

アレルギー物質について

株式会社ビー・ワイ・オー

マルモキッチン

2025年1月20日 現在

いつも「マルモキッチン」をご利用いただき、誠にありがとうございます。

**注意事項を必ずご一読いただき
お客様ご自身で判断いただきますよう
お願いいたします**

－ 注意事項 －

アレルギー物質の表示は、メニュー毎に「特定原材料(8品目)」と「特定原材料に準ずるもの(20品目)」を表示しています。

アレルギー物質に対する感受性は、個々人により大きな差がございます。その時々体調などにより発症する可能性がございますので、ご理解の上**あくまでも目安として**ご確認をお願いいたします。

原材料を変更することに伴い、内容が変更になる場合がございます。

厨房内では、さまざまな種類の食品を扱っております。製造工場や店舗での製造・調理過程で、

本来原材料に使用しない食材が混入する可能性がございますので、ご理解をお願いいたします。

(例)調理器具、及び食器、揚げ油は共有しております。店舗で使用する食材は、共有の保管場所で、共有の器具を使用しております。

「あさり」「しらす」には「小えび・小かに」が混入している可能性が高く、当店では「▲」で表示しております。

※お好みでお使いいただく醤油、ソース、ケチャップなどの調味料は、内容に含まれておりませんので、ご理解をお願いいたします。

それぞれ別々に表示してあります。
すべての内容を必ずご確認ください。

<表示例>

どんぶりの場合



どんぶりとおかずの定食の場合



だし茶漬けの場合



■海のどんぶり

それぞれ別々に表示してあります。
すべての内容を必ずご確認ください。



こちらの「野菜を食べる豚汁・おばんざい・甘味」はすべての海のどんぶりにつきます。必ずご確認ください。

メニュー名	小麦	卵	乳	えび	かに	そば	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	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	アマダミ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	アーモンド	
■野菜を食べる豚汁																													
豚汁	●																●	●		●									
■おばんざい																													
荳わかめのナムル	●																●	●									●		
■甘味 ※本日の甘味はスタッフにご確認ください																													
白玉あずき																													
コーヒージェリー			●																								●		
黒糖ゼリー																		●											

メニュー名	小麦	卵	乳	えび	かに	そば	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	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	アマダミ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	アーモンド	
■メインのどんぶり																													
サーモンとアボカドのサラダごはん わさびクリームチーズ	●		●												●		●												
サーモンといくらのとろたくごはん	●										●				●	●	●												
金目鯛とアボカドの蟹マヨごはん	●	●			●						●					●	●												
漬けまぐろとトロたくの照りマヨごはん	●	●															●							●					
贅沢海の幸ごはん	●			▲	▲						●				●	●	●												
漬けまぐろの雑穀ひじきとろろごはん	●																●						●			●			
真鯛と明太子のごはん	●			●						●					●		●												
サーモンハラスのかば焼きごはん	●	●													●		●			●				●		●			
甘海老と韓国海苔のユッケごはん	●	●		●							●					●	●							●		●			
サーモンのレアカツタルタルごはん	●	●	●												●		●							●					

■海鮮だし茶漬け

それぞれ別々に表示してあります。
すべての内容を必ずご確認ください。



こちらの「おばんざい・甘味・だし茶漬けの出汁」はすべてのだし茶漬けにつきます。
必ずご確認ください。

メニュー名	小麦	卵	乳	えび	かに	そば	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	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	アマダミ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	アーモンド	
■おばんざい																													
茎わかめのナムル	●																●	●									●		
■甘味 ※本日の甘味はスタッフにご確認ください																													
白玉あずき																	●												
コーヒージェリー			●														●								●				
黒糖ゼリー																	●												
■だし茶漬けの出汁																													
出汁	●																●	●	●										

メニュー名	小麦	卵	乳	えび	かに	そば	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	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	アマダミ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	アーモンド	
■メインのどんぶり																													
真鯛の胡麻ダレ	●						●	●									●										●		
サーモンといくら	●										●				●	●	●												
辛子明太子と釜揚げしらすのだし茶漬け	●			●	▲					●					●		●										●		
まぐろと野菜ナムルのだし茶漬け	●																●	●									●		
海鮮だし茶漬け	●										●				●	●	●										●		

■マルモのおこさまランチ

それぞれ別々に表示してあります。
すべての内容を必ずご確認ください。



メニュー名	小麦	卵	乳	えび	かに	そば	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	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ごま	ナッツ	カシュー	アーモンド
■ごはん																													
白ごはん																													
ふりかけ	●	●	●													●	●	●								●			
■ハンバーグ																													
ハンバーグ	●	●	●											●			●	●	●										
トマトソース	●																●							●					
■おかず																													
鶏の唐揚げ	●	●															●	●								●			
フライドポテト	●																●												
ブロッコリー																													
■ゼリー																													
ゼリー												●											●	●					
■アップルジュース																													
アップルジュース(100%)																								●					

