

ミアアンジェラ大丸 パーティーコース 7大アレルギー情報

更新日：9月25日

ミアアンジェラのアレルギー情報は、日本の食品表示基準(食品表示法)にて、表示が義務付けられている7品目(特定原材料)を対象としています。(2022年10月現在)

当店では低アレルギーなどアレルギー対応メニューのご提供はございません。店舗での調理では、多くの食材を使用するため他の食材に由来するアレルギー物質との接触(コンタミネーション/交差混入*)があります。

ここでは、メニューのレシピから、特定原材料(アレルギー)を原材料に使用しているものと、原材料の工場の製造ラインで共有・接触があるものを記載しています。

※アレルギーに対する感受性は個人によって大きな差があり、その時々体調などによっても異なります。このアレルギー情報は適宜、更新しておりますが、ご利用の際は最新のアレルギー情報を参考に、かかりつけの専門医にご相談いただき、お客様ご自身でご判断くださいますようお願いいたします。

* 食品を製造・調理する際に、原材料として使用していない場合でも、アレルギー物質が意図せず微量に混入してしまうことを「コンタミネーション」、「交差混入」といいます。

マークの見方

●	原材料として使用しています
●コンタミ	原材料の製造ラインで共有・接触があります
—	原材料として使用していません

商品名	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
スタンダードコース							
(スタンダード)フォカッチャ	-	-	●	-	-	-	-
(スタンダード)人気の前菜4種類盛り合わせ	●	●	-	-	-	-	-
(スタンダード)北海道サーモンのカルパッチョ	-	-	-	-	-	-	-
(スタンダード)北海道産モッツアレラチーズを使ったダイスサラダ	-	●	●	-	-	-	-
(スタンダード)北海道産活アサリのボンゴレビアンコ	●コンタミ	-	●	●コンタミ	-	-	-
(スタンダード)ピッツァマルゲリータ	●コンタミ	●	●	-	-	-	-
(スタンダード)北海道産豚フィレ肉とキノコのマルサラワインソース	-	●	●	-	-	-	-
(スタンダード)ティラミス	●	●	●	-	-	-	-
プレミアムコース							
(プレミアム)フォカッチャ	-	-	●	-	-	-	-
(プレミアム)人気の前菜4種類盛り合わせ	●	●	-	-	-	-	-
(プレミアム)北海道産ホタテのカルパッチョ	●	●	●	-	-	-	-
(プレミアム)海老と紅ずわい蟹のシーザーサラダ	●	●	●	-	-	●	●
(プレミアム)渡り蟹のトマトソース	●コンタミ	●	●	●コンタミ	-	●コンタミ	●
(プレミアム)モルタデッラハムとキノコのピッツァ	●コンタミ	●	●	-	-	-	-
(プレミアム)北海道産牛フィレ肉のステーキリュフソース	-	●	-	-	-	-	-
(プレミアム)ティラミス	●	●	●	-	-	-	-