

アレルギー物質の表示について(7大アレルゲン)

- 一覧表記載のアレルギー情報は、その料理に使用されているアレルギー物質**特定原材料**7品目(卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに)について調べたもので、メニュー選択の参考にして頂くものです。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。
- コンタミネーションの危険性について
製造工場では、アレルギー物質を含む原材料と共通の設備で製造しているものもございます。店舗では、アレルギー物質を含む原材料と共通の設備・調理器具で調理・盛付し、共通の食器を使用しており、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。
- アレルギー物質に対する感受性は、個々人によって、体調によって大きな差がありますので専門医の指示・指導のもと、お客様自身でご判断頂きますようお願い致します。
- メニューが同じでも予告なしに原材料が変更になる場合がありますので、一覧表は常に最新のものをご覧ください。また、店舗によって取り扱っていない商品がございます。
- この他のアレルギー情報につきましては、お手数ですが下記までお問い合わせください。

<https://www.monogatari.co.jp/contact/>

○:原材料に使用している
—:原材料に使用していない

カテゴリー	メニュー名	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに
しゃぶしゃぶ肉	豚・鶏しゃぶしゃぶセット	○	—	—	○	—	○	○
	牛しゃぶしゃぶセット	○	—	—	—	—	○	○
	黒毛牛しゃぶしゃぶセット	○	—	—	—	—	○	○
	黒毛牛しゃぶしゃぶ肉	—	—	—	—	—	—	—
	牛しゃぶしゃぶ肉	—	—	—	—	—	—	—
	三元豚ロース	—	—	—	—	—	—	—
	三元豚バラ	—	—	—	—	—	—	—
	鶏しゃぶしゃぶ肉	—	—	—	○	—	—	—
	若鶏もも肉	—	—	—	—	—	—	—
	牛たんしゃぶしゃぶ	—	—	—	—	—	—	—
しゃぶしゃぶ野菜	ゆず葱	—	—	—	—	—	—	—
	野菜盛合せ	—	—	—	—	—	—	—
	洒落ねぎ	—	—	—	—	—	—	—
	ごぼうと人参の巻きしゃぶ	—	—	—	—	—	—	—
	きのこ盛合せ	—	—	—	—	—	—	—
	玉ねぎ	—	—	—	—	—	—	—
	えのき	—	—	—	—	—	—	—
	まいたけ	—	—	—	—	—	—	—
	小松菜	—	—	—	—	—	—	—
	ばらしめじ	—	—	—	—	—	—	—
	白菜	—	—	—	—	—	—	—
	レタス	—	—	—	—	—	—	—
	水菜	—	—	—	—	—	—	—
	もやし	—	—	—	—	—	—	—
つみれ	なんこつ入り鶏つみれ	○	—	○	○	—	—	—
	梅しそつみれ	○	—	○	○	—	—	—
	ふわふわ海老つみれ	—	—	—	—	—	○	—
しゃぶしゃぶその他	絹ごし豆腐	—	—	—	—	—	—	—
	しゃぶしゃぶもち	—	—	—	—	—	—	—
	チーズもち	—	—	○	○	—	—	—
	はるさめ	—	—	—	—	—	—	—
	もちもち水餃子	○	—	○	—	—	—	—
	海老入り水餃子	○	—	—	—	—	○	—
ソーセージ	—	—	—	—	—	—	—	

カテゴリー	メニュー名	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに
鍋の×	ちぢれ中華麺	○	-	-	-	-	-	-
	讃岐うどん	○	-	-	-	-	-	-
	雑炊セット	○	-	○	-	-	-	-
寿司	上寿司盛合せ(五貫:いくら/かに/穴子/まぐろ/真鯛)	○	-	-	-	-	-	○
	握り五貫盛り	-	-	-	-	-	○	-
	握り三貫盛り(まぐろ/いか/とろサーモン)	-	-	-	-	-	-	-
	お子様寿司(まぐろ/玉子/海老)	○	-	○	-	-	○	-
	炙り三貫盛り(穴子/とろサーモン/いか)	○	-	-	-	-	-	-
	炙りとろサーモン握り	-	-	-	-	-	-	-
	炙りいか握り	-	-	-	-	-	-	-
	炙り穴子握り	○	-	-	-	-	-	-
	炙り穴子一本握り	○	-	-	-	-	-	-
	炙り真鯛握り	-	-	-	-	-	-	-
	牛すき包み菜肉寿司	○	-	○	○	-	-	-
	生ハム包み菜肉寿司	-	-	○	-	-	-	-
	包み菜肉寿司三種盛り	○	-	○	○	-	-	-
	ローストビーフ包み菜肉寿司	○	-	-	-	-	-	-
	“黄沢”海鮮手巻き寿司三種盛り(とろサーモンといくら/まぐろとしらす/甘海老)	○	-	-	-	-	-	○
	“黄沢”とろサーモンといくらの手巻き寿司	○	-	-	-	-	-	-
	“黄沢”まぐろとしらすの手巻き寿司	-	-	-	-	-	-	-
	“黄沢”甘海老の手巻き寿司	-	-	-	-	-	-	○
	まぐろ握り	-	-	-	-	-	-	-
	海老握り	-	-	-	-	-	-	○
	かに握り	-	-	-	-	-	-	-
	穴子握り	○	-	-	-	-	-	-
	いか握り	-	-	-	-	-	-	-
	真鯛握り	-	-	-	-	-	-	-
	とろサーモン握り	-	-	-	-	-	-	-
	あじ握り	-	-	-	-	-	-	-
	玉子握り	○	-	○	-	-	-	-
	海老アボカド握り	-	-	○	-	-	-	○
	紅くるり大根握り	○	-	-	-	-	-	-
	ゆず長芋握り	-	-	-	-	-	-	-
	軍艦三種盛り	-	-	-	-	-	-	-
	いくら軍艦	○	-	-	-	-	-	-
	とろサーモンたたき軍艦	-	-	-	-	-	-	-
	まぐろたたき軍艦	-	-	-	-	-	-	-
	山かけまぐろ軍艦	-	-	-	-	-	-	-
	まぐたく軍艦	-	-	-	-	-	-	-
	釜揚げしらす軍艦	-	-	-	-	-	-	-
	納豆軍艦	-	-	-	-	-	-	-
	シーサラダ軍艦	○	-	○	○	-	-	-
	野菜寿司五種盛り	○	-	-	-	-	-	-
	梅おくら握り	-	-	-	-	-	-	-
	わさびなす握り	-	-	-	-	-	-	-
	焼とうもろこし握り	○	-	-	-	-	-	-
	寿司醤油	○	-	-	-	-	-	-
	わさび	-	-	-	-	-	-	-
	がり	-	-	-	-	-	-	-

カテゴリー	メニュー名	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに
串揚げ	串揚げ五種盛り合せ	○	—	○	○	—	○	—
	海老串	○	—	○	—	—	○	—
	鶏ささみ串	○	—	○	—	—	—	—
	いか磯部串	○	—	—	—	—	—	—
	南瓜串	○	—	—	—	—	—	—
	蓮根串	○	—	—	○	—	—	—
	帆立串	○	—	○	—	—	—	—
	豚コース玉ねぎ串	○	—	○	—	—	—	—
	うずら串	○	—	○	—	—	—	—
	串揚げ用ソース	—	—	—	—	—	—	—
	若鶏の唐揚げ	○	—	○	○	—	—	—
フライドポテト	○	—	—	—	—	—	—	
逸品料理	茶碗蒸し	○	—	○	○	—	—	—
	お新香盛り	○	—	—	—	—	—	—
	ばくだん納豆	○	—	○	—	—	—	—
	塩茹で枝豆	—	—	—	—	—	—	—
	やみつききゅうり	—	—	—	—	—	—	—
	もずく酢	○	—	—	—	—	—	—
	湯葉と小松菜のおひたし	○	—	—	—	—	—	—
	和風あんかけ出汁巻き玉子	○	—	○	○	—	—	—
サラダ	たっぷりチーズのシーザーサラダ	○	—	○	○	—	—	—
	完熟トマトサラダ	○	—	○	○	—	—	—
	生ハムポテトサラダ	○	—	○	○	—	—	—
食事	ご飯(小、中)	—	—	—	—	—	—	—
	ぶっかけとろろそば(冷)	○	○	○	—	—	—	—
	ぶっかけとろろうどん(冷)	○	—	—	—	—	—	—
	お味噌汁	○	—	—	—	—	—	—
	おもちゃ付きお子様セット(寿司・ポテト・唐揚げ)	○	—	○	○	—	○	—
	牛すき焼膳	○	—	○	○	—	—	—
	お寿司とうどんすき膳	○	—	○	○	○	○	—
ランチ	お子さまランチ膳(寿司)	○	—	○	○	—	○	—
	お子さまランチ膳(うどん)	○	—	○	○	—	—	—
	お昼の握り三貫盛り	○	—	○	—	—	—	—
	お昼の炙り三貫盛り	○	—	—	—	—	—	—

カテゴリー	メニュー名	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに
デザート	ソフトクリーム(抹茶)	-	-	-	○	-	-	-
	ソフトクリーム(チョコ)	-	-	-	○	-	-	-
	ソフトクリーム(バニラ)	-	-	-	○	-	-	-
	ソフトクリーム(黒蜜きなこ)	-	-	-	○	-	-	-
	ソフトクリーム(ミックス)	-	-	-	○	-	-	-
	季節のシャーベット	-	-	-	○	-	-	-
	キャラメルプリン	-	-	○	○	-	-	-
	苺の杏仁豆腐	-	-	○	○	-	-	-
	抹茶ティラミス	○	-	○	○	-	-	-
	チョコレートロールケーキ	○	-	○	○	-	-	-
	抹茶わらび餅	-	-	-	-	-	-	-
ドリンク	ゆずレモンスカッシュ	-	-	-	-	-	-	-
	ゆずカルピス	-	-	-	○	-	-	-
	ゆずジンジャー	-	-	-	-	-	-	-
	すりおろしりんごスカッシュ	-	-	-	-	-	-	-
	すりおろしマンゴースカッシュ	-	-	-	-	-	-	-
	レモンスカッシュ	-	-	-	-	-	-	-
	オレンジジュース	-	-	-	-	-	-	-
	コカ・コーラ	-	-	-	-	-	-	-
	カルピスウォーター	-	-	-	○	-	-	-
	ジンジャーエール	-	-	-	-	-	-	-
	カルピスソーダ	-	-	-	○	-	-	-
	ホットコーヒー	-	-	-	○	-	-	-
	アイスコーヒー	-	-	-	○	-	-	-
	ウーロン茶(アイス)	-	-	-	-	-	-	-
	ウーロン茶(ホット)	-	-	-	-	-	-	-
	抹茶入り緑茶(アイス)	-	-	-	-	-	-	-
	抹茶入り緑茶(ホット)	-	-	-	-	-	-	-
	アイ스티ー(アールグレイ)	-	-	-	○	-	-	-
	ホットティー(アールグレイ)	-	-	-	○	-	-	-
	黒烏龍茶(アイス)	-	-	-	-	-	-	-
黒烏龍茶(ホット)	-	-	-	-	-	-	-	
ルイボ스티ー(アイス)	-	-	-	-	-	-	-	
ルイボ스티ー(ホット)	-	-	-	-	-	-	-	
出汁・たれ・薬味・他	ゆず昆布だし	-	-	-	-	-	-	-
	コラーゲン入り 魚介と丸鶏スープ	○	-	-	○	-	-	-
	薬膳火鍋だし	○	-	-	-	-	-	-
	すき焼きだし	○	-	-	○	-	-	-
	ゆず塩だし	○	-	-	○	-	-	-
	ゆずぼん酢	○	-	-	-	-	-	-
	ごまだれ	○	-	-	-	○	-	-
	すき焼き卵	-	-	○	-	-	-	-
	ねぎ	-	-	-	-	-	-	-
	もみじおろし	-	-	-	-	-	-	-
	ゆず生七味	-	-	-	-	-	○	○
	ごまだれ専用特製ラー油	-	-	-	-	-	-	-
	おろしにんにく	-	-	-	-	-	-	-

カテゴリー	メニュー名	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに
春期間限定	桜まぐろ	-	-	-	-	-	-	-
	桜まぐろの手巻き寿司	-	-	-	-	-	-	-
	真鯛ゆずメ	-	-	-	-	-	-	-
	鯛めし軍艦	○	-	-	-	○	-	-
	生ホタテ	-	-	-	-	-	-	-
	炙り生ホタテ	○	-	-	-	-	-	-
	桜海老と生海苔の茶碗蒸し	○	-	○	○	-	○	-
	あさりと筍の土瓶蒸し	○	-	-	-	-	-	○
	せりと筍の巻きしゃぶ	-	-	-	-	-	-	-
	苺のモンブラン	○	-	○	○	-	-	-
	タピオカ苺ミルク	-	-	-	○	-	-	-
季節の上寿司御膳【春】	○	-	○	○	-	○	○	
春松花堂ランチ(個別)	松花堂ランチ(春)	○	-	○	○	-	○	○
	松花堂ランチ春(生海苔だしのあさりうどん)	○	-	-	-	-	-	○
	松花堂ランチ春(海鮮手巻き寿司)	○	-	○	-	-	○	-
	松花堂ランチ春(サラダ)	○	-	○	○	-	-	-
	松花堂ランチ春(まぐろ豆腐の山かけ)	-	-	-	-	-	-	-
	松花堂ランチ春(季節のかきあげ)	○	-	○	○	-	○	-
	松花堂ランチ春(湯葉と小松菜のおひたし)	○	-	-	-	-	-	-
	松花堂ランチ春(牛すき)	○	-	-	○	-	-	-
	松花堂ランチ春(茶碗蒸し)	○	-	○	○	-	-	-
夏期間限定	鯖づくし	-	-	-	-	-	-	-
	饅にぎり	○	-	-	-	-	-	-
	生車海老にぎり	-	-	-	-	-	○	-
	えんがわ軍艦	-	-	-	-	-	-	-
	冷 青すだち湯葉といくらの茶碗蒸し	○	-	○	-	-	-	-
	冷 京都宇治茶 山かけ茶そば	○	○	○	-	-	-	-
	トマトすき焼き野菜盛り	-	-	-	-	-	-	-
	完熟トマト	-	-	-	-	-	-	-
	水わらび餅	-	-	-	-	-	-	-
	タピオカ抹茶ミルク	-	-	-	○	-	-	-
	季節の上寿司御膳	○	○	○	○	-	-	-
トマトすき焼きだし	○	-	-	○	-	-	-	
夏松花堂ランチ(個別)	松花堂ランチ(夏)	○	○	○	○	-	-	-
	松花堂ランチ夏(若鶏のトマトすき焼き)	○	-	-	○	-	-	-
	松花堂ランチ夏(鯖といくらのちらし寿司)	○	-	○	-	-	-	-
	松花堂ランチ夏(茶碗蒸し)	○	-	○	○	-	-	-
	松花堂ランチ夏(海藻サラダ)	○	-	○	○	-	-	-
	松花堂ランチ夏(冷京都宇治茶山かけ茶そば)	○	○	○	-	-	-	-
	松花堂ランチ夏(季節のかきあげ)	○	-	-	○	-	-	-
	松花堂ランチ夏(釜揚げしらす豆腐)	-	-	-	-	-	-	-
	松花堂ランチ夏(とうもろこしの冷製スープ)	○	-	-	○	-	-	-
	松花堂ランチ夏(牛すき)	○	-	-	○	-	-	-
すき焼き卵	-	-	○	-	-	-	-	