

イタリアン スペシャルコース 8大アレルゲン情報

更新日：2025/6/9

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。(2025年6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
本日のイタリア前菜6品盛り合わせ	—	—	—	—	—	●	●	▲
ハムの盛り合わせ	—	—	▲	●	—	▲	●	—
紅ズワイガニの シーザーサラダ	▲	●	—	●	—	●	●	▲
北海道産フライドポテト	—	—	—	▲	—	▲	▲	—
「黒トリュフ香る「下川六〇酵素卵」の贅沢カルボナーラピッツァ	—	—	▲	●	—	●	●	—
「豪華！たっぷり魚介のペスカトーレ・ピアンコ	●	▲	—	●	—	—	●	▲
牛ロースのソテー ポルチーニソース	—	—	—	—	—	—	●	▲
本日のドルチェ	—	—	—	●	—	●	●	●

イタリアン グラッチェコース 8大アレルゲン情報

更新日：2025/6/9

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。(2025年6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
本日のイタリア前菜6品盛り合わせ	—	—	—	—	—	●	●	▲
「下川六〇酵素卵」のシーザーサラダ	▲	▲	—	●	—	●	●	—
ハムの盛り合わせ	—	—	▲	●	—	▲	●	—
北海道産フライドポテト	—	—	—	▲	—	▲	▲	—
北海道マルゲリータ	—	—	▲	●	—	▲	●	—
北海道産タコとたらこ、大葉のペペロンチーノ	—	—	—	●	—	—	●	▲
「若鶏のソテー小悪魔風 ローストきのこ添え	—	—	—	●	—	—	●	▲

イタリアン プレミアムコース 8大アレルゲン情報

更新日：2025/6/9

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。(2025年6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							
商品名	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
	shrimp	crabmeat	walnut	wheat	buckwheat	egg(hen)	milk(cow)	peanut
本日のイタリア前菜6品盛り合わせ	—	—	—	—	—	●	●	▲
ハムの盛り合わせ	—	—	▲	●	—	▲	●	—
「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～	—	—	—	●	—	—	—	—
紅ズワイガニの シーザーサラダ	▲	●	—	●	—	●	●	▲
蟹と海老のトマトクリームソース	●	●	—	●	—	—	●	▲
北海道産4種チーズを使ったとろ～りピッツァ はちみつ添え	—	—	▲	●	—	▲	●	—
牛ロースのソテー マッシュポテトとトリュフのソース	—	—	—	—	—	—	●	▲
本日のドルチェ	—	—	—	●	—	●	●	—