

## 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 パンチェッタのフェットーラミスト ストラッチャテッラとひとくち揚げパン フィカトーレ	○		○							豚肉
3 海の幸とスペルト小麦のサラダ			○		○					いか
4 鮮魚のカルパッチョ ウイキョウとケッパー オレンジ風味										オレンジ
5 鶏レバーとホルターニベーストのカルディナーレ風クロスティニ			○							鶏肉
6 ランブレッドとトリッパの 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 ベ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%自家製ポロ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 太極パスタ ヴェルミチュェリ 唐辛子を練り込んだ生サラミ "ンドゥーヤ"のピリ辛トマトソース	○		○							豚肉・鶏肉
12 パルミジャーノチーズとベコリーノチーズ、パ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 細広手打ちパスタ"タリアテッラ"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 筒形ショートパスタ"パッケリ" トスカーナ・ヴィアレージョの漁師風パスタ"トラパッコラーラ"			○							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レソース	○	○	○		○					鶏肉
19 イタリア米カルロリの季節のリゾット	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 キフィレ肉のカブレツァパルミジャーノとフリットトマト、ラディッキオ、ルコラ、アンディープのサラダ添え	○	○	○							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"オーソプッコ"			○							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 ブラックアングス牛の高温グリルピステッカ アッラ 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 ジャがいものロースト	○									
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(2カット)			○							
40 ティラミス	○	○	○							
41 シェフのおすすめドルチェ	ASK									
42 ジェラート パニラ	○	○								
43 シェフのおすすめジェラート	ASK									
44 ランチセット 前菜盛合せ	ASK									
45 真鱈とカブのアーリオオーリオ ベベロンチーノ スパゲッティ	○		○							鶏肉
46 サルシッチャと黒キャベツのラターニ リガトーニ	○	○	○							豚肉・鶏肉
47 ベーコンと生ハムと玉ねぎのトマトソース アマトリチャーナ ベンネ	○		○							豚肉・鶏肉
48 真鱈と冬野菜のヴァポーレ 白ワインソース	○									
49 若中豚のソテー マスタードとリンゴのソース	○		○							豚肉・鶏肉、リンゴ
50 牛ハラミのグリル アロマティックオイル	○									牛肉
51 年末年始コース 前菜盛合せ	○									ASK 豚肉、オレンジ
52 本日のパスタ										ASK
53 牛フィレのタリアータ パルサミコ パルミジャーノ添え	○									牛肉
54										
55										
56										
57										
58										
59										
60										
61										
61										

● 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大アレルゲン、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.

menu	8 MAIN ALLERGEN								20 OTHER ALLERGEN	
	Dairy	Egg	Wheat	Peanut	Shrimp	Crab	Back wheat	Walnut	Other Food Allergen	
例 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 Callettiere" 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 'Peposo' 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 a Chickpea and Prawn Purée Sauce	○	○	○	—	○	—	—	—	鶏肉	
19 Seasonal Risotto Made with Carnaroli Rice	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 Langoustines	○	○	○	—	○	—	—	—		
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	
42 Gelato Vanilla	○	○	○	—	—	—	—	—		
43 Chef's recommended gelato	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.