

## メニュー別アレルゲン情報

甘太郎\_グランドメニュー

商品開発部門確認日：2025/4/21

知財表示管理室 : 2025/4/21

1

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）、お好みでご使用いただく調味料（醤油、タパスコなど）はアレルギー情報に含まれておりません。・アレルゲン「マカダミアナッツ」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。・やきとりの「たれ」は同じ容器で他の食材と共通で使用しております。なお、「塩」「たれ」同じ焼き台を使用しております。

		特定原材料										特定原材料に準じるもの																		
メニューID		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	カシューなツ	アーモンド
1	刺身	刺身3点盛り合わせ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	/	-	-	-	-	-		
2	刺身	刺身3点盛り合わせ	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	●	-	-	-	/	-	-	-	-	-		
3	刺身	鮮魚とアボカドの胡麻和え	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	●	-	-	-	/	-	-	●	-	-		
4	刺身	ぶり刺し	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	/	-	-	-	-	-		
5	刺身	天然エビの刺身	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	/	-	-	-	-	-		
6	刺身	まぐろぶつ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	/	-	-	-	-	-		
7	刺身	お席で炙り鮪	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	/	-	-	-	-	-		
8	刺身	大トロサーモンの炙りポン酢	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	●	●	-	-	-	/	-	-	●	-	-		
9	おつまみ	やみつき旨塩キャベツ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	/	-	-	-	-	-		
10	おつまみ	枝豆	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	/	-	-	-	-	-		
11	おつまみ	きゅうりの一本漬け	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	/	-	-	-	-	-		
12	おつまみ	たこわさび	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	/	-	-	-	-	-		
13	おつまみ	たらチャンジャ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	/	-	-	-	-	-		
14	おつまみ	梅水晶(ヤゲン)	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	/	-	-	-	●	-		
15	おつまみ	ピリ辛メンマ	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	●	-	-	/	-	-	-	-	-		
16	おつまみ	長いもの浅漬け	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	/	-	●	-	●	-		
17	サラダ	明太チーズボテサラ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	/	-	-	●	-	-		
18	サラダ	かにサラダ	-	●	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	/	-	-	●	-	-		
19	サラダ	冷やしトマト	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	/	-	-	●	-	-		
20	サラダ	アボカド&豆腐サラダ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	/	-	-	-	-	-		
21	サラダ	チキンシーザーサラダ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	-	/	-	-	●	-	-		
22	おつまみ	おつまみチップス明太風味	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	/	-	-	-	-	-		
23	逸品	肉豆腐	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	/	-	-	-	-	-		
24	逸品	玉子	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	/	-	-	-	-	-			
25	食事	〆のうどん	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	/	-	-	-	-	-			
26	逸品	絶品よだれ鶏	-	-	●	-	●	●	●	●	-	-	-	-	-	-	●	-	●	●	-	-	/	-	-	-	-	-		
27	逸品	鉄鍋もつ焼き～辛みそ～	-	-	●	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	●	-	●	/	-	-	●	-	-		
28	逸品	鉄鍋もつ焼き～レモンバッパー～	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	●	-	●	/	-	-	●	-	-		
29	逸品	ハーフボンド赤身ステーキ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	●	-	-	/	-	-	●	-	-		
30	逸品	1ポンド赤身ステーキ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	●	-	-	/	-	-	●	-	-		
31	逸品	本格 四川麻婆豆腐	-	-	●	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	●	-	●	/	-	-	●	-	-		
32	おつまみ	とろけるレバー	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	●	-	/	-	-	-	-	-		
33	焼	ほっけの炙り焼き	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	/	-	-	-	-	-			
34	焼	スルメイカの一夜干し	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	/	-	-	●	-	-		
35	焼	ねぎ間串(塩)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	/	-	-	-	-	-			

#### メニュー別アレルゲン情報

甘太郎\_グランドメニュー

商品開発部門確認日：2025/4/21

知財表示管理室 : 2025/4/21

2

## メニュー別アレルゲン情報

## 甘太郎\_ランチメニュー(桜木町店)

商品開発部門確認日：2025/8/14

知財表示管理室 : 2025/8/14

1

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。
  - ・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。

## メニュー別アレルゲン情報

甘太郎\_ランチメニュー(桜木町店)

商品開発部門確認日：2025/8/14

知財表示管理室 : 2025/8/14

2

## メニュー別アレルゲン情報

甘太郎\_冬 鍋单品メニュー

商品開発部門確認日：2025/9/17

知財表示管理室 : 2025/9/17

1

## 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け商品（ソース、ドレッシング等）、お好みでご使用いただけ調味料（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。

## 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きます。
  - ・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。
  - ・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。

## メニュー別アレルゲン情報

甘太郎 2025秋冬宴会（一部商材変更）

商品開発部門確認日：2025/10/3

知財表示管理室 : 2025/10/3

1

### 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きます。
  - ・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。
  - ・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。

## メニュー別アレルゲン情報

甘太郎\_2025秋冬宴会（一部商材変更）

商品開発部門確認日：2025/10/3

知財表示管理室 : 2025/10/3

2

※【●】:アレルゲン有り 【-】:アレルゲン無し

## 特定原材料

## 特定原材料に準じるもの

## メニュー別アレルゲン情報

甘太郎\_小鉢

商品開発部門確認日：2025/10/20

知財表示管理室 : 2025/10/20

1

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きます。
  - ・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、バスクなど）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。

※[●]:アリルゲン有り [=]:アリルゲン無し

特定原材料

### 特定原材料に準じるもの

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きます。
  - ・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。
  - ・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。

## メニュー別アレルゲン情報

甘太郎\_インバウンドメニュー

商品開発部門確認日：2025/11/7

知財表示管理室 : 2025/11/7

2

## メニュー別アレルゲン情報

甘太郎 ランチ カキフライ定食

商品開発部門確認日：2025/11/18

知財表示管理室 : 2025/11/18

1

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きます。
  - ・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け商品（ソース、ドレッシング等）、お好みでご使用いただけ調味料（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。

## メニュー別アレルゲン情報

甘太郎\_冬フェア

商品開発部門確認日：2025/11/1

知財表示管理室 : 2025/11/18

1

### 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きます。
  - ・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。
  - ・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

## 特定原材料に準じるもの

## メニュー別アレルゲン情報

正月小鉢

商品開発部門確認日：2025/12/1

知財表示管理室 : 2025/12/16

1

### 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きます。
  - ・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。
  - ・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

特定原材料に準じるもの

## メニュー別アレルゲン情報

甘太郎\_2026 春歓送迎会コース

商品開発部門確認日：2026/2/4

知財表示管理室 : 2026/2/5

1

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きます。
  - ・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。
  - ・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。