



みはしメニュー アレルギー早見表(店内版) 2019.11更新

- ◎店舗によって若干取り扱いメニューが異なります。
- ◎各メニューには共有の設備や共有の調理器具を使用して調理を行っているものがあります。
- ◎アレルギーの発症には個人差がありますので、医師とご相談の上、メニュー選びの参考にしてください。

備考欄詳細

備考 1	ソフトクリームに乳、大豆を使用
備考 2	抹茶アイスに乳、大豆を使用
備考 3	くずもちに小麦を使用 きなこに大豆を使用
備考 4	しょうゆに小麦、大豆を使用
備考 5	ソフトクリームに乳、大豆を使用 コーンに小麦、レシチン(大豆由来)を使用
備考 6	なるとに卵、小麦、大豆を使用 かまぼこに卵、小麦を使用 ダシに乳、小麦、大豆を使用
備考 7	かまぼこに卵、小麦を使用 ダシに乳、小麦、大豆を使用 煮ちくわに卵、乳、小麦、大豆を使用 刻みたくあんにも小麦を使用 花甘昆布に小麦、大豆を使用
備考 8	若桃甘露煮にももを使用
備考 9	ソフトクリームに乳、大豆を使用 若桃甘露煮にももを使用
備考 10	さくらアイスに乳、大豆を使用
備考 11	かぼちゃアイスに乳、大豆を使用
備考 12	ほうじ茶アイスに乳、大豆を使用
備考 13	はんぺんに卵、小麦、山芋を使用 豆腐に大豆を使用 ごぼう巻に卵、小麦、大豆を使用 ダシに乳、小麦、大豆を使用
備考 14	はんぺんに卵、小麦、山芋を使用 豆腐に大豆を使用 ごぼう巻に卵、小麦、大豆を使用 ダシに乳、小麦、大豆を使用 胡瓜醤油漬けに小麦、大豆を使用 たくあんにも小麦を使用

みはしメニュー アレルギー早見表(土産版) 2019.11更新

	特定原材料(7品目) 表示義務のある品目							特定原材料に準ずるもの(21品目) 表示を推奨される品目														備考欄									
	乳	小麦	卵	そば	落花生	えび	かに	大豆	キウイ	バナナ	もも	オレンジ	りんご	やまいも	まつたけ	くるみ	牛肉	豚肉	鶏肉	いか	さけ		さば	あわび	いくら	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	アーモンド		
通年メニュー	あんみつ																														
	みつ豆																														
	豆かん																														
	白玉あんみつ																														
	あんずあんみつ																														
	白玉金時																														
	白玉ぜんざい																														
	ところてん			○					○																						備考 1
	お赤飯	○	○	○					○																						備考 2
	あいず最中(小倉)																														
あいず最中(パニラ)	○							○																						備考 3	
あいず最中(抹茶)	○							○																						備考 4	
季節限定メニュー	くずもち(三人前)		○					○																						備考 5	
	いちごあんみつ																														
	若桃あんみつ										○																			備考 6	
	夏みかんあんみつ																														
	栗あんみつ																														
	クリスマスあんみつ										○																			備考 6	
	冷やしるこ																														
	粟(あわ)ぜんざい																														
	あいず最中(さくら)	○							○																						備考 7
	あいず最中(かぼちゃ)	○							○																						備考 8
	あいず最中(ほうじ茶)	○							○																						備考 9
	おしるこ餡(つぶ餡)																														
	おしるこ餡(こし餡)																														
つきたて切餅(五枚入り)																															

◎店舗によって若干取り扱いメニューが異なります。

◎各メニューには共有の設備や共有の調理器具を使用して調理を行っているものがあります。

◎アレルギーの発症には個人差がありますので、医師とご相談の上、メニュー選びの参考にしてください。

備考欄詳細

備考 1	しょうゆに小麦、大豆を使用
備考 2	煮ちくわに卵、乳、小麦、大豆を使用 刻みたくあんに小麦を使用 花甘昆布に小麦、大豆を使用
備考 3	ソフトクリームに乳、大豆を使用
備考 4	抹茶アイスに乳、大豆を使用
備考 5	くずもちに小麦を使用 きなこに大豆を使用
備考 6	若桃甘露煮にももを使用
備考 7	さくらアイスに乳、大豆を使用
備考 8	かぼちゃアイスに乳、大豆を使用
備考 9	ほうじ茶アイスに乳、大豆を使用