

定番商品アレルギー情報一覧

芝寿し第10版 (2021/08/24更新)

・アレルギー物質は仕入れ先からの情報をもとに特定原材料及び特定原材料に準ずるもの27品目について掲載しております。
(アーモンドについては、現在準備中のため一覧に反映されておりません)

・商品はすべて同一の工場内で共通の調理器具や揚げ油を使用して製造しているため、本来その商品に入らない微量のアレルギー物質が混入・付着する可能性があります。アレルギー情報は症状が発症しないことを保証するものではありませんので、最終的なご購入につきましては、専門医と相談のうえお客様ご自身でご判断いただきますようお願いいたします。

		卵	乳成分	小麦	落花生	えび	そば	かに	いくら	キウイフルーツ	くるみ	大豆	カシューナッツ	バナナ	やまいも	りんご	さば	ごま	さけ	いか	鶏肉	ゼラチン	豚肉	オレジン	牛肉	あわび	まつたけ	
笹寿し	笹 紅鮭																		○									
	笹 小鯛																											
	笹 鯖																○											
	笹 れんご鯛																											
	プレミアム笹 紅鮭		○	○																○								
	プレミアム笹 真鯛		○	○																								
	プレミアム笹 穴子		○	○								○																
	プレミアム笹 炙り鰯		○	○								○																
プレミアム笹 牛しぐれ		○	○								○							○							○			
寿し	芝寿し	○	○	○				○				○																
	安寿喜	○		○		○		○				○							○	○			○					
	雪月花	○		○		○		○				○							○	○			○					
	かにちらし	○	○	○		○		○				○								○			○					
	五目輪っば	○		○		○		○				○																
	2色ちらし	○		○		○		○				○											○	○		○		
	天下様2ヶ入		○	○								○								○								
	大名巻(8巻、4巻)	○		○		○						○																
お弁当	おにぎり弁当(3ヶ入)	○	○	○		○					○					○	○	○	○	○	○	○	○					
	おにぎり弁当(2ヶ入)	○	○	○							○					○	○	○	○	○	○	○	○					
	はらぺこさん	○	○	○		○					○					○	○	○	○	○	○	○	○		○			
	幕の内	○	○	○		○					○					○	○	○	○	○	○	○	○		○			
	とりべんとう	○	○	○							○					○	○	○	○	○	○	○	○		○			
	牛すき弁当	○		○							○					○										○		
	トラウトサーモンの西京焼き	○	○	○							○	○				○	○	○	○	○	○	○	○					
	タンドリーチキン	○	○	○							○	○				○	○	○	○	○	○	○	○					
贅沢能登牛と能登豚弁当			○							○								○					○		○			
会席	金沢日記	○	○	○		○					○					○	○	○	○	○	○	○	○					
	花いちもんめ	○	○	○				○			○					○	○	○	○	○	○	○	○					
	北陸浪漫	○	○	○		○		○	○		○						○	○	○	○	○	○						
	月印	○	○	○		○		○			○					○	○	○	○	○	○	○	○					
	花印	○	○	○		○		○			○					○	○	○	○	○	○	○	○			○		
	松印	○	○	○		○		○	○		○					○	○	○	○	○	○	○	○			○		
その他	オードブル大	○	○	○		○		○			○					○	○	○	○	○	○	○		○	○			
	オードブル小	○	○	○		○		○			○					○	○	○	○	○	○	○		○	○			
	ファミリー大	○		○		○		○			○					○	○	○	○	○	○	○						
	ファミリー小	○		○		○		○			○					○	○	○	○	○	○	○						
	おはぎのマリちゃん4ヶ入			○							○																	
	おはぎのマリちゃん1ヶ入			○							○																	
	おめでた小(寿し・料理・赤飯)	○	○	○		○		○			○					○	○	○	○	○	○	○	○					
	おめでた中(寿し・料理・赤飯)	○	○	○		○		○			○					○	○	○	○	○	○	○	○			○		
まごころ小(寿し・料理・みたま)	○	○	○		○		○			○					○	○	○	○	○	○	○	○						
まごころ中(寿し・料理・みたま)	○	○	○		○		○			○					○	○	○	○	○	○	○	○			○			

メニュー変更の個別相談について

弊社工場では、すべての商品を同一の工場で共通の調理器具や揚げ油を使用して製造しているため、本来その商品に入らない微量のアレルギー物質が混入・付着する可能性があります。

アレルギー対応に必要な環境が整っていないため、弊社ではアレルギー対応は行っておりません。

以下の条件を満たす場合に限り、メニュー変更という形で対応させていただきます。

(アレルギー症状が発症しないことを保証するものではありません)

①ご予約の折数が50折以上であること

②ご利用日の2週間前までに「事前確認シート」をご提出いただけること

ご本人様(18歳未満または高校生の場合は保護者様)によるご記入をお願いします。

③アレルギーの症状が重度ではないこと

以下のいずれかに当てはまる場合、重度であると判断し、弊社では対応できません。

- ・完全除去が必要（微量のエキスも不可）
- ・アナフィラキシーショックを起こす可能性がある
- ・エピペンを所持している

④対象品目が以下のいずれかであること

卵、乳成分、落花生、くるみ、カシューナッツ、えび、かに、さば、さけ、いか、いくら、あわび、
鶏肉、豚肉、牛肉、キウイフルーツ、バナナ、りんご、もも、オレンジ、そば、やまいも、ごま、
ゼラチン、まつたけ ※「小麦」「大豆」「アーモンド」は対応できません。

メニュー変更を希望されるお客様は、お電話にてご相談ください。

フリーダイヤル 0120-404-567 営業時間9時～17時（土日・祝日営業）

なお、お身体の安全のため、やむを得ずお断りさせていただく場合がございますので、予めご了承ください。

最終的なご購入につきましては、専門医と相談のうえお客様ご自身でご判断いただきますようお願いいたします。