | | | | | |
| 11 | Spicy Vermicelli Pasta with Salami 'Nduja in Tomato Sauce | ○ | | ○ | | | | | | | pork · chicken |
| 12 | Spaghetti Carbonara with Parmigiano Cheese, Pecorino Cheese, and Pancetta | ○ | ○ | ○ | | | | | | | pork · chicken |
| 13 | Spaghetti with Angel Shrimp and Broccoli in Anchovy Flavor | ○ | | ○ | | ○ | | | | | chicken |
| 14 | Wide Handmade Pasta 'Tagliatelle' with Homemade Italian Sausage 'Salsiccia' and Mushroom Tomato Sauce | ○ | ○ | ○ | | | | | | | pork · chicken |
| 15 | Japanese Beef Shank and Black Pepper Red Wine Stew 'Pepposo' with Homemade Potato Gnocchi | ○ | ○ | ○ | | | | | | | beef · pork · chicken |
| 16 | Tube-shaped short pasta 'Paccheri' Tuscan fisherman-style pasta 'Trabaccolara' | | | ○ | | | | | | | orange · chicken · squid |
| 17 | Sardinian Bottarga Linguine with Peperoncino | | | ○ | | | | | | | chicken |
| 18 | Homemade ravioli stuffed with white fish and scallops, served with chickpea and shrimp puree sauce. | ○ | ○ | ○ | | ○ | | | | | chicken |
| 19 | Seasonal Risotto with Italian Carnaroli Rice | ASK | ASK | ASK | ASK | ASK | ASK | ASK | ASK | ASK | ASK |
| 20 | Chef's recommended fresh fish dishes [oven-baked] | | | ○ | | | | | | | |
| 21 | Chef's recommended fresh fish dishes [Acqua pazza] | | | ○ | | | | | | | |
| 22 | Chef's recommended fresh fish dishes [soup] | | | ○ | | | | | | | orange · squid |
| 23 | Beef fillet cutlet with Parmigiano, fresh tomato, radicchio, arugula, and endive salad | ○ | ○ | ○ | | | | | | | beef |
| 24 | Garlic Roasted Chicken Thigh with Mushrooms and Potatoe | ○ | | ○ | | | | | | | chicken |
| 25 | Braised Veal Shank "Osso Buco" | | | ○ | | | | | | | beef · pork · chicken |
| 26 | Homemade Italian Sausage "Salsiccia" Light Tomato Stew with White Kidney Beans and Vegetables | | | ○ | | | | | | | beef · pork · chicken |
| 27 | Black Angus Beef High Temperature Grilled Bistecca alla Fiorentina | ○ | | | | | | | | | beef |
| 28 | Assorted Grilled Meat | ○ | | | | | | | | | beef · pork |
| 29 | Grilled Beef Fillet | ○ | | | | | | | | | beef |
| 30 | Grilled Selected Pork Shoulder Loin | ○ | | | | | | | | | pork |
| 31 | Grilled Lamb with Lemon and Aromatic Oil | ○ | | | | | | | | | |
| 32 | Homemade Italian Sausage "Grilled Salsiccia with Lentils and Roasted Potatoes" | ○ | | | | | | | | | beef · pork · chicken |
| 33 | Grilled Long Prawn | | | | | ○ | | | | | |
| 34 | Roasted Potatoes | ○ | | | | | | | | | |
| 35 | Seasonal Vegetable Grill | | | | | | | | | | |
| 36 | Green Pea Stew | | | | | | | | | | pork · chicken |
| 37 | Radish Salad | | | | | | | | | | |
| 38 | Mix Salad | | | | | | | | | | |
| 39 | Bread (4 slices) | | | ○ | | | | | | | |
| 40 | Tiramisu | ○ | ○ | ○ | | | | | | | |
| 41 | Chef's recommended dessert | ASK | ASK | ASK | ASK | ASK | ASK | ASK | ASK | ASK | ASK |
| 42 | Gelato Vanilla | ○ | ○ | | | | | | | | |
| 43 | Chef's recommended gelato | ASK | ASK | ASK | ASK | ASK | ASK | ASK | ASK | ASK | ASK |
| 44 | | | | | | | | | | | |
| 45 | | | | | | | | | | | |
| 46 | | | | | | | | | | | |
| 47 | | | | | | | | | | | |
| 48 | | | | | | | | | | | |
| 49 | | | | | | | | | | | |
| 50 | | | | | | | | | | | |

● NOTES ●

· Allergen information is based on information provided by manufacturer.

· Due to the risk of cross-contact in our kitchens, we cannot guarantee that any item is free of any allergen.

· This menu explains the containment of the 8 main allergens along with other specific ingredients. Please note that this does not 100% guarantee the prevention of allergic.