

春のオープンキャンパスメニュー アレルギー情報一覧 2026.3.22

		定食ランチ	丼ランチ	麺ランチ
		ハンバーグ うまトマソース	名古屋風 味噌カツ丼	明太クリーム うどん
特定原材料8品目	卵 / Egg	●	●	●
	乳 / Milk	●	●	●
	小麦 / Wheat	●	●	●
	えび / Shrimp	—	—	—
	かに / Crab	—	—	—
	そば / Buckwheat	—	—	—
	落花生 / Peanut	—	—	—
	くるみ / Walnut	—	—	—
特定原材料に準ずるもの20品目	あわび / Abalone	—	—	—
	いか / Squid	—	—	—
	いくら / Salmon roe	—	—	—
	さけ / Salmon	—	—	—
	さば / Mackerel	●	●	●
	牛肉 / Beef	●	●	●
	鶏肉 / Chicken	●	●	●
	豚肉 / Pork	●	●	●
	大豆 / Soybean	●	●	●
	まつたけ / Matsutake	—	—	—
	やまいも / Yam	—	—	—
	オレンジ / Orange	—	—	—
	もも / Peach	—	—	—
	キウイフルーツ / Kiwi fruit	—	—	—
	りんご / Apple	●	●	—
	ゼラチン / Gelatin	●	●	●
バナナ / Banana	●	—	—	
ごま / Sesame	●	●	●	
カシューナッツ / Cashew nut	—	—	—	

※本表は各メニューに含まれる主なアレルギー物質を示しています。

※使用あり：●、使用なし：—として表記しております。

※調理・提供過程で微量混入（コンタミネーション）が生じる可能性があります。

※本メニューは同一厨房・同一調理器具を使用して調理しています。

※詳細についてはスタッフまでお声がけください。

※原材料は仕入れ状況により変更になる場合がございます。