

# ザ・シーズンメニュー別 カロリー・栄養成分・アレルギー一覧表

メニューごとの、アレルギー、カロリーの表示を行っております。  
 アレルギー物質に対する反応には個人差があり、微量な混入でも症状がでることがあります。判断は、専門医にご相談のうえ、お客様ご自身でご判断いただきますようお願いいたします。  
 また、店舗内製造時、調理盛付けの際には細心の注意を払っていますが、器具等の共有により他の特定原材料が微量混入するおそれがあります。ご理解いただきますようお願いいたします。

メニュー名称	エネルギー 1食あたり (Kcal)	たんぱく質 1食あたり (g)	脂質 1食あたり (g)	炭水化物 1食あたり (g)	食塩相当量 1食あたり (g)	アレルギー品目	原材料に使用 (はちみつ)
生ハム、サラミ盛り合わせ (レギュラー)	532	37.5	34.4	18.9	6.3	乳 大豆 牛肉 豚肉	
生ハム、サラミ盛り合わせ (スモール)	358	23.2	24.6	11.4	4.0	乳 大豆 牛肉 豚肉	
フライドポテト	740	5.3	51.3	60.6	1.2	小麦 大豆	
北海道モッツアレラチーズのカプレーゼ	145	5.6	12.2	3.8	0.4	乳 小麦 大豆 鶏肉	
チキンのアヒージョ	607	20.8	49.5	17.8	2.1	小麦 大豆 牛肉 鶏肉	
本日のスープ	22	1.0	1.0	2.7	1.2	卵 乳 小麦 大豆 牛肉 豚肉 鶏肉	
ソーセージポテトサワークリーム	621	10.6	54.9	21.5	4.6	乳 小麦 大豆 牛肉 豚肉 鶏肉 ゼラチン りんご	
シーザーサラダ	330	9.0	26.1	16.2	2.5	卵 乳 小麦 大豆 豚肉 りんご	
シーフードサラダ	322	15.0	24.0	11.4	1.6	小麦 大豆 いか えび さけ ごま りんご	
フライドポテトチーターチーズ	799	5.5	56.8	62.7	1.5	卵 乳 小麦 大豆	
サーモンカルパッチョ	189	11.1	13.5	6.6	1.0	乳 大豆 さけ	
シーフードアヒージョ	499	22.4	37.1	18.7	2.1	小麦 大豆 いか えび 牛肉	
牛サガリカットステーキ	1,269	34.4	104.4	39.6	3.1	小麦 大豆 牛肉 豚肉 鶏肉 ゼラチン りんご	
チキンとベーコンのクリームグラタン	576	25.7	30.6	48.7	2.4	卵 乳 小麦 大豆 牛肉 豚肉 鶏肉	
ミートソースグラタン	508	18.0	24.9	53.7	3.0	卵 乳 小麦 大豆 牛肉 豚肉 鶏肉 ゼラチン	
ハンバーグステーキ フライドエッグとベンネグラ	1,157	29.7	90.7	49.5	2.2	卵 乳 小麦 大豆 牛肉 豚肉 鶏肉 ゼラチン	
チキンとベーコンのクリームグラタン	1,116	37.4	58.5	109.5	3.9	卵 乳 小麦 大豆 牛肉 豚肉 鶏肉	
ミートソースグラタン	1,048	29.7	52.9	114.5	4.5	卵 乳 小麦 大豆 牛肉 豚肉 鶏肉 ゼラチン	
チキンの香草パン粉焼マスタード	1,612	40.3	115.3	97.9	3.1	卵 乳 小麦 大豆 鶏肉	
ハンバーグステーキ フライドエッグとベンネグラ	1,697	41.5	118.6	110.3	3.7	卵 乳 小麦 大豆 牛肉 豚肉 鶏肉 ゼラチン	
牛サガリカットステーキ	1,809	46.1	132.3	100.4	4.6	卵 乳 小麦 大豆 牛肉 豚肉 鶏肉 ゼラチン りんご	
ヤンニョムチキン	1,642	44.0	641.7	134.5	5.7	卵 乳 小麦 大豆 ごま 鶏肉	
グリルブラッキー	1,947	83.1	139.0	81.7	7.3	卵 乳 小麦 大豆 牛肉 豚肉 鶏肉 ゼラチン りんご	
チーターチーズハンバーグ	1,618	35.3	114.8	105.6	3.8	卵 乳 小麦 大豆 牛肉 豚肉 鶏肉 ゼラチン	
シーフードチャウダーグラタン	1,087	43.8	54.7	105.7	4.2	卵 乳 小麦 大豆 いか えび 豚肉	
ビーフシチューハンバーグ	1,633	36.2	118.5	101.2	4.0	卵 乳 小麦 大豆 牛肉 豚肉 鶏肉 ゼラチン	
ビーフシチューと冬野菜	1,123	27.1	66.3	103.5	3.6	卵 乳 小麦 大豆 牛肉 豚肉 鶏肉 ゼラチン	
ビーフシチューと冬野菜のグラタン	1,175	33.0	62.1	120.9	4.2	卵 乳 小麦 大豆 牛肉 豚肉 鶏肉 ゼラチン	
ピッツァマルゲリータ	533	20.8	13.0	83.8	4.2	卵 乳 小麦 大豆 牛肉 豚肉 鶏肉 ゼラチン	
ピッツァクアトロ	833	37.5	32.5	98.6	4.8	乳 小麦	はちみつ
ビーフシチューピザ	704	28.0	23.2	94.5	4.9	乳 小麦 大豆 牛肉 豚肉 鶏肉 ゼラチン	
北海道モッツアレラチーズのカプレーゼ	145	5.6	12.2	3.8	0.4	乳 小麦 大豆 鶏肉	
スープ	18	0.8	0.8	2.2	1.0	卵 乳 小麦 大豆 牛肉 豚肉 鶏肉 ゼラチン	
前菜	160	2.4	13.7	6.7	0.6	卵 乳 小麦 大豆 ごま オレンジ りんご	
毎のタルト単品	290	5.3	17.2	28.6	0.4	卵 乳 小麦 大豆 アーモンド	
ポップオーバー単品	273	6.3	15.4	28.0	0.5	卵 乳 小麦 大豆 ゼラチン オレンジ キウイ	
アップルタルト単品	203	3.4	3.0	31.8	0.2	卵 乳 小麦 オレンジ りんご	
チョコタルト単品	310	4.4	20.7	27.6	0.1	卵 乳 小麦 大豆 落花生 オレンジ アーモンド	
パースデーデザート	283	4.3	16.9	29.5	0.1	卵 乳 小麦 大豆	
オレンジジュース	114	1.5	0.0	26.8	0.0	オレンジ	
グレープフルーツジュース	81	1.3	0.0	19.1	0.0		
アイスストレートティー	40	0.0	0.0	10.0	0.0		
アイスミルクティー	50	0.1	0.9	10.1	0.0	乳 大豆	
アイスレモンティー	48	0.1	0.1	11.7	0.0		
ホットミルクティー	24	0.6	0.8	3.9	0.0	乳	
ホットレモンティー	19	0.1	0.1	4.7	0.0		
ホットストレートティー	11	0.0	0.0	3.0	0.0		
フレンチプレスコーヒー (ブレンド)	21	0.2	0.9	3.2	0.0	乳 大豆	
水出しアイスコーヒー	46	0.2	0.9	9.4	0.0	乳 大豆	
コーラ	72	0.0	0.0	18.0	0.0		
ジンジャーエール	58	0.0	0.0	14.4	0.0		
グレフスカッシュ	80	0.8	0.0	20.3	0.0		
シトラスカッシュ	78	1.1	0.1	18.5	0.0	オレンジ	
シャリーテンブル	121	0.1	0.1	30.3	0.0		
ジンジャーミントジュレップ	93	0.0	0.0	24.1	0.0		
カシスオレンジ	102	0.3	0.0	18.5	0.0	オレンジ	
ファジーネーブル	89	3.0	2.7	16.4	2.7	オレンジ 桃	
洋ナシレモンジンジャー	148	2.9	2.8	18.7	2.7	オレンジ	
クランベリーレモンニック	125	2.9	2.8	13.9	2.7	オレンジ	
モスコミュールピナオレンジ	89	0.3	0.0	4.8	0.0	小麦 オレンジ	
洋ナシキウイ	88	3.0	2.7	4.3	2.7	キウイ	
マンゴーピーチ	84	2.8	2.7	15.4	2.7	桃	
ストロベリークランベリー	78	2.9	2.7	1.7	2.7		
ブルーベリーカシス	94	0.1	0.0	16.8	0.0		
ジムビームハイボール	76	0.1	0.1	1.4	0.0		
シトラスハイボールレモン	110	0.1	0.1	12.0	0.0		
シトラスハイボールオレンジ	114	0.3	0.0	13.9	0.0	オレンジ	
シトラスハイボールグレーフルーツ	113	0.4	0.0	13.9	0.0		
ユークハイボール	130	0.0	0.0	18.0	0.0		
ジンジャーハイボール	116	0.0	0.0	14.4	0.0		
生ビール	112	0.8	0.0	4.2	0.0		
リープフラウミルと白グラス	87	0.1	0.0	2.4	0.0		
サッピオーネ白グラス	87	0.1	0.0	2.4	0.0		
ラクロワルトン白グラス	87	0.1	0.0	2.4	0.0		
VSEクラシックカベルネ赤グラス	87	0.2	0.0	1.8	0.0		
ミラーダテンブラーニョ&シラー赤グラス	87	0.2	0.0	1.8	0.0		
パラスピノワール赤グラス	87	0.2	0.0	1.8	0.0		
ノンアルコールビール	40	0.0	0.0	0.0	0.0		
ジンフィス	149	4.2	0.1	11.8	0.0	オレンジ	
ジンソーダ	111	4.2	0.1	1.8	0.0	オレンジ	
オレンジポップサム	168	5.1	0.0	15.3	0.0	オレンジ	
ホールパン クロワッサン	84	1.6	4.7	8.9	0.3	卵 乳 小麦 大豆	

メニュー名称	エネルギー 1食あたり (Kcal)	たんぱく質 1食あたり (g)	脂質 1食あたり (g)	炭水化物 1食あたり (g)	食塩相当量 1食あたり (g)	アレルゲン品目	原材料に使用 (はちみつ)
ホールパン バシル	46	1.8	0.2	9.3	0.2	小麦	
ホールパン イギリス	64	2.1	1.0	11.8	0.3	乳 小麦 大豆	
ホールパン ミニフランス	60	2.7	0.4	11.8	0.3	小麦	
ホールパン よもぎ	64	2.0	1.8	10.1	0.1	卵 乳 小麦	
ホールパン チャバタ	48	1.8	0.3	9.6	0.2	小麦	
ホールパン トーストブレッド	61	1.4	2.7	7.7	0.2	卵 乳 小麦 大豆	
ホールパン 玄米 (フレンチトースト)	39	1.5	0.9	6.3	0.1	卵 乳 小麦	
ホールパン クロワッサン (フレンチトースト)	58	1.4	3.0	6.4	0.2	卵 乳 小麦 大豆	
ホールパン バシル (フレンチトースト)	39	1.6	0.7	6.6	0.1	卵 乳 小麦	
ホールパン イギリス (フレンチトースト)	48	1.7	1.1	7.8	0.2	卵 乳 小麦 大豆	
ホールパン ミニフランス (フレンチトースト)	36	1.6	0.7	6.0	0.1	卵 乳 小麦	
ホールパン よもぎ (フレンチトースト)	48	1.7	1.5	7.0	0.1	卵 乳 小麦	
ホールパン チャバタ (フレンチトースト)	40	1.6	0.7	6.8	0.1	卵 乳 小麦	
ホールパン トーストブレッド (フレンチトースト)	46	1.4	2.0	5.8	0.1	卵 乳 小麦 大豆	

※アレルゲン表示項目は、食品表示法にて表示が義務付けられている7品目と、表示を推奨されている21品目について表示しております。

※法令で表示義務とされている食品7品目  
卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生

※表示を奨励されている食品21品目  
いくら、キウイフルーツ、くるみ、大豆、カシューナッツ、バナナ、やまいも、もち、りんご、さば、ごま、さけ、いか、鶏肉、ゼラチン、豚肉、オレンジ、牛肉、あわび、まつたけ、アーモンド

※アレルゲン表示とは別枠に、「はちみつ」を使用しているメニューが分かるように追加しています。

※カロリー、栄養成分の計算は「日本食品標準成分表」に基づき、各食材のカロリー、栄養成分の合算により表示を行っております。調理条件によって異なる場合もございますので目安としてください。

※商品の改良・規格変更に伴い、予告無く使用原材料を変更する場合がございます。情報は随時変更しておりますのでご確認ください。

※アレルゲンに関してのご相談は、各店舗にて対応させていただきますので、お気軽にお問合せください。