

ミアボッカ 月替わりランチメニュー 8大アレルギー情報

更新日：8月20日

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。

商品名	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
(高島屋・池袋)前菜3種とサラダの盛り合わせ	●	●	-	-	●コンタミ	-	-	-
(高島屋・池袋)(A)鶏もも肉と北海道産かぼちゃ、スモークモッツアレラチーズのトマトソース	-	●	●	-	●コンタミ	-	-	-
(高島屋・池袋)(B)ヤリイカ、ブロッコリーのペペロンチーノ いくら添え	-	●	●	-	●コンタミ	-	-	-
(高島屋・池袋)(C)スモークサーモンと北海道小林牧場ブルーチーズのクリームソース レンコンチップ添え	-	●	●	-	-	-	-	-
(高島屋・池袋)北海道産豚挽肉とキノコ、スモークモッツアレラチーズのクリームピッツァ	●コンタミ	●	●	-	●コンタミ	-	-	●コンタミ
(高島屋・池袋)ランチドルチェセット	●	●	●	-	●	-	-	-