

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8品目(特定原材料)を対象としています。(2025年8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々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
▲	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

	特定原材料 8品目 8 Specific Raw Materials							
	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
商品名	shrimp	crabmeat	walnut	wheat	buckwheat	egg(hen)	milk(cow)	peanut
本日の前菜盛り合わせ （一人前）	-	-	●	●	-	●	●	▲
北海道産クリームチーズのポテトサラダ	-	-	-	●	-	●	●	-
上富良野産地養豚のパテ くるみとバルサミコのソース	-	-	●	▲	-	●	●	-
勇払産鶏とブロッコリーのガーリックマリネ	-	-	-	-	-	-	-	▲
イタリア産水牛モッツアレラチーズとトマトのカプレーゼ	-	-	●	-	-	-	●	-
チキンレバーのクロスティーニ	▲	▲	-	●	-	-	●	▲
イタリア産オリーブ	-	-	-	-	-	-	-	-
フォカッチャ（1個）	-	-	-	●	-	-	-	▲
ハムの盛合わせ	-	-	-	●	-	-	●	▲
北海道産帆立とキノコのマリネ	-	-	-	●	-	-	-	▲
チーズの盛り合わせ	-	-	-	●	-	-	●	▲
北海道産カボチャのピリ辛トマトソース煮込み	-	-	-	●	-	●	●	▲
キャロットラペ	-	-	-	-	-	-	-	-
北海道産タコのカルパッチョ オーリオモネソース	●	●	-	●	-	●	●	-
北海道産サーモンとアボカドのカルパッチョ	-	-	-	-	-	-	●	-
北海道産じゃがいものポテトフライ 粉雪チーズ仕立て	-	-	-	-	-	-	●	-
茄子の4種チーズグラタン	-	-	●	-	-	▲	●	▲
小エビと岩海苔のアヒージョ	●	▲	-	●	-	-	-	▲
小エビのフリット アイオリソース	●	-	-	●	-	●	-	▲
北海道富良野産「ななつぼし」のライスコロケ （1個）	-	-	-	●	-	●	●	▲
北海道産つぶ貝とブロッコリーのアヒージョ	▲	▲	-	●	-	-	-	▲
揚げニョッキとソーセージ	-	-	-	●	-	●	▲	-
12品目の新鮮野菜を使った彩りサラダ	-	-	-	●	-	●	-	-
紅ズワイガニと海老、アボカドの贅沢シーザーサラダ	●	●	-	●	-	●	●	-
水牛モッツアレラチーズとフレッシュトマトのダイスサラダ	-	-	-	●	-	●	●	▲
本場イタリアの生クリームを使わない“本当の”カルボナーラ	-	-	-	●	-	●	●	▲
あべ養鶏場「下川六〇酵素卵」を使ったチーズカルボナーラ	-	-	-	●	-	●	●	-
北海道産活アサリのボンゴレ（ビアンコ）	-	-	-	●	-	-	●	▲
北海道産活アサリのボンゴレ（ロッソ）	-	-	-	●	-	-	●	▲
イタリアと北海道のチーズを使った茄子のトマトソース	-	-	-	●	-	▲	●	▲

	特定原材料 8品目 8 Specific Raw Materials							
	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
商品名	shrimp	crabmeat	walnut	wheat	buckwheat	egg(hen)	milk(cow)	peanut
渡り蟹のトマトソース	▲	●	-	●	-	▲	●	▲
ローマ伝統料理 アマトリチャーナ	-	-	-	●	-	▲	●	▲
「農家のベーコン」ときのこのペペロンチーノ	-	-	-	●	-	▲	●	-
北海道産牛肉のボロネーゼ（スパゲティ/タリアテッレ）	-	-	-	●	▲	●	●	▲
海老のトマトクリームソース	●	-	-	●	-	▲	●	▲
紅ずわい蟹とグリーンアスパラのクリームソース タリアテッレ	-	●	-	●	▲	●	●	-
たらこトルコラのスパゲティ レモン風味	-	-	-	●	-	-	●	▲
目の前で仕上げる特製チーズリゾット	-	-	-	●	-	▲	●	-
濃厚！200%香る海老のリゾット	●	●	-	●	-	▲	●	-
ピッツァ マルゲリータ	-	-	▲	●	-	▲	●	▲
ピッツァ クアットロフォルマッジ	-	-	▲	●	-	▲	●	-
モルタデッラハムとキノコのピッツァ	-	-	▲	●	-	▲	●	▲
海老のクリームピッツァ ジェノベーゼソース	●	-	●	●	-	●	●	-
勇払産鶏と北海道産ポテトのディアボラ風	-	-	-	●	-	-	●	-
勇払産鶏のトマト煮込み ボスカイオーラ風	-	-	-	●	▲	●	●	▲
北海道産牛フィレ肉のステーキ トリュフソース	-	-	-	-	-	-	●	-
北海道産仔牛のスカロッピーニ レモンソース	-	-	-	●	▲	●	●	-
アールグレーのカタラーナ	-	-	-	-	-	●	●	-
ティラミス	-	-	▲	●	-	●	●	▲
イタリアンジェラート（バニラ・チョコレート・本日のジェラート）	-	-	-	-	-	●	●	-
ドルチェミスト	-	-	▲	●	-	●	●	▲
フォンダンショコラ	-	-	-	●	-	●	●	-
4 種チーズのバイクドチーズケーキ	-	-	-	-	-	●	●	-
パンナコッタ	-	-	-	-	-	-	●	-