

アレルギー物質 一覧表

1. データは随時更新されますので、最終更新日をご確認ください。
2. ● 消費者庁が定めたアレルギー物質を含む食品28品目を調理材料として使用しています。ただし、店内調理器具、食器、および揚げ油は使い分けいたしておりません。
3. △ 原材料としては使用していませんが、食品を製造する際にごく微量のアレルギー物質が意図せず混入している可能性があります（製造元の工場内や製造ラインで、該当するアレルゲンを含んだ食品も製造している場合など）。
4. お好みでお使いいただく調味料は含まれていません（ケチャップ、マスタード、タバスコ、しょうゆ、ソース、スティックシュガー、ガムシロップ、コーヒーフレッシュなど）。パッケージをご確認いただくか、スタッフにお問い合わせください。
5. 一部の期間限定商品は掲載していない場合がございます。ご注文される際には、スタッフにお問い合わせください。
6. メニューをカスタマイズされた場合は情報が異なる場合がございます。アレルギー物質を完全に除去するためのカスタマイズは行っておりません。
7. 掲載されている情報は、アレルギー症状が発症しないことを保証するものではなく、当施設のレストラン・カフェにおけるアレルギーのリスクに関する情報を提供させていただくものです。最終的なご注文はお客様によるご判断をお願いします。
8. ご不明な点は店舗スタッフまたはご来場前にビジターサービスチームまでお問合せください。

Food Hall

出力日時: 2026年05月26日 時点の情報です。

店内共通調理設備・器具によるアレルギー物質の移染(コンタミ)は記載しておりません。アレルギーを心配されるお客様はスタッフまでお尋ねください。

●…原材料に使用 Used for raw materials △…コンタミネーション(原材料由来) Contamination

[illegible]

Food Hall

出力日時: 2026年05月26日 時点の情報です。

店内共通調理設備・器具によるアレルギー物質の移染(コンタミ)は記載しておりません。アレルギーを心配されるお客様はスタッフまでお尋ねください。

●…原材料に使用 Used for raw materials △…コンタミネーション(原材料由来) Contamination

[illegible]