

ミアンジェラ グランド 8大アレルゲン情報

更新日： 2025/10/14

ミ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(アレルゲン)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。

※アレルゲンに対する感受性は個人によって大きな差があり、その時々の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							
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		-	-	-	-	-	-	-	▲
イタリア産水牛モツ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)		-	-	-	●	-	-	-	▲
ハムの盛り合わせ		-	-	-	●	-	-	●	▲
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 オーリオリモーネソース		●	●	-	●	-	●	●	-
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」のライスコロッケ (1個)		-	-	-	●	-	●	●	▲
北海道産つぶ貝とブロッコリーのアヒージョ		▲	▲	-	●	-	-	-	▲
揚げニヨッキとソーセージ		-	-	-	●	-	●	▲	-
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		●	●	-	●	-	●	●	-
水牛モツ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 (ロツコ)		-	-	-	●	-	-	●	▲
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		-	-	-	●	-	▲	●	▲

