

フェア・デザートメニュー アレルギーマテリアル(7品目)使用一覧(1/1)

2018年11月30日、現在の情報です。対象期間:2018年11月30日~2019年4月中旬

掲載しているアレルギー情報は、使用原材料における特定原材料(アレルギー7品目【小麦・卵・乳・そば・落花生・えび・かに】)を調査したものです。

(株)トマトアンドアソシエイツ 商品部

お客様各位

~以下の項目を必ずお読み下さい~

※メニューが同じでも、予告無しに原材料等を変更する場合がございます。

一覧表は常に最新のものをご覧くださいませようお願いします。

※お客様に、お選び頂く商品(ソース・タレ・ドレッシング等)については、メインの商品及び、お選び頂いたソース(タレ・ドレッシング等)を参照し、特定原材料表示の確認を行って下さい。

※工場製造時、店舗での調理・盛付の際には細心の注意を払っていますが、他の特定原材料が微量混入するおそれがあります。

また、一部の商品で使用している海産物(魚介類、海藻類等)は、漁法により「えび、かに」が混ざる場合もあります。

※揚げ物は、他の食材と同じ油で調理しています。

※アレルギー物質に対する感受性は個人差があり、微量な混入でも発症することがあります。

最終的な判断は、専門医にご相談の上、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。

●印は使用しています。								●印は使用しています。							
【冬フェア】	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	【冬デザート】	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに
骨付き鶏の“香草”グリル ~ごろっと野菜添え~	-	-	-	-	-	-	-	苺10個のプレミアムパフェ	-	●	●	-	-	-	-
骨付き鶏の“香草”グリルセット ~ごろっと野菜添え~	●	-	●	-	-	-	-	苺ヨーグルトパフェ	-	-	●	-	-	-	-
ヒレサイコロステーキ&ガーリックシュリンプ	●	-	-	-	-	●	-	苺のプリンクリームパフェ	●	●	●	-	-	-	-
エッグハンバーグ&ガーリックシュリンプ	●	●	●	-	-	●	-	苺とティラミス	●	●	●	-	-	-	-
ガーリックシュリンプ	-	-	-	-	-	●	-								
ごろっと野菜の“香草”オープン焼き	-	-	-	-	-	-	-								
半身鶏のジューシーローストチキン(2~3名様向き)	●	-	-	-	-	-	-								
“熟成”リブロースステーキ	●	-	-	-	-	-	-	【アイスパー】	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに
TOMA-ONIチーズバーガー	●	●	●	-	-	-	-	ラムネ	-	-	●	-	-	-	-
ダブルTOMA-ONIチーズバーガー	●	●	●	-	-	-	-	グレープ	-	-	●	-	-	-	-
								バニラ	-	●	●	-	-	-	-
								オレンジ	-	-	●	-	-	-	-
								メロン	-	-	●	-	-	-	-
【デザート】	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	ストロベリー	-	-	●	-	-	-	-
キャラメルチョコバナナパフェ	●	●	●	-	●	-	-	チョコレート	-	-	●	-	-	-	-
ミニ抹茶白玉パフェ	-	-	●	-	-	-	-	抹茶	-	-	●	-	-	-	-
ティラミスパフェ	●	●	●	-	-	-	-	黒みつきなこ	-	-	●	-	-	-	-
とろけるティラミス	●	●	●	-	-	-	-	ミントチョコ	-	-	●	-	-	-	-
黒ゴマきな粉パフェ	-	-	●	-	-	-	-	パステルマーブル	-	●	●	-	-	-	-
抹茶わらび餅ぜんざい	-	-	-	-	-	-	-	クッキー&クリーム	●	●	●	-	-	-	-
ニューヨークチーズケーキ	●	●	●	-	-	-	-	キャラメルミルク	-	-	●	-	-	-	-
フォンダンショコラ	●	●	●	-	-	-	-	ガトーショコラ	●	-	●	-	-	-	-
“ミックスベリー”ソフトクリーム	-	-	●	-	-	-	-	【冬】ブルーベリーチーズケーキ	●	●	●	-	-	-	-
“オレンジ”ソフトクリーム	-	-	●	-	-	-	-	※冷凍庫内での落下およびアイスボラーの使いまわしによる数種類のアイスの混入が発生します。							
“バナナ”ソフトクリーム	-	-	●	-	-	-	-	故にこのアレルギー一覧は未開封のアイスのみ適用されるものですので							
ソフトクリーム(単品)	-	-	●	-	-	-	-	ご注意ください。							
BDおたのしみデザート	●	●	●	-	-	-	-								

トマト&オニオン 41期 グランドメニュー アレルギー物質(7品目)使用一覧(2/4)

2018年11月30日、現在の情報です。対象期間:2018年11月30日~2019年4月中旬

掲載しているアレルギー情報は、使用原材料における特定原材料(アレルギー7品目【小麦・卵・乳・そば・落花生・えび・かに】)を調査したものです。

(株)トマトアンドアソシエイツ 商品部

お客様各位

~以下の項目を必ずお読み下さい~

※メニューが同じでも、予告無しに原材料等を変更する場合がございます。

一覧表は常に最新のものをご覧くださいますようお願いいたします。

※お客様に、お選び頂く商品(ソース・タレ・ドレッシング等)については、メインの商品及び、お選び頂いたソース(タレ・ドレッシング等)を参照し、特定原材料表示の確認を行って下さい。

※工場製造時、店舗での調理・盛付の際には細心の注意を払っていますが、他の特定原材料が微量混入するおそれがあります。

また、一部の商品で使用している海産物(魚介類、海藻類等)は、漁法により「えび、かに」が混ざる場合もあります。

※揚げ物は、他の食材と同じ油で調理しています。

※アレルギー物質に対する感受性は個人差があり、微量な混入でも発症することがあります。

最終的な判断は、専門医にご相談の上、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。

●印は使用しています。								●印は使用しています。								※ライス除く							
【チキン】	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	【和食】※ライス除く	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	
“和風”グリルチキンステーキ	●	-	-	-	-	-	-	和風ヒレサイコロステーキとろろ御膳	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	
“ガーリック”グリルチキンステーキ	●	-	-	-	-	-	-	和風ヒレサイコロステーキ御膳	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	
								和風ハンバーグとろろ御膳	●	●	●	-	-	-	-	●	●	●	-	-	-	-	
【コンビ】	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	和風ハンバーグ御膳	●	●	●	-	-	-	-	●	●	●	-	-	-	-	
牛100%“粗挽き!!”弾丸ハンバーグ&ヒレサイコロステーキ	●	●	●	-	-	-	-	彩り野菜の黒酢チキンとろろ御膳	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	
牛100%“粗挽き!!”弾丸ハンバーグ&ジャンボ海老フライ	●	●	●	-	-	●	-	彩り野菜の黒酢チキン御膳	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	
ハンバーグ&ヒレサイコロステーキ	●	●	●	-	-	-	-	鶏みぞれ煮とろろ御膳	●	●	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	
ハンバーグ&ジャンボ海老フライ	●	●	●	-	-	●	-	鶏みぞれ煮御膳	●	●	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	
“焙煎ごまダレ”グリルチキン&ジャンボ海老フライ	●	●	-	-	-	●	-	“熟成”つけ肉カルビとろろ御膳	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-		
ミックスグリル	●	●	●	-	-	-	-	“熟成”つけ肉カルビ御膳	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	
								あおさと山菜の雑炊	●	●	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	
【スパゲティ】※パスタ・低糖黄類共通	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	【その他(単品)】	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	
“フレッシュ”モッツアレラのトマトスパゲティ	●	-	●	-	-	-	-	ライス	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
フレッシュモッツアレラの“とろろチーズ”トマトスパゲティ	●	-	●	-	-	-	-	パン	●	-	●	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	
温玉カルボナーラ	●	●	●	-	-	-	-	味噌汁(国産あおさ入り)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
“洋食屋さんの”ハンバーグナポリタン	●	●	●	-	-	-	-	国産とろろ	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	
大盛り!!ハンバーグナポリタン	●	●	●	-	-	-	-	おぼんざい盛り	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	
“和風”明太子スパゲティ	●	●	●	-	-	-	-	【スープバー】	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	
【ライトミール】	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	コーンスープ	●	-	●	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	
1/2日分の野菜が摂れる!緑黄色野菜のドリア	●	●	●	-	-	-	●	味噌汁	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	
温玉ツナドリア	●	●	●	-	-	-	●	とうもろこしと卵のポタージュ	●	●	●	-	-	-	-	●	●	●	-	-	-	-	
“とろろ卵の”オムライス	●	●	●	-	-	-	-	ミネストローネ	●	-	●	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	●	
“とろろ卵の”チーズオムライス	●	●	●	-	-	-	-	ベーコン野菜スープ	●	●	●	-	-	-	-	●	●	●	-	-	-	-	
おどろきのピラフ	●	●	●	-	-	-	-	コンソメスープ	●	-	●	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	
【洋食プレート】	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	中華玉子スープ	●	●	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	
黒酢チキン南蛮	●	●	●	-	-	-	-	春雨スープ	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	
ジャンボ海老フライ(2本)	●	●	●	-	-	●	-	塩麴の野菜スープ	●	-	●	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	
ジャンボ海老フライ(3本)	●	●	●	-	-	●	-	ジンジャー玉子スープ	●	●	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	
【カレーバー】	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	あめ色オニオンスープ	●	-	●	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	
オリジナル黒カレー	●	-	●	-	-	-	-	あっさり担々スープ	●	-	●	-	-	●	-	●	-	●	-	-	-	-	
ハヤシライス	●	-	●	-	-	-	-	麻婆スープ	●	●	●	-	-	-	-	●	●	●	-	-	-	-	

トマト&オニオン 41期 グランドメニュー アレルギーマテリアル(7品目)使用一覧(3/4)

2018年11月30日、現在の情報です。対象期間:2018年11月30日~2019年4月中旬

掲載しているアレルギー情報は、使用原材料における特定原材料(アレルギー7品目【小麦・卵・乳・そば・落花生・えび・かに】)を調査したものです。

(株)トマトアンドアソシエイツ 商品部

お客様各位

~以下の項目を必ずお読み下さい~

※メニューが同じでも、予告無しに原材料等を変更する場合がございます。

一覧表は常に最新のものをご覧くださいますようお願いいたします。

※お客様に、お選び頂く商品(ソース・タレ・ドレッシング等)については、メインの商品及び、お選び頂いたソース(タレ・ドレッシング等)を参照し、特定原材料表示の確認を行って下さい。

※工場製造時、店舗での調理・盛付の際には細心の注意を払っていますが、他の特定原材料が微量混入するおそれがあります。

また、一部の商品で使用している海産物(魚介類、海藻類等)は、漁法により「えび、かに」が混ざる場合もあります。

※揚げ物は、他の食材と同じ油で調理しています。

※アレルギー物質に対する感受性は個人差があり、微量な混入でも発症することがあります。

最終的な判断は、専門医にご相談の上、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。

●印は使用しています。	※ライス・スープ・カレーバー除く							●印は使用しています。	※パン・サラダ・スープバー除く						
【日替りランチ】	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	【ランチパスタ】※パスタ・低糖質類共通	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに
日替りランチ(A):中華風味噌ハンバーグ&"広島産"牡蠣フライ	●	●	●	-	-	-	-	"フレッシュ"モッツアレラのトマトスパゲティランチ	●	-	●	-	-	-	-
日替りランチ(B):"焙煎ごまダレ"ハンバーグ&黒酢チキン南蛮	●	●	●	-	-	-	-	"和風"明太子スパゲティランチ	●	●	●	-	-	-	-
日替りランチ(C):てりやきハンバーグ&牛肉コロッケと海老フライ	●	●	●	-	-	●	-	温玉カルボナーラランチ	●	●	●	-	-	-	-
日替りランチ(D):トマトハンバーグ&黒酢唐揚げと春巻き	●	●	●	-	-	●	-	ハンバーグナポリタンランチ	●	●	●	-	-	-	-
日替りランチ(E):デミハンバーグ&ナス肉味噌	●	●	●	-	-	-	-								
								【サラダバー実施店】	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに
【プレーンハンバーグランチ】	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	ランチバゲット(SB店パスタランチ用)	●	-	-	-	-	-	-
(デミグラスソース)	●	●	●	-	-	-	-	【サラダバー未実施店】	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに
(てりやきソース)	●	●	●	-	-	-	-	【バゲット】明太マヨ	●	●	●	-	-	-	-
(オニオンソース)	●	●	●	-	-	-	-	【バゲット】メープル	●	-	●	-	-	-	-
(トマトソース)	●	●	●	-	-	-	-	【バゲット】ガーリック	●	-	●	-	-	-	-
(焙煎ごまダレソース)	●	●	●	-	-	-	-	ミニサラダ	●	-	-	-	-	-	-
								※ライス・スープ・カレーバー除く							
【グリルチキンステーキランチ】	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	【ドリンクバー未実施店】	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに
(デミグラスソース)	●	-	-	-	-	-	-	ホットコーヒー	-	-	-	-	-	-	-
(てりやきソース)	●	-	-	-	-	-	-	アイスコーヒー	-	-	-	-	-	-	-
(オニオンソース)	●	-	-	-	-	-	-	紅茶[レモン][ミルク]	-	-	-	-	-	-	-
(トマトソース)	-	-	-	-	-	-	-	アイ스티ー[レモン][ミルク]	-	-	-	-	-	-	-
(焙煎ごまダレソース)	●	-	-	-	-	-	-	メロンソーダ	-	-	-	-	-	-	-
								※ライス・スープ・カレーバー除く							
【ランチ】	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	ココア	-	-	-	-	-	-	-
パワーサラダランチ(黒酢グリルチキン)	●	●	●	-	-	-	-	オレンジジュース	-	-	-	-	-	-	-
パワーサラダランチ(和風グリルチキン)	●	●	●	-	-	-	-	カルピスウォーター	-	-	●	-	-	-	-
パワーサラダランチ(イタリアングリルチキン)	●	●	●	-	-	-	-	ウーロン茶	-	-	-	-	-	-	-
【1日10食限定】"熟成"ランチステーキ	●	-	-	-	-	-	-	カフェオーレ	-	-	●	-	-	-	-
"熟成"ヒレスステーキランチ※ソース除く	-	-	●	-	-	-	-	アイスカフェオーレ	-	-	●	-	-	-	-
"熟成"つけ肉カルビランチ	●	-	-	-	-	-	-	ホットミルク	-	-	●	-	-	-	-
温玉"熟成"つけ肉カルビランチ	●	●	-	-	-	-	-	アイスマルク	-	-	●	-	-	-	-
石焼デミハンバーグランチ	●	●	●	-	-	-	-	コーヒーフロート	-	●	●	-	-	-	-
牛100%"粗挽き!!"弾丸ハンバーグランチ	●	●	●	-	-	-	-	コーラフロート	-	●	●	-	-	-	-
メガトンハンバーグランチ	●	●	●	-	-	-	-	クリームソーダ	-	●	●	-	-	-	-
パワフルランチ	●	●	●	-	-	●	-	Jコーラ	-	-	-	-	-	-	-
1/2日分の野菜が摂れる!緑黄色野菜のドリアランチ	●	●	●	-	-	-	●	Jミルク	-	-	●	-	-	-	-
温玉ツナドリアランチ	●	●	●	-	-	-	●	Jオレンジ	-	-	-	-	-	-	-
"とろ〜り卵の"オムライスランチ	●	●	●	-	-	-	-	Jカルピスウォーター	-	-	●	-	-	-	-
レディースランチ【サラダバー店】※サラダバー除く	-	●	●	-	-	-	-	Jメロンソーダ	-	-	-	-	-	-	-
レディースランチ【単品サラダ店】	●	●	●	-	-	-	-	Jクリームソーダ	-	●	●	-	-	-	-

トマト&オニオン 41期 グランドメニュー アレルギーマテリアル(7品目)使用一覧(4/4)

2018年11月30日、現在の情報です。対象期間:2018年11月30日~2019年4月中旬

掲載しているアレルギー情報は、使用原材料における特定原材料(アレルギー7品目【小麦・卵・乳・そば・落花生・えび・かに】)を調査したものです。

(株)トマトアンドアソシエイツ 商品部

お客様各位

~以下の項目を必ずお読み下さい~

※メニューが同じでも、予告無しに原材料等を変更する場合がございます。

一覧表は常に最新のものをご覧くださいませようをお願いいたします。

※お客様に、お選び頂く商品(ソース・タレ・ドレッシング等)については、メインの商品及び、お選び頂いたソース(タレ・ドレッシング等)を参照し、特定原材料表示の確認を行って下さい。

※工場製造時、店舗での調理・盛付の際には細心の注意を払っていますが、他の特定原材料が微量混入するおそれがあります。

また、一部の商品で使用している海産物(魚介類、海藻類等)は、漁法により「えび、かに」が混ざる場合もあります。

※揚げ物は、他の食材と同じ油で調理しています。

※アレルギー物質に対する感受性は個人差があり、微量な混入でも発症することがあります。

最終的な判断は、専門医にご相談の上、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。

●印は使用しています。								●印は使用しています。							
【おこさま】	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	【アルコール】	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに
おこさまハンバーグプレート	●	●	●	-	-	-	-	グラス生ビール	-	-	-	-	-	-	-
おこさまカレープレート	●	●	●	-	-	-	-	生ビール(中)	-	-	-	-	-	-	-
おこさまうどん	●	-	-	-	-	-	-	パドワイザー 330ml瓶	-	-	-	-	-	-	-
おこさま低アレルゲンハンバーグ	-	-	-	-	-	-	-	赤ワイン(デカンタ)	-	-	-	-	-	-	-
おこさま低アレルゲンカレー	-	-	-	-	-	-	-	白ワイン(デカンタ)	-	-	-	-	-	-	-
おこさまパンケーキ	●	●	●	-	-	-	-	赤ワイン(グラス)	-	-	-	-	-	-	-
Jステーキセット	●	-	-	-	-	-	-	白ワイン(グラス)	-	-	-	-	-	-	-
Jデミハンバーグセット	●	●	●	-	-	-	-	ウツブリッジ カベルネ・ソーヴィニヨン(750ml)	-	-	-	-	-	-	-
Jチーズハンバーグセット	●	●	●	-	-	-	-	焼酎 麦(お湯割り・水割り・ロック)	-	-	-	-	-	-	-
Jからあげ	●	●	-	-	-	-	-	チューハイレモン	-	-	-	-	-	-	-
離乳食	-	-	-	-	-	-	-	角ハイボール	-	-	-	-	-	-	-
パースデー特典ケーキ	●	●	●	-	-	-	-	スミノフ レモネード 275ml	-	-	-	-	-	-	-
								梅酒カクテル(白桃ソーダ)	-	-	-	-	-	-	-
【ドリンクバー実施店】	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	<ノンアルコール>カシスオレンジ	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに
野菜・果実ミックス	-	-	-	-	-	-	-	<ノンアルコール>ドライゼロ 334ml	-	-	-	-	-	-	-
まるやかりんご酢ドリンク	-	-	-	-	-	-	-	【ドリンクバー/紅茶&健康茶バー】	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに
“国産”白桃ドリンク	-	-	-	-	-	-	-	抹茶入り玄米茶	-	-	-	-	-	-	-
“山形産”ラ・フランスドリンク	-	-	-	-	-	-	-	ダーズリン	-	-	-	-	-	-	-
巨峰ドリンク	-	-	-	-	-	-	-	しょうが紅茶	-	-	-	-	-	-	-
アイスコーヒー	-	-	-	-	-	-	-	トロピカルティー	-	-	-	-	-	-	-
福建烏龍茶	-	-	-	-	-	-	-	ジャスミンハーブ	-	-	-	-	-	-	-
ジャスミン茶	-	-	-	-	-	-	-	黒豆ダッタンそば茶	-	-	-	●	-	-	-
マテ茶	-	-	-	-	-	-	-	ハト麦・熊笹ブレンド茶	-	-	-	-	-	-	-
								黒豆ごぼう	-	-	-	-	-	-	-
								ローズヒップハイビスカス	-	-	-	-	-	-	-
								アールグレイ	-	-	-	-	-	-	-