

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”のヒリ辛トマトソース	○		○						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	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	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	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	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	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	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.