メニュー別アレルゲン情報

濱いちもんめ_グランドメニュー

商品開発部門確認日：2025/10/17　　知財表示管理室：2025/10/17　　①

お客様へのお願い

・この表は食品表示法で表示が義務付けられている8品目と表示が推奨されている20品目のアレルギー食材の有無を表示するもので、メニュー選択の参考にしていただくものです。
・アレルギー物質に対する感受性は個人差があります。事前にかかりつけの専門医にご相談の上、お客様ご自身で最終的にご判断下さいますようお願い申し上げます。
・本表に記載のほか、各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。
・お客様にお選びいただく商品（ソース、ドレッシング等）、お好みでご使用いただく調味料（醤油、タバスコなど）はアレルギー情報に含まれておりません。
・メニューの変更や、同名のメニューでも原材料が変更になる場合がございます。最新の情報をご確認ください。
・店舗により一部販売していない商品がございます。また、店舗限定商品など本表に記載のない場合がありますので、ご了承ください。

※【●】:アレルゲン有り 【－】:アレルゲン無し

			特定原材料								特定原材料に準じるもの																					
	メニューカテゴリ	メニュー名	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	桃	やまいも	りんご	ゼラチン	カシューナッツ	アーモンド
1	とりあえず早出し	丹沢大山豆腐の冷奴	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2	とりあえず早出し	枝豆	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3	とりあえず早出し	みょうがクリームチーズ	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4	とりあえず早出し	ゴマ塩アボカド	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5	とりあえず早出し	“自家製”tuna味噌ピーマン	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6	とりあえず早出し	梅じゃこたたききゅうり	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7	とりあえず早出し	大根ときゅうりの浅漬け	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8	とりあえず早出し	長いもたこわさ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-
9	とりあえず早出し	ガリトマト	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10	おつまみ	ピリ辛！さきいか	-	-	●	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-
11	おつまみ	赤ウインナーのケチャップ炒め～ケチャップ添え	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-
12	刺身	刺身5種盛り合わせ 1人前	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13	刺身	本マグロ赤身	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
14	刺身	本マグロ中トロ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15	刺身	かんぱち	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16	刺身	サーモン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
17	刺身	イカ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
18	刺身	炙り〆鯖	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19	逸品	えいひれ炭炙り	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20	逸品	なめろう	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21	逸品	めんたま！（明太子のだし巻き玉子）	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-
22	逸品	だし巻き玉子	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
23	逸品	豚カルビの肉ニラ炒め	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	●	-	●	-	-	-	●	-	-	-
24	あて巻き	涙（山わさび）	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
25	あて巻き	トロたく	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
26	揚げ物	こぼれポテトフライ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
27	揚げ物	ぼーん！骨せんべい	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
28	揚げ物	いかげそ唐揚げ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
29	揚げ物	“自家製”鶏唐揚げ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-
30	揚げ物	竹輪の磯辺揚げ	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
31	飯	中華そば	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	●	●	●	-	●	-	-	-	-	●	-	-
32	飯	牡蠣醤油の焼きおにぎり	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
33	飯	青唐味噌焼きおにぎり	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
34	飯	ほぐれおむすび焼き鮭	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
35	飯	ほぐれおむすび炙り明太子	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-

メニュー別アレルゲン情報

濱いちもんめ_グランドメニュー

商品開発部門確認日：2025/10/17　　知財表示管理室：2025/10/17　　②

※【●】:アレルゲン有り 【－】:アレルゲン無し

			特定原材料								特定原材料に準じるもの																				
	メニューカテゴリ	メニュー名	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	桃	やまいも	りんご	ゼラチン	カシューナッツ	アーモンド
36	飯	海苔味噌汁	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－
37	串天_海鮮串	おまかせ5種盛り合わせ（えび、いか、野菜3本）	●	－	●	－	－	－	－	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－	●	－	－	－	－	－	●	－	－	－	－
38	串天_海鮮串	えび	●	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－
39	串天_海鮮串	いか	－	－	●	－	－	－	－	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－
40	串天_海鮮串	帆立バター	－	－	●	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－
41	串天_海鮮串	サーモンクリームチーズ	－	－	●	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－
42	串天_野菜串	長芋	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	－	－	－	－	－	●	－	－	－	－
43	串天_野菜串	かぼちゃ	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－
44	串天_野菜串	なす	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－
45	串天_野菜串	ししとう	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－
46	串天_野菜串	玉ねぎ	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－
47	串天_変わり串	竹輪チーズ	－	－	●	－	●	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－
48	串天_変わり串	半熟煮卵	－	－	●	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－
49	串天_変わり串	紅生姜	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－
50	串天_変わり串	きつね納豆	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－
51	串焼_魚串	ほっけ串	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－
52	串焼_魚串	赤魚西京焼き串	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－
53	串焼_魚串	鮭ハラス串	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－
54	串焼_魚串	帆立バター醤油串	－	－	●	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－
55	串焼_肉串	赤ウインナー串	－	－	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	●	－	－	－	●	●	－	●	－	－	－	－	－	－	－
56	串焼_肉串	ねぎま串 塩	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－
57	串焼_肉串	ねぎま串 たれ	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－
58	串焼_肉串	とり皮串　塩	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－
59	串焼_肉串	とり皮串　たれ	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－
60	串焼_肉串	つくね串　塩	－	－	●	－	●	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－
61	串焼_肉串	つくね串 たれ	－	－	●	－	●	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－
62																														
63																														
64																														
65																														
66																														
67																														
68																														
69																														
70																														
71																														
72																														
73																														
74																														
75																														
76																														
77																														
78																														
79																														
80																														

メニュー別アレルゲン情報

濵いちもんめ_宴会コース

商品開発部門確認日：2026/10/23　　知財表示管理室：2026/10/23　　①

お客様へのお願い　※「カシューナッツ」が特定原材料に追加されたため、‘26.6.23より掲載順を改定しています。

・この表は食品表示法で表示が義務付けられている「特定原材料」と表示が推奨されている「特定原材料に準ずるもの」のアレルギー食材の有無を表示するもので、メニュー選択の参考にしていただくものです。
・アレルギー物質に対する感受性は個人差があります。事前にかかりつけの専門医にご相談の上、お客様ご自身で最終的にご判断下さいますようお願い申し上げます。
・本表に記載のほか、各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。
・お客様にお選びいただく商品（ソース、ドレッシング等）、お好みでご使用いただく調味料（醤油、タバスコなど）はアレルギー情報に含まれておりません。
・アレルゲン「ピスタチオ」が含まれているかは、現在確認中でございます。　・メニューの変更や、同名のメニューでも原材料が変更になる場合がございます。最新の情報をご確認ください。
・店舗により一部販売していない商品がございます。また、店舗限定商品など本表に記載のない場合がありますので、ご了承ください。

※【●】:アレルゲン有り 【－】:アレルゲン無し

			特定原材料									特定原材料に準ずるもの　※「カシューナッツ」が特定原材料に追加されたため、‘26.6.23より掲載順を改定しています。																		
	メニューカテゴリ	メニュー名	えび	カシューナッツ	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	桃	やまいも	りんご	ゼラチン
1	2026年冬宴会　3,500円コース	枝豆	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
2		きゅうりと大根の浅漬け	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
3		お刺身２種盛り合わせ　ねぎとろ＋１種	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4		つくね串	-	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-
5		自家製唐揚げ＆ポテトフライ	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-
6		牛もつ鍋	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●
7		ﾒﾗｰﾒﾝ	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8	2026年冬宴会　4,500円コース	長芋たこわさ	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	●	-	-
9		おつまみ3種盛り	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-
10		刺身4点盛り合わせ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-
11		若鶏の照り焼き	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-
12		海老と野菜の串天2種盛り合わせ	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
13		すき焼き	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
14		ﾒうどん	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15	2026年冬宴会　5,500円コース	長芋たこわさ	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	●	-	-
16		おつまみ3種盛り	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-
17		刺身5種盛り合わせ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-
18		月見つくね	-	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-
19		天ぷら盛り合わせ	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	●	-	-
20		ふぐの寄せ鍋	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	-	-	-	-	●
21		雑炊	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22		アイス最中	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
23																														
24																														
25																														
26																														
27																														
28																														
29																														
30																														
31																														
32																														
33																														
34																														
35																														