

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]

海へ_「海への味な旅コース」

知財表示管理室：2025/7/11

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_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_2次会コース

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。

[illegible]

海へ ランチ

商品開発部門確認日：2026/4/27

知財表示管理室：2026/4/27

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。

[illegible]

※【●】: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
1	満喫コース	数の子ニシン	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-
2	満喫コース	コーンボトサラダ	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-
3	満喫コース	刺身3種	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4	満喫コース	タラバ香る出汁で食べるゆめの大地豚しゃぶしゃぶ	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	-	-	-	-	●	-	-
5	満喫コース	ザンギと枝豆	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-
6	満喫コース	スモーク鮭皮焼きと室蘭やきとり（豚肉使用）	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	●	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-
7	満喫コース	♫のうどん	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8																														
9	北海コース	数の子ニシン	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-
10	北海コース	ラーメンサラダ	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-
11	北海コース	刺身4種	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
12	北海コース	タラバ香る出汁で食べるゆめの大地豚とラムしゃぶしゃぶ	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	-	-	-	-	●	-	-
13	北海コース	オオズワイ蟹	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
14	北海コース	クリームコロッケ（かに入り）	-	●	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	●	●	-	-
15	北海コース	ホタテのたれ焼き	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16	北海コース	♫の雑炊	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
17																														
18	厳選コース	数の子ニシン	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-
19	厳選コース	生ズワイ刺身	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20	厳選コース	刺身4種	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21	厳選コース	さくらビーフとゆめの大地豚のすき焼き鍋	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
22	厳選コース	天ぷら4種	●	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
23	厳選コース	かにみそスティック野菜	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
24	厳選コース	スモーク鮭皮焼きとレーズンバター	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
25	厳選コース	夕張メロンカラーナ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
26																														
27																														

海へ_うな丼

商品開発部門確認日：2026/6/18

知財表示管理室：2026/6/18

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）、お好みでご使用いただく調味料（醤油、タコスコなど）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]

海へ 小鉢

商品開発部門確認日：2026/6/10

知財表示管理室：2026/6/10

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]

[illegible]

海へ ツアースープカレー

商品開発部門確認日：2026/7/15

知財表示管理室：2026/7/15

①

・この表は食品表示法で表示が義務付けられている「特定原材料」と表示が推奨されている「特定原材料に準ずるもの」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。

・アレルギー「ピスタチオ」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。

※【●】:アレルギー有り 【-】:アレルギー無し		特定原材料									特定原材料に準ずるもの ※「カシューナッツ」が特定原材料に追加されたため、'26.6.23より掲載順を改定しています。																	
メニュー名	えび	カシューナッツ	かに	くろみ	小麦	そば	卵	乳	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	ホウレンソウ	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
8 種野菜とチキンのスープカレー	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	●	●	-	●	-	-	-	●	-
ホタテとエビフライのスープカレー	●	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	●	●	-	●	-	-	-	●	-

お客様へのお願い ※「カシューナッツ」が特定原材料に追加されたため、'26.6.23より掲載順を改定しています。

- ・この表は食品表示法で表示が義務付けられている「特定原材料」と表示が推奨されている「特定原材料に準ずるもの」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）、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。
- ・アレルギー「ピスタチオ」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。

[illegible]

海へ_堪能セット

商品開発部門確認日：2026/8/5

知財表示管理室：2026/8/5

①

・この表は食品表示法で表示が義務付けられている「特定原材料」と表示が推奨されている「特定原材料に準ずるもの」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。

・アレルギー「ピスタチオ」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。

[illegible]

お客様へのお願い ※「カシューナッツ」が特定原材料に追加されたため、'26.6.23より掲載順を改定しています。

- ・この表は食品表示法で表示が義務付けられている「特定原材料」と表示が推奨されている「特定原材料に準ずるもの」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。
- ・アレルゲン「ピスタチオ」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										特定原材料に準ずるもの ※「カシューナッツ」が特定原材料に追加されたため、'26.6.23より掲載順を改定しています。																	
	メニューカテゴリ	メニュー名	えび	カシューナッツ	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生	アーモンド	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
1	つまみ	カニ味噌やっこ 〜カニ魚醤たれで〜	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
2	焼き物	北海道ソーセージ盛り合わせ	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-
3	焼き物	北海道産こま一夜干し	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-
4	揚げ物	北海道いもち	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
5	焼き物	北海道産炙りたらこ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6	揚げ物	道産じゃがいものコロケ 〜もろこしタルタルで〜	-	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-
7	つまみ	山わさびポテトサラダ	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
8	つまみ	ツブ貝わさび和え	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
9	つまみ	北海道産帆立ひも松前漬	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
10	つまみ	北海道昆布のピクルス	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-
11	刺身	豪華刺身10種盛り合わせ	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	●	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-
12	刺身	貝刺し3種盛り合わせ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13	刺身	彩り刺身7種盛り合わせ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
14	刺身	北海道宝栢	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
15	刺身	サーモンと紅鮭リイベ味比バ	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
16	刺身	生ズワイがに刺身	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
17	刺身	いかソーメン	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
18	刺身	鯖刺し	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19	刺身	活北寄貝刺し	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20	刺身	道産白身3種盛り	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21	刺身	活つぶ貝刺し	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22	刺身	うに刺し	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
23	かに	北海道産茹で毛がに姿	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
24	かに	本たらバがに蒸し	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
25	かに	本たらバがに炙り焼き	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
26	かに	オオズワイガニ蒸し	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
27	かに	かに味噌甲羅焼き	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
28	かに	かにシューマイ	-	-	●	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-
29	揚げ物	かに入りクリームコロケ〜かにみそソース添え〜	-	-	●	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	●	●
30	サラダ	名物ラーメンサラダ	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	●	-	-	-	-	-	●	-
31	サラダ	かにたっぷりシーザーサラダ	-	-	●	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	-	-	-	●	-
32	サラダ	海へ海鮮サラダ	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	●	-
33	サラダ	大地の恵みもろこしサラダ	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	●	-
34	つまみ	枝豆	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
35	つまみ	漬物3種盛り合わせ	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-

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：2026/10/6

知財表示管理室：2026/10/6

②

※【●】:アレルゲン有り 【-】:アレルゲン無し			特定原材料										特定原材料に準ずるもの				※「カシューナッツ」が特定原材料に追加されたため、'26.6.23より掲載順を改定しています。															
	メニューカテゴリ	メニュー名	えび	カシューナッツ	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生	アーモンド	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		
36	揚げ物	いかさつま揚げ	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-		
37	つまみ	モツツアレラチーズ味噌漬け	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-		
38	つまみ	チャンジャ（たら）	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-		
39	つまみ	梅水晶（ヤゲン）	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	●		
40	つまみ	たこわさ	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-		
41	つまみ	かに身のかに味噌和え	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-		
42	つまみ	いぶりがっこクリームチーズ	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
43	焼き物	エイヒレ炙り焼き	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-		
44	焼き物	イカ開き炙り焼き	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-		
45	焼き物	活帆立バター醤油焼き	-	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-		
46	焼き物	ほっけの開き	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
47	焼き物	ほっけの開き【半身】	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
48	焼き物	キンキ開き(アラスカキジキ使用)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
49	焼き物	串焼き盛り合わせ6本	-	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	-	-	-	-	-		
50	焼き物	もも串【2本】	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-		
51	焼き物	室蘭やきとり【2本】	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	-	-	-	-	-		
52	煮物	貝風呂	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	-	-	-	-	-		
53	食事	メのうどん	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
54	焼き物	北海道産ホタテと野菜の鉄板焼き	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-		
55	焼き物	イカゴロ鉄板焼き	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-		
56	焼き物	ジンギスカン鉄板焼き	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-		
57	焼き物	ラムタン鉄板焼き	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-		
58	焼き物	ラム肉2種盛り鉄板焼き	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-		
59	焼き物	厚切りラムランプの炙り焼き	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-		
60	つまみ	出汁巻き玉子	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	●		
61	つまみ	じゃがバター いか塩辛添え	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
62	煮物	牛すじ塩煮込み	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	●		
63	つまみ	馬刺しユッケ	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-		
64	揚げ物	まるごとほっけフライ	-	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-		
65	揚げ物	北海道定番！たれザンギ	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	●		
66	揚げ物	海老と穴子の天ぷら	●	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-		
67	揚げ物	甘海老唐揚げ	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-		
68	揚げ物	ポテトフライ のり塩風味	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-		
69	揚げ物	玉ねぎの天ぷら	-	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-		
70	揚げ物	じゃがいものザンギ	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-		
71	釜めし	かに&いくら	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	●		
72	釜めし	ホタテめし	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	●		
73	釜めし	かに	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	●		
74	釜めし	銀しゃり&いくら	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-		
75	食事	かに・いくら丼	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-		
76	食事	いくら丼	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-		
77	食事	北海道 3色丼	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-		
78	食事	うにいくら丼	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-		
79	寿司	握り 極み6貫	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-		
80	食事	コーンとホタテのチャーハン	-	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-		

メニュー別アレルギー情報

海へ_グランドメニュー

商品開発部門確認日：2026/10/6

知財表示管理室：2026/10/6

③

※【●】:アレルギー有り 【-】:アレルギー無し

特定原材料

特定原材料に準ずるもの

※「カシューナッツ」が特定原材料に追加されたため、'26.6.23より掲載順を改定しています。

[illegible]

お客様へのお願い ※「カシューナッツ」が特定原材料に追加されたため、'26.6.23より掲載順を改定しています。

お客様へのお願い ※「カシューナッツ」が特定原材料に追加されたため、'26.6.23より掲載順を改定しています。

・この表は食品表示法で表示が義務付けられている「特定原材料」と表示が推奨されている「特定原材料に準ずるもの」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。

・アレルゲン「ピスタチオ」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										特定原材料に準ずるもの										※「カシューナッツ」が特定原材料に追加されたため、'26.6.23より掲載順を改定しています。									
	メニューカテゴリ	メニュー名	えび	カシューナッツ	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生	アーモンド	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		
1	満喫コース	数の子ニシン	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-		
2	満喫コース	山わさびポテトサラダ	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-		
3	満喫コース	刺身四種盛り合わせ	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
4	満喫コース	石狩鍋	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-		
5	満喫コース	ザンギと枝豆	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	●		
6	満喫コース	いかしゅうまい	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
7	満喫コース	味噌バターラーメン	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
8	満喫コース	抹茶わらび餅	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-		
9	おもてなしコース	数の子ニシン	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-		
10	おもてなしコース	大地の恵みサラダ	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-		
11	おもてなしコース	刺身五種盛り合わせ	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-		
12	おもてなしコース	北海道寄せ鍋	●	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	●	●	●	-	-	●	-	-	-	-	-		
13	おもてなしコース	オオズワイガニ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
14	おもてなしコース	かにいりクリームコロッケ	-	-	●	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	●	●		
15	おもてなしコース	ホタテのたれ焼き	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-		
16	おもてなしコース	♫のうどん	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
17	おもてなしコース	抹茶わらび餅	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-		
18	厳選コース	数の子ニシン	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-		
19	厳選コース	生ズワイ刺身	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
20	厳選コース	刺身五種盛り合わせ	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-		
21	厳選コース	さくらびーフとゆめの大地豚のすき焼き鍋	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-		
22	厳選コース	天ぷら四種	●	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-		
23	厳選コース	かにみそとスティック野菜	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-		
24	厳選コース	いかしゅうまい	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
25	厳選コース	♫のうどん	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
26	厳選コース	抹茶わらび餅	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-		
27	極みコース	◆前菜2種	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-		
28	極みコース	◆マグロつまみ寿司	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
29	極みコース	◆ゆめの大地豚の紙鍋	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	●	●	-	●	-	-	-	-	●		
30	極みコース	◆刺身5種	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-		
31	極みコース	◆蝦夷あわびステーキ	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-		
32	極みコース	◆蒸しオオズワイガニ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
33	極みコース	◆天ぷら5種	●	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-		
34	極みコース	◆かにといくらの箱寿司	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-		
35	極みコース	◆夕張メロンカタラーナ	-	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-		

海へ 味な旅コース

商品開発部門確認日：2026/10/15

知財表示管理室：2026/10/15

①

・この表は食品表示法で表示が義務付けられている「特定原材料」と表示が推奨されている「特定原材料に準ずるもの」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。

・アレルギー「ピスタチオ」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ございますので、ご了承ください。

[illegible]

CD 海へ 堪能コース

知財表示管理室：2026/10/21

①

・この表は食品表示法で表示が義務付けられている「特定原材料」と表示が推奨されている「特定原材料に準ずるもの」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）、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。

・アレルギー「ピスタチオ」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

特定原材料に準ずるもの

※「カシューナッツ」が特定原材料に追加されたため、'26.6.23より掲載順を改定しています。

[illegible]