

イタリアン グランドメニュー 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
イタリア産オリーブ盛り合わせ	-	-	-	-	-	-	-	-
ブロッコリーのガーリック風味	-	-	-	-	-	-	-	▲
ハーブ香るチキンとキノコのマリネ	-	-	-	-	-	-	-	▲
「下川六〇酵素卵」のフリッタータ	-	-	-	-	-	●	●	-
北海道常呂産ホタテのカルパッチョ いくらを添えて	-	-	-	●	-	-	-	-
北海道産タコのカルパッチョ マッシュポテトソース	-	-	-	●	-	●	●	-
ハムの盛り合わせ 1人前	-	-	-	●	-	▲	●	-
チーズの盛り合わせ 1人前	-	-	-	●	-	●	●	-
グリッシーニ	-	-	-	●	-	-	-	-
「下川六〇酵素卵」のアイオリソース	-	-	-	●	-	●	●	-
北海道産ポークのテリーヌ	-	-	-	-	-	●	-	-
キャロットラペ	-	-	-	-	-	-	-	-
イタリア前菜8品盛り合わせ	-	-	-	●	-	●	●	▲
北海道富良野産「ななつぼし」のライスコロッケ (1個)	-	-	-	●	-	●	●	-
北海道産フライドポテト	-	-	-	▲	-	▲	▲	-
バターホイップ ※北海道産フライドポテト用トッピング	-	-	-	-	-	-	●	-
ナポリ名物! あおさのゼッポリーネ	▲	▲	-	●	-	▲	▲	-
揚げニョッキとソーセージ	-	-	-	●	-	●	▲	-
北海道産カマンベールと4種チーズを使った白いラザニア	-	-	-	●	-	●	●	-
北海道産小麦のフォカッチャ(1個)	-	-	-	●	-	-	-	-
海老オープン焼き	●	-	-	-	-	-	-	▲
ぷりぷり海老のアヒージョ	●	▲	-	●	-	-	-	-
北海道産つぶ貝のアヒージョ	▲	▲	-	●	-	-	-	-
バケット(4枚)	-	-	-	●	-	-	-	-
3種ハムの贅沢サラダ	-	-	-	-	-	-	●	-
鶏むね肉の”白雪”シーザーサラダ	▲	▲	-	●	-	●	●	-

商品名	shrimp	crabmeat	walnut	wheat	buckwheat	egg(hen)	milk(cow)	peanut
紅ズワイガニのミモザサラダ	-	●	-	●	-	●	●	▲
チーズたっぷり ぶりぶり海老とアボカドのサラダ	●	-	-	●	-	-	●	-
ぶりぶり海老とカラスミのペペロンチーノ	●	▲	-	●	-	-	●	▲
究極のペペたま 「農家のベーコン」と「下川六〇酵素卵」、ほうれん草のペペロンチーノ	-	-	-	●	-	●	●	-
北海道産タコと大葉のペペロンチーノ	▲	▲	-	●	-	-	●	-
北海道厚岸産アサリのボンゴレピアンコ	-	▲	-	●	-	-	●	-
紅ズワイガニとキノコのペペロンチーノ	-	●	-	●	-	-	●	▲
トマトとニンニクのスパゲティ	-	-	-	●	-	-	●	▲
北海道厚岸産アサリのボンゴレロッソ	-	▲	-	●	-	-	●	-
生モッツァレラチーズと「農家のベーコン」、茄子のトマトソース	-	-	-	●	-	▲	●	▲
「農家のベーコン」のアマトリチャーナ	-	▲	-	●	-	▲	●	-
「農家のベーコン」と「下川六〇酵素卵」のフィレンツェ風トマトソース	-	-	-	●	-	●	●	-
名物！ 渡り蟹のトマトソース	●	●	-	●	-	-	●	▲
ぶりぶり海老とアボカドのトマトクリームソース	●	-	-	●	-	▲	●	-
スモークサーモンといくら、ほうれん草のクリームソース	-	-	-	●	-	▲	●	-
「下川六〇酵素卵」の濃厚 カルボナーラ	-	-	-	●	-	●	●	-
黒トリュフ香る「下川六〇酵素卵」の贅沢カルボナーラ	-	-	-	●	-	●	●	-
北海道産たらこ、ホタテ、ルッコラのクリームソース	-	-	-	●	-	▲	●	-
北海道産たらこキノコの和風	-	-	-	●	-	-	●	-
北海道産牛肉100%の自家製ミートソース	-	-	-	●	-	▲	●	▲
【ハーフ&ハーフ】マルゲリータ&北海道産4種チーズを使ったとろーりピッツァ はちみつ添え	-	-	▲	●	-	▲	●	-
ハーフ&ハーフ(マルゲリータ&生ハムとルッコラのピッツァ)	-	-	▲	●	-	▲	●	-
ハーフ&ハーフ(マルゲリータ&ぶりぶり海老たっぷりのピッツァジェノベーゼ)	●	-	▲	●	-	●	●	▲
北海道マルゲリータ	-	-	▲	●	-	▲	●	-
生ハムの北海道マルゲリータ	-	-	▲	●	-	▲	●	-
「下川六〇酵素卵」の半熟卵カルボナーラピッツァ	-	-	▲	●	-	●	●	-
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	-	-	▲	●	-	●	●	-
生ハムとルッコラのピッツァ	-	-	▲	●	-	▲	●	-
北海道産4種チーズを使ったとろ〜りピッツァ 北海道産はちみつ添え	-	-	▲	●	-	▲	●	-
ぶりぶり海老たっぷりのピッツァ ジェノベーゼ	●	-	▲	●	-	●	●	▲
スモークサーモンといくらのピッツァ	-	-	▲	●	-	▲	●	-
パルミジャーノチーズの特製リゾット	-	-	-	●	-	▲	●	-
ポルチーニ茸のパルミジャーノチーズリゾット	-	-	-	●	-	▲	●	-
「農家のベーコン」と黒トリュフのカルボリゾット	-	-	-	●	-	●	●	-
十勝若牛のタリアータ	-	-	-	-	-	-	●	▲
若鶏のソテー小悪魔風 北海道産ポテト添え	-	-	-	●	-	-	●	-
自家製ティラミス	-	-	-	●	-	●	●	-
十勝ジャージー カッサータ	-	-	-	-	-	-	●	-
北海道チーズぷりん	-	-	-	-	-	●	●	-
自家製ガトーショコラ ベリーソース	-	-	-	●	-	●	●	-
天使の羽添え アッフオガート	-	-	-	-	-	▲	●	-
バニラアイス	-	-	-	-	-	▲	●	-
ドルチェミスト	-	-	▲	●	-	●	●	▲