

# 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

2026年2月2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。

※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「野菜を食べる味噌汁・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	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			
<b>■野菜を食べる味噌汁</b>																																	
味噌汁	●																●	●			●												
<b>■おばんざい</b>																																	
荳わかめのナムル	●																	●	●											●			
<b>■甘味 ※本日の甘味はスタッフにご確認ください</b>																																	
せとかゼリー																																	
桃ゼリー																																	
抹茶ゼリー																		●															
ほうじ茶ゼリー																		●															
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	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			
<b>■メインのどんぶり</b>																																	
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	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	アノタツ	マカダミ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ごま	カシュー	アーモンド		
<b>■おばんざい</b>																															
茎わかめのナムル	●																●	●												●	
<b>■甘味 ※本日の甘味はスタッフにご確認ください</b>																															
せとかゼリー																															
桃ゼリー																								●							
抹茶ゼリー																	●														
ほうじ茶ゼリー																	●														
黒糖ゼリー																	●														
<b>■だし茶漬けの出汁</b>																															
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	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	アノタツ	マカダミ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ごま	カシュー	アーモンド		
<b>■メインのどんぶり</b>																															
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	●										●				●		●	●								●			●		





