ミアボッカ/クッチーナ パーティー 8 大アレルゲン情報

ミアボッカ・クッチーナ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)

更新日:

2025/10/14

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。

原材料として使用しています

※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
スタンダードコース				<u> </u>				
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	A	A	-	•	-	•	•	_
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	-	-	-	•	-	-	•	
若鶏のソテークリームソース ローストきのご添え		-	-	•	-	•	•	A
スペシャリテコース								
本日のイタリア前菜6品盛り合わせ	-	-	-	-	-	•	•	_
八厶の盛り合わせ	-	-	_	•	_	A	•	_
紅ズワイガニのシーザーサラダ	A	•	-	•	-	•	•	_
北海道産フライドポテト	-	-	-	A	-			-
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・ビアンコ	•		-	•	-	-	•	
牛ロースのソテー ポルチーニソース	-	-	-	-	-	-	•	
本日のドルチェ		_	_	_	_		•	_
プラチナコース								
本日のイタリア前菜 6 品盛り合わせ	_	_	_	_	_	•	•	_
八厶の盛り合わせ	-	_	_	•	_	A	•	-
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	<u> </u>	•	-	•	-	•	•	A
蟹と海老のトマトクリームソース	•	•	-	•	-	•	•	A
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	-	-	A	•	-	A	•	-
牛ロースのソテー マッシュポテトとトリュフのソース	-	-	A	A	-	A	•	A
本日のドルチェ	_	_	<u> </u>		_			<u> </u>