

海へ/いろはにほへと(北海道エリア)_HANNAツアーすき焼き定食

商品開発部門確認日：2025/6/26

知財表示管理室：2025/6/27

①

この表は食品表示法で表示が義務付けられている8食品目と表示が推奨されている20食品目のアレルギー食材の有無を表示するもので、メニュー選択の参考にしていただくものです。

- ・アレルギー物質に対する感受性は個人差があります。事前にかかりつけの専門医にご相談の上、お客様ご自身で最終的にご判断下さいようお願い申し上げます。
- ・本表に記載のほか、各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。
- ・お客様にお選びいただく商品（ソース、ドレッシング等）、お好みでご利用いただく調味料（醤油、タバスコなど）はアレルギー情報に含まれておりません。
- ・メニューの変更や、同名のメニューでも原材料が変更になる場合がございます。最新の情報をご確認ください。
- ・店舗により一部販売していない商品がございます。また、店舗限定商品など本表に記載のない場合がありますので、ご了承ください。

[illegible]

海へ_満喫セット

知財表示管理室：2025/7/17

①

・この表は食品表示法で表示が義務付けられている8品目と表示が推奨されている20品目のアレルギー食材の有無を表示するもので、メニュー選択の参考にしていただくものです。

・アレルギー物質に対する感受性は個人差があります。事前にかかりつけの専門医にご相談の上、お客様ご自身で最終的にご判断下さいようお願い申し上げます。

・本表に記載のほか、各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。

・お客様のお選びいただく商品（ソース、ドレッシング等）のお好みでご利用いただく調味料（醤油、タバスコなど）はアレルギー情報に含まれておりません。

・メニューの変更や、同名のメニューでも原材料が変更になる場合がございます。最新の情報をご確認ください。

・店舗により一部販売していない商品がございます。また、店舗限定商品など本表に記載のない場合がありますので、ご了承ください。

[illegible]

お客様へのお願い

- ・この表は食品表示法で表示が義務付けられている8品目と表示が推奨されている20品目のアレルギー食材の有無を表示するもので、メニュー選択の参考にしていただくものです。
- ・アレルギー物質に対する感受性は個人差があります。事前にかかりつけの専門医にご相談の上、お客様ご自身で最終的にご判断下さいますようお願い申し上げます。
- ・本表に記載のほか、各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。
- ・お客様にお選びいただく商品（ソース、ドレッシング等）、お好みでご利用いただく調味料（醤油、タバスコなど）はアレルギー情報に含まれておりません。 ・アレルギー「マカダミアナッツ」が含まれているかは、現在確認中でございます。
- ・メニューの変更や、同名のメニューでも原材料が変更になる場合がございます。最新の情報をご確認ください。
- ・店舗により一部販売していない商品がございます。また、店舗限定商品など本表に記載のない場合がありますので、ご了承ください。

		※【●】:アレルゲン有り 【－】:アレルゲン無し	特定原材料										特定原材料に準じるもの																	
	メニューカテゴリ	メニュー名	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	桃	やまいち	りんご	ゼラチン	カシューナッツ	アーモンド
1	刺身	豪華刺身10種盛り合わせ	-	●	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	●	●	●	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-
2	刺身	彩り刺身6種盛り合わせ	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-
3	刺身	活貝刺し4種盛り合わせ	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-
4	刺身	活つぶ貝刺し	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-
5	刺身	いかソーメン	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-
6	刺身	サーモンと紅鮭ルイベ味比バ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-
7	刺身	活帆立刺し	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-
8	刺身	鮓刺し	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-
9	刺身	活蝦夷アワビ刺し	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-
10	刺身	北海道産白身魚昆布メ刺し	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-
11	刺身	生ズワイがに刺し	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-
12	刺身	活北寄貝刺し	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-
13	逸品	漬物3種盛り合わせ	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	/	-	-	●	-	-	-
14	逸品	珍味3点盛り	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	/	-	-	-	●	-	-
15	逸品	チャンジャ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-
16	逸品	梅水晶	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	/	-	-	-	●	-	-
17	逸品	たこわさ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-
18	逸品	いぶりがごとクリームチーズ	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-
19	逸品	枝豆	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-
20	逸品	いくらおろし	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-
21	逸品	かに身のかに味噌和え	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-
22	逸品	いかさつま揚げ	-	-	●	-	●	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-
23	逸品	レーズンバター	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-
24	逸品	北海道産モッツアレラチーズの味噌漬け	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-
25	サラダ	海へ海鮮サラダ	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	●	●	-	-	/	-	-	●	-	-	-
26	サラダ	名物ラーメンサラダ	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	●	-	-	/	-	-	●	-	-	-
27	サラダ	大地の恵みもちしサラダ	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	/	-	-	●	-	-	-
28	サラダ	かにたっぷりシーザーサラダ	-	●	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	/	-	-	●	-	-	-
29	かに	本タラバがに炙り焼き	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-
30	かに	本タラバがに蒸し	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-
31	かに	ズワイがに蒸し	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-
32	かに	北海道産毛がに姿茹で	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-
33	かに	かにシューマイ	-	●	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-
34	かに	かに味噌甲羅焼き	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-
35	かに	かに入りクリームコロッケ へかにみそソース添えへ	-	●	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	/	-	-	●	●	-	-

メニュー別アレルゲン情報

海へ_グランドメニュー

商品開発部門確認日：2025/4/17

知財表示管理室：2025/4/17

②

※【●】:アレルゲン有り 【-】:アレルゲン無し

特定原材料

特定原材料に準じるもの

	メニューカテゴリ	メニュー名	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ フルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミア ナッツ	桃	やまいも	りんご	ゼラチン	カシュー ナッツ	アーモンド
36	焼き	ほっけ開き	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-
37	焼き	ほっけ開きハーフ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-
38	焼き	えいひれ炙り	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	/	-	-	●	-	-	-
39	焼き	キンキ開き	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-
40	焼き	イカ開き炙り焼き	-	-	-	-	●	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	/	-	-	●	-	-	-
41	焼き	活帆立バター醤油焼き	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-
42	焼き	串焼き盛り合わせ たれ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	/	-	-	-	-	-	-
43	焼き	串焼き盛り合わせ 塩	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	/	-	-	-	-	-	-
44	焼き	鶏もも串 たれ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	/	-	-	-	-	-	-
45	焼き	鶏もも串 塩	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	/	-	-	-	-	-	-
46	焼き	室蘭やきとり	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	/	-	-	-	-	-	-
47	焼き	厚切りラムランプの鉄板焼き	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-
48	焼き	ラムタン鉄板焼き	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-
49	焼き	ラム肉2種盛り鉄板焼き	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-
50	焼き	ジギスカン鉄板焼き	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-
51	揚げ	たれザンギ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	/	-	-	-	●	-	-
52	揚げ	甘海老唐揚げ	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-
53	揚げ	ポテトフライのり塩風味	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-
54	揚げ	北海道産玉ねぎの天ぷら	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-
55	揚げ	海老と穴子の天ぷら	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-
56	揚げ	ズワイがにとホタテの天ぷら	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-
57	蒸し・焼き	塩辛じゃがバター	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-
58	蒸し・焼き	北海道ソーセージ盛り合わせ	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	/	-	-	-	-	-	-
59	蒸し・焼き	自家製出汁巻き玉子	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-
60	蒸し・焼き	出汁巻きいくらおろし	-	-	●	-	●	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-
61	蒸し・焼き	牛すじ塩煮込み	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	●	-	-	/	-	-	-	●	-	-
62	蒸し・焼き	貝風呂	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	/	-	-	-	-	-	-
63	蒸し・焼き	♂のうどん	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-
64	蒸し・焼き	馬刺しユッケ	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	●	-	-	/	-	-	●	-	-	-
65	蒸し・焼き	北海道産ホタテと野菜の鉄板焼き	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-
66	蒸し・焼き	生ズワイと北海タコしゃぶしゃぶ	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	●	●	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-
67	食事	極み6貫盛り合わせ	-	●	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-
68	食事	かにといくらの箱寿司	-	●	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-
69	食事	♂の貝塩ラーメン	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	/	-	-	-	-	-	-
70	食事	♂の海老味噌ラーメン	●	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	●	-	●	/	-	-	-	●	-	●
71	食事	たっぷりコーンとホタテのチャーハン	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-
72	食事	いくら丼	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-
73	食事	帆立いくら丼	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-
74	食事	かに・いくら丼	-	●	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-
75	食事	北海道3色丼	-	●	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-
76	食事	かに雑炊	-	●	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-
77	デザート	パニラアイス	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-	-
78	デザート	抹茶と大納言小豆のアイス	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-	-
79	デザート	黒蜜きなこのティラミス	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	/	-	-	-	●	-	-
80	デザート	夕張メロンカスターナ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-

お客様へのお願い

- ・この表は食品表示法で表示が義務付けられている8品目と表示が推奨されている20品目のアレルギー食材の有無を表示するもので、メニュー選択の参考にしていただくものです。
- ・アレルギー物質に対する感受性は個人差があります。事前にかかりつけの専門医にご相談の上、お客様ご自身で最終的にご判断下さいますようお願い申し上げます。
- ・本表に記載のほか、各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。
- ・お客様にお選びいただく商品（ソース、ドレッシング等）、お好みでご利用いただく調味料（醤油、タバスコなど）はアレルギー情報に含まれておりません。
- ・メニューの変更や、同名のメニューでも原材料が変更になる場合がございます。最新の情報をご確認ください。
- ・店舗により一部販売していない商品がございます。また、店舗限定商品など本表に記載のない場合がありますので、ご了承ください。

※【●】:アレルギー有り 【-】:アレルギー無し			特定原材料								特定原材料に準じるもの																			
	メニューカテゴリ	メニュー名	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ フルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミア ナッツ	桃	やまいも	りんご	ゼラチン	カシュー ナッツ	アーモンド
1	焼き物	帆立チーズ焼き	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-
2																														
3																														
4																														
5																														
6																														
7																														
8																														
9																														
10																														
11																														
12																														
13																														
14																														
15																														
16																														
17																														
18																														
19																														
20																														
21																														
22																														
23																														
24																														
25																														
26																														
27																														
28																														
29																														
30																														
31																														
32																														
33																														
34																														
35																														

海へ_ランチ

知財表示管理室：2025/6/19

①

・この表は食品表示法で表示が義務付けられている8品目と表示が推奨されている20品目のアレルギー食材の有無を表示するもので、メニュー選択の参考にしていただくものです。

・アレルギー物質に対する感受性は個人差があります。事前にかかりつけの専門医にご相談の上、お客様ご自身で最終的にご判断下さいようお願い申し上げます。

・本表に記載のほか、各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入の場合がございます。

・お客様にお選びいただく商品（ソース、ドレッシング等）のお好みでご利用いただく調味料（醤油、タバスコなど）はアレルギー情報に含まれておりません。

・メニューの変更や、同名のメニューでも原材料が変更になる場合がございます。最新の情報をご確認ください。

・店舗により一部販売していない商品がございます。また、店舗限定商品など本表に記載のない場合がありますので、ご了承ください。

[illegible]

海へ_小鉢

知財表示管理室：2025/7/24

①

・この表は食品表示法で表示が義務付けられている8品目と表示が推奨されている20品目のアレルギー食材の有無を表示するもので、メニュー選択の参考にさせていただくものです。

・アレルギー物質に対する感受性は個人差があります。事前にかかりつけの専門医にご相談の上、お客様ご自身で最終的にご判断下さいようお願い申し上げます。

・本表に記載のほか、各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。

・お客様にお選びいただく商品（ソース、ドレッシング等）のお好みでご利用いただく調味料（醤油、タバスコなど）はアレルギー情報に含まれておりません。

・メニューの変更や、同名のメニューでも原材料が変更になる場合がございます。最新の情報をご確認ください。

・店舗により一部販売していない商品がございます。また、店舗限定商品など本表に記載のない場合がありますので、ご了承ください。・※小鉢の内容は店舗によって異なります。詳しくは公式HPをご覧ください。

[illegible]

お客様へのお願い

- ・この表は食品表示法で表示が義務付けられている8品目と表示が推奨されている20品目のアレルギー食材の有無を表示するもので、メニュー選択の参考にしていただくものです。
- ・アレルギー物質に対する感受性は個人差があります。事前にかかりつけの専門医にご相談の上、お客様ご自身で最終的にご判断下さいようお願い申し上げます。
- ・本表に記載のほか、各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。
- ・お客様にお選びいただく商品（ソース、ドレッシング等）、お好みでご利用いただく調味料（醤油、タバスコなど）はアレルギー情報に含まれておりません。
- ・メニューの変更や、同名のメニューでも原材料が変更になる場合がございます。最新の情報をご確認ください。
- ・店舗により一部販売していない商品がございます。また、店舗限定商品など本表に記載のない場合がありますので、ご了承ください。

		※【●】:アレルゲン有り 【-】:アレルゲン無し	特定原材料								特定原材料に準じるもの																			
	メニューカテゴリ	メニュー名	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	桃	やまいも	りんご	ゼラチン	カシューナッツ	アーモンド
1	海への味な旅コース	枝豆	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2	海への味な旅コース	シーザーサラダ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	-	-	-	●	-	-	-
3	海への味な旅コース	刺身3種	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4	海への味な旅コース	スモーク鮭皮焼き	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-
5	海への味な旅コース	ゆめの大地豚しゃぶしゃぶ：肉	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
6	海への味な旅コース	ゆめの大地豚しゃぶしゃぶ：野菜セット	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7	海への味な旅コース	ゆめの大地豚しゃぶしゃぶ：出汁・たれ・薬味	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-
8	海への味な旅コース	ザンギ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-
9	海への味な旅コース	べのうどん	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10																														
11																														
12																														
13																														
14																														
15																														
16																														
17																														
18																														
19																														
20																														
21																														
22																														
23																														
24																														
25																														
26																														
27																														
28																														
29																														
30																														
31																														
32																														
33																														
34																														
35																														

海へ_日替わりランチ

知財表示管理室：2025/8/1

①

・この表は食品表示法で表示が義務付けられている8品目と表示が推奨されている20品目のアレルギー食材の有無を表示するもので、メニュー選択の参考にしていただくものです。

・アレルギー物質に対する感受性は個人差があります。事前にかかりつけの専門医にご相談の上、お客様ご自身で最終的にご判断下さいようお願い申し上げます。

・本表に記載のほか、各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。

・お客様のお選びいただく商品（ソース、ドレッシング等）のお好みでご利用いただく調味料（醤油、タバスコなど）はアレルギー情報に含まれておりません。

・メニューの変更や、同名のメニューでも原材料が変更になる場合がございます。最新の情報をご確認ください。

・店舗により一部販売していない商品がございます。また、店舗限定商品など本表に記載のない場合がありますので、ご了承ください。

[illegible]

海へ_冬宴会

知財表示管理室：2025/9/19

①

この表は食品表示法で表示が義務付けられている8品目と表示が推奨されている20品目のアレルギー食材の有無を表示するもので、メニュー選択の参考にしていただくものです。

アレルギー物質に対する感受性は個人差があります。事前にかかりつけの専門医にご相談の上、お客様ご自身で最終的にご判断下さいようお願い申し上げます。

- ・本表に記載のほか、各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。
- ・お客様にお選びいただく商品（ソース、ドレッシング等）、お好みでご利用いただく調味料（醤油、タバスコなど）はアレルギー情報に含まれておりません。
- ・メニューの変更や、同店のメニューでも原材料が変更になる場合がございます。最新の情報をご確認ください。
- ・店舗により一部販売していない商品がございます。また、店舗限定商品など本表に記載のない場合がありますので、ご了承ください。

[illegible]

メニュー別アレルギー情報

海八_冬宴会

商品開発部門確認日：2025/9/19

②

※【●】:アレルギー有り 【－】:アレルギー無し

特定原材料

特定原材料に準じるもの

	メニューカテゴリ	メニュー名	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ フルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミア ナッツ	桃	やまいも	りんご	ゼラチン	カシュー ナッツ	アーモンド
36	極みコース	前菜2種	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-
37	極みコース	天然ミナミマグロつまみ寿司	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
38	極みコース	ゆめの大地豚の紙鍋	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	●	●	-	●	-	-	-	●	-	-	-
39	極みコース	刺身5種	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
40	極みコース	蝦夷あわびステーキ	-	-	●	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
41	極みコース	天ぷら 5 種	●	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
42	極みコース	蒸しズワイ蟹	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
43	極みコース	かにといくらの箱寿司	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
44	極みコース	夕張メロンカタラーナ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
45																														
46																														
47																														
48																														
49																														
50																														
51																														
52																														
53																														
54																														
55																														
56																														
57																														
58																														
59																														
60																														
61																														
62																														
63																														
64																														
65																														
66																														
67																														
68																														
69																														
70																														
71																														
72																														
73																														
74																														
75																														
76																														
77																														
78																														
79																														
80																														

海入_冬单品鍋

知財表示管理室：2025/9/24

①

・この表は食品表示法で表示が義務付けられている8品目と表示が推奨されている20品目のアレルギー食材の有無を表示するもので、メニュー選択の参考にしていただくものです。

・アレルギー物質に対する感受性は個人差があります。事前にかかりつけの専門医にご相談の上、お客様ご自身で最終的にご判断下さいようお願い申し上げます。

・本表に記載のほか、各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入の場合がございます。

・お客様にお選びいただく商品（ソース、ドレッシング等）のお好みでご利用いただく調味料（醤油、タバスコなど）はアレルギー情報に含まれておりません。

・メニューの変更や、同名のメニューでも原材料が変更になる場合がございます。最新の情報をご確認ください。

・店舗により一部販売していない商品がございます。また、店舗限定商品など本表に記載のない場合がありますので、ご了承ください。

			※【●】:アレルギー有り 【-】:アレルギー無し									特定原材料																		特定原材料に準じるもの									
	メニューカテゴリ	メニュー名	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ フルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカミア ナッツ	桃	やまいも	りんご	ゼラチン	カンシュー ナッツ	アーモンド									
1	厳選鍋	北海特選石狩鍋	-	●	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-									
2	自慢のメ	ぞうすい（北海特選石狩鍋）	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-									
3	自慢のメ	ラーメン（北海特選石狩鍋）	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-									
4	自慢のメ	うどん（北海特選石狩鍋）	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-									
5																																							
6	厳選鍋	北海寄せ鍋	●	-	●	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-									
7	自慢のメ	ぞうすい（北海寄せ鍋）	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-									
8	自慢のメ	ラーメン（北海寄せ鍋）	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-									
9	自慢のメ	うどん（北海寄せ鍋）	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-									
10	自慢のメ	イカ肝コク旨うどん（北海寄せ鍋）	-	-	●	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-									
11																																							
12																																							
13																																							
14																																							
15																																							
16																																							
17																																							
18																																							
19																																							
20																																							
21																																							
22																																							
23																																							
24																																							
25																																							
26																																							
27																																							
28																																							
29																																							
30																																							
31																																							
32																																							
33																																							
34																																							
35																																							

お客様へのお願い

- ・この表は食品表示法で表示が義務付けられている8品目と表示が推奨されている20品目のアレルギー食材の有無を表示するもので、メニュー選択の参考にしていただくものです。
- ・アレルギー物質に対する感受性は個人差があります。事前にかかりつけの専門医にご相談の上、お客様ご自身で最終的にご判断下さいようお願い申し上げます。
- ・本表に記載のほか、各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。
- ・お客様にお選びいただく商品（ソース、ドレッシング等）、お好みでご利用いただく調味料（醤油、タバスコなど）はアレルギー情報に含まれておりません。
- ・メニューの変更や、同名のメニューでも原材料が変更になる場合がございます。最新の情報をご確認ください。
- ・店舗により一部販売していない商品がございます。また、店舗限定商品など本表に記載のない場合がありますので、ご了承ください。

		※【●】:アレルギー有り 【-】:アレルギー無し	特定原材料								特定原材料に準じるもの																			
	メニューカテゴリ	メニュー名	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	桃	やまいも	りんご	ゼラチン	カシューナッツ	アーモンド
1	2次会コース	小鉢	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2	2次会コース	枝豆	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3	2次会コース	サーモンカルパッチョ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	●	-	-	-
4	2次会コース	ポテトフライ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5	2次会コース	ザンギ	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	●	●	-	-
6	2次会コース	味噌汁	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7																														
8																														
9																														
10																														
11																														
12																														
13																														
14																														
15																														
16																														
17																														
18																														
19																														
20																														
21																														
22																														
23																														
24																														
25																														
26																														
27																														
28																														
29																														
30																														
31																														
32																														
33																														
34																														
35																														

海へ_海鮮堪能セット

知財表示管理室：2025/10/6

①

・この表は食品表示法で表示が義務付けられている8品目と表示が推奨されている20品目のアレルギー食材の有無を表示するもので、メニュー選択の参考にしていただくものです。

・アレルギー物質に対する感受性は個人差があります。事前にかかりつけの専門医にご相談の上、お客様ご自身で最終的にご判断下さいようお願い申し上げます。

・本表に記載のほか、各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。

・お客様のお選びいただく商品（ソース、ドレッシング等）のお好みでご利用いただく調味料（醤油、タバスコなど）はアレルギー情報に含まれておりません。

・メニューの変更や、同名のメニューでも原材料が変更になる場合がございます。最新の情報をご確認ください。

・店舗により一部販売していない商品がございます。また、店舗限定商品など本表に記載のない場合がありますので、ご了承ください。

[illegible]

海へ 冬フェア

知財表示管理室：2025/11/7

①

- ・この表は食品表示法で表示が義務付けられている8品目と表示が推奨されている20品目のアレルギー食材の有無を表示するもので、メニュー選択の参考にしていただくものです。
- ・アレルギー・物質に対する感受性は個人差があります。事前にかかりつけの専門医にご相談の上、お客様ご自身で最終的にご判断下さいませようお願い申し上げます。
- ・本表に記載のほか、各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品ご製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。
- ・お客様にお選びいただく商品（ソース、ドレッシング等）、お好みでご使用いただく調味料（醤油、タバスコなど）はアレルギー情報に含まれておりません。
- ・メニューの変更や、同名のメニューでも原材料が変更になる場合がございます。最新の情報をご確認ください。
- ・店舗により一部販売していない商品がございます。また、店舗限定商品など本表に記載のない場合がございますので、ご了承ください。

[illegible]