

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させ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									※「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	セラチン
1	握り NIGIRI	にぎり) 本まぐろ赤身	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2	握り NIGIRI	にぎり) 蒸しえび	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3	握り NIGIRI	にぎり) 玉子	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
4	握り NIGIRI	にぎり) ほたて	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5	握り NIGIRI	にぎり) いか	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6	握り NIGIRI	にぎり) 天然あじ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7	握り NIGIRI	にぎり) サーモン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8	握り NIGIRI	にぎり) 真イワシ 塩ﾍﾞ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9	握り NIGIRI	にぎり) 本まぐろ中トロ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10	握り NIGIRI	にぎり) 真鯛	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
11	握り NIGIRI	にぎり) かんぱち	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
12	握り NIGIRI	にぎり) こぼれえんがわ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13	握り NIGIRI	にぎり) 赤えび	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
14	握り NIGIRI	にぎり) うなぎ	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
15	握り NIGIRI	にぎり) 赤貝	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16	握り NIGIRI	にぎり) 煮はまぐり	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
17	握り NIGIRI	にぎり) うに	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
18	握り NIGIRI	にぎり) 本まぐろ大トロ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19	握り NIGIRI	にぎり) いくら	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
20	握り NIGIRI	にぎり) 煮穴子1本	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
21	塩炙り SEARED NIGIRI WITH SEA SALT	塩炙り) 本まぐろ赤身	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22	塩炙り SEARED NIGIRI WITH SEA SALT	塩炙り) サーモン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
23	塩炙り SEARED NIGIRI WITH SEA SALT	塩炙り) 天然あじ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
24	塩炙り SEARED NIGIRI WITH SEA SALT	塩炙り) ほたて	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
25	塩炙り SEARED NIGIRI WITH SEA SALT	塩炙り) 真鯛	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
26	塩炙り SEARED NIGIRI WITH SEA SALT	塩炙り) かんぱち	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
27	塩炙り SEARED NIGIRI WITH SEA SALT	塩炙り) 赤えび	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
28	塩炙り SEARED NIGIRI WITH SEA SALT	塩炙り) 本まぐろ中トロ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
29	塩炙り SEARED NIGIRI WITH SEA SALT	塩炙り) 本まぐろ大トロ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
30	漬け SOY-MARINATED NIGIRI	漬け) 本まぐろ赤身	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-
31	漬け SOY-MARINATED NIGIRI	漬け) 天然あじ	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-
32	漬け SOY-MARINATED NIGIRI	漬け) サーモン	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-
33	漬け SOY-MARINATED NIGIRI	漬け) ほたて	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-
34	漬け SOY-MARINATED NIGIRI	漬け) 真鯛	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-
35	漬け SOY-MARINATED NIGIRI	漬け) 赤えび	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-

メニュー別アレルギー情報

びん酒場_グランドメニュー

商品開発部門確認日：2026/6/18 知財表示管理室：2026/6/18 ②

②

※【●】:アレルギー有り 【－】:アレルギー無し

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。

※「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。

[illegible]

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）、お好みでご利用いただく調味料（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。

		※【●】:アレルギー有り 【-】:アレルギー無し	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	ランチ 25/7/16更新	穴子丼	-	●	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-
2	ランチ 25/7/16更新	ランチにぎり(10貫)	●	●	●	-	●	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	●	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
3	ランチ 25/7/16更新	ランチ上にぎり（11貫）	●	●	●	-	●	●	-	-	-	●	●	-	-	-	-	●	-	●	-	-	●	-	-	-	-	●	-	-
4																														
5																														
6																														
7																														
8																														
9																														
10																														
11																														
12																														
13																														
14																														
15																														
16																														
17																														
18																														
19																														
20																														
21																														
22																														
23																														
24																														
25																														
26																														
27																														
28																														
29																														
30																														
31																														
32																														
33																														
34																														
35																														

ぴん酒場_歓送迎会コース

商品開発部門確認日：2026/2/24

知財表示管理室：2026/2/24

①

・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せ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）、お好みでご利用いただく調味料（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ございますので、ご了承ください。

[illegible]