

ミアボッカ 期間メニュー 8大アレルギー情報

更新日: 4月5日

クッチーナ・ミアボッカ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。(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	くるみ
ピアチーレコース								
前菜6品盛り合わせ	●	●	-	-	-	●	-	-
ハムの盛り合わせ	●コンタミ	●	●	-	-	-	-	●コンタミ
「下川六〇酵素卵」のミモザサラダ	●	●	●	-	-	-	-	-
白いフライドポテトハムの盛り合わせ	●コンタミ	●	●コンタミ	-	-	-	-	-
北海道マルゲリータ	●コンタミ	●	●	-	-	-	-	-
ぷりぷり海老とカラスミのペペロンチーノ	-	●	●	-	-	●	●コンタミ	-
若鶏のソテー小悪魔風 ローストきのこ添え	-	●	●	-	-	-	-	-
グラッツェコース								
前菜6品盛り合わせ	●	●	-	-	-	●	-	-
ハムの盛り合わせ	●コンタミ	●	●	-	-	-	-	●コンタミ
スモークサーモンと日高モッツアレラチーズのサラダ	●	●	●	-	-	-	-	-
白いフライドポテト	●コンタミ	●	●コンタミ	-	-	-	-	-
豪華! たっぷり魚介のペスカトーレ・ビアンコ	-	●	●	-	-	●	●コンタミ	-
4種チーズのとろ〜りピッツァ	●コンタミ	●	●	-	-	-	-	●コンタミ
牛ロースのソテー パルサミソース	-	●	-	-	-	-	-	-
自家製ティラミス	●	●	●	-	-	-	-	-
スペチャーレコース								
前菜6品盛り合わせ	●	●	-	-	-	●	-	-
ハムの盛り合わせ	●コンタミ	●	●	-	-	-	-	●コンタミ
3種類のカルパッチョ〜北海道産タコ、スモークサーモン、ホタテ〜	-	-	●	-	-	-	-	-
紅ズワイ蟹と日高モッツアレラチーズのサラダ	●	●	●	-	-	-	●	-
名物! 渡り蟹のトマトソース	-	●	●	-	-	-	●	-
北海道マルゲリータ・ブルー	●コンタミ	●	●	-	-	-	-	●コンタミ
豪快! 牛ロースとサルシッチャの盛り合わせ トリュフ塩を添えて	-	●	-	-	-	-	-	-
自家製ティラミスと本日のジェラート ベリーソース添え	●	●	●	-	-	-	-	-