アレルギー物質一覧表

天然温泉伊勢崎ゆま～る
Washokuゆま～る亭

お客様へ

いつも天然温泉伊勢崎ゆま～るをご利用下さいまして、誠にありがとうございます。
私共は、常に安全に留意し、お客様に安心、ご満足いただけるよう心がけております。
「アレルギー一覧表を作成いたしましたので、どうぞ御覧ください。

・表は２０２３年１２月１４日現在のデータです。

・料理材料等は都合により変更になることがございます。詳細はレストランスタッフにお声がけください。

・アレルギー物質（アレルゲン）を含む食品２８品目を調理材料として使っている商品に「●印」を付けました。

・そば、うどん、ラーメンは、それぞれ別の機械で茹でております。

・上記以外の調理器具、食器、揚げ油は使い分けしておりませんので、ご理解の上ご注意下さい。

・製造元でのコンタミネーションにつきましては、記載しておりません。

※　「コンタミネーション」とは、原材料としては使用していないにも関わらず、食品を製造する際に極微量のアレルギー物質が意図せず混入してしまうことをいいます。

・お好みでお使いいただく調味料は含まれておりません。

（醤油、胡椒、塩、ラー油、お酢、ガムシロップ、コーヒーフレッシュ等）

	メニュー別アレルギー　一覧表		特定原材料　７品目							特定原材料に準ずるもの　２１品																				
	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	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	鮭	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マッシュルーム	桃	やまいも	りんご	ゼラチン	カシュー	アーモンド
1	麺類	生姜風味北海道味噌ラーメン			●		●										●			●	●		●							
2	麺類	野菜たっぷり味噌ラーメン			●		●										●			●	●		●							
3	麺類	野菜醤油ラーメン			●		●													●	●		●							
4	麺類	支那そば			●		●													●	●		●							
5	麺類	辛味噌ラーメン			●		●																							
6	麺類	長崎ちゃんぽん	●		●		●	●			●				●		●			●	●		●					●		
7	麺類	長崎皿うどん	●		●		●	●			●				●		●			●	●		●					●		
8	麺類	ソース焼きそば	●		●		●													●	●		●	●	●		●			
9	麺類	半チャーハン					●													●			●							
10	麺類	せいろ蕎麦				●													●	●										
11	麺類	たぬき蕎麦				●													●	●										
12	麺類	天ぷらせいろ蕎麦	●			●	●												●	●										
13	麺類	温かい天ぷら蕎麦	●			●	●												●	●										
14	麺類	合盛り			●	●													●	●										
15	麺類	ざるうどん			●														●	●										
16	麺類	釜玉きつねうどん			●		●												●	●										
17	麺類	天ぷらざるうどん	●		●		●												●	●										
18	麺類	温かい天ぷらうどん	●		●		●												●	●										
19	麺類	カレーうどん			●			●							●				●	●			●				●			
20	丼もの	しらす丼																												
21	丼もの	カレー丼						●							●					●			●				●			
22	丼もの	鉄火丼																		●										
23	麺類	ミニ蕎麦				●													●	●										
24	御膳	ヘルシーわっぱしらす御膳	●			●	●												●	●										
25	御膳	生姜焼き御膳			●		●													●			●							
26	御膳	若鶏の唐揚げ御膳			●		●													●	●									
27	御膳	ピリ辛肉もやし御膳					●													●			●							
28	丼もの	たまごカツ丼			●		●													●										
29	御膳	日帰り温泉旅館の朝御膳					●													●										
30	御膳	日帰り温泉旅館の夕御膳				●	●													●			●							
31	御膳	ヘルシーもつ煮御膳					●	●							●		●			●			●					●		
32	御膳	鮪山かけ御膳																		●										
33	洋食	自然豚のポークカレー			●		●	●												●			●				●			
34	洋食	カツカレー			●		●	●							●					●							●			
35	丼もの	大海老天丼	●		●		●													●										
36	お子様	お子様カレー			●		●	●							●					●	●		●				●			
37	お子様	お子様ラーメン			●			●												●	●		●							
38	サラダ	豆腐サラダ															●			●										
39	おつまみ	湯豆腐																	●	●										
40	サラダ	シーザーサラダ			●		●	●												●										

	メニュー別アレルギー　一覧表		特定原材料　７品目							特定原材料に準ずるもの　２１品																				
	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	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルー	牛肉	くるみ	ごま	鮭	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	桃	やまいも	りんご	ゼラチン	カシュー	アーモンド
41	おつまみ	ヘルシーもつ煮（単品）						●												●			●							
42	おつまみ	鮪山かけ																		●										
43	おつまみ	自家製豆腐																		●										
44	おつまみ	赤身のお刺身																												
45	おつまみ	たっぷりしらす																												
46	おつまみ	鶏皮の唐揚げ			●															●	●									
47	おつまみ	さつま揚げ			●		●																							
48	おつまみ	いかの一夜干し					●				●																			
49	おつまみ	アジの大葉つつみフライ			●		●	●												●										
50	おつまみ	ししゃも																												
51	おつまみ	いかの塩辛									●																			
52	おつまみ	もろきゅう																												
53	おつまみ	イカゲソの唐揚げ			●						●									●										
54	おつまみ	ポテト＆ソーセージ盛り合わせ			●																		●							
55	おつまみ	フライドポテト																												
56	おつまみ	きゅうり一本漬け																												
57	おつまみ	たこわさ																												
58	おつまみ	枝豆																		●										
59	御膳	ごはんセット																		●										
60	単品	味噌汁																		●										
61	単品	とんかつ（単品）			●		●	●															●							
62	単品	若鶏の唐揚げ（単品）			●		●													●	●									
63	おつまみ	豚キムチ炒め																					●							
64	単品	生姜焼き（単品）			●		●													●			●							
65	単品	ピリ辛肉もやし（単品）					●													●			●							
66	おつまみ	たまごカツ煮			●		●	●															●							
67	おつまみ	晩酌セット																												