

天山閣アレルギー情報（2024年06月現在）

カテゴリー	メニュー	特定原材料(8品目)							特定原材料に準ずるもの											
		えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	いか	いくら	オレンジ	牛肉	ごま	さけ	大豆	鶏肉	豚肉	もも	りんご	魚介類
机の上タレ薬味類	秘伝のタレニンニク醤油			○									○		○				○	
	煮詰め風焼肉たれ			○											○					
	コチュジャン	○魚醤 (魚介類)	○魚醤 (魚介類)												○					
	ニンニク																			
	レモン汁										レモン果汁									
焼肉（薬味類）	つけ塩																			
	ネギ塩																			
	卵			○		○														
焼肉（淡路牛）	淡路牛特選カルビ			○								○	○		○					
	淡路牛炙り赤身			○								○	○		○					
	淡路牛しゃぶ赤身			○								○	○		○					
	淡路牛炙りバラカルビ			○								○	○		○					
	淡路牛しゃぶカルビ			○								○	○		○					
	淡路牛しゃぶカルビ			○								○	○		○					
	路牛壺漬けカルビ			○								○	○		○					
焼肉（名物焼肉）	熟成大トロカルビ			○								○	○		○					
	熟成スーパーコース			○								○	○		○					
	熟成柔らかコース1本焼き			○																
	熟成牛タンステーキ											○								
	熟成壺漬けハラミ			○								○	○		○					
	壺漬けトロカルビ			○								○	○		○					
	ハラミ			○								○	○		○					
焼肉（特選焼肉）	柔らかコース			○								○	○		○					
	カルビ			○								○	○		○					
	炙りカルビ			○								○	○		○					
	焼肉（牛しゃぶ）			○								○	○		○					
焼肉（スパイシー焼肉）	牛しゃぶカルビ			○								○	○		○					
	牛しゃぶコース			○								○	○		○					
	スパイシーチキン			○		○	○									○				こんぶエキス
焼肉（塩タン）	スパイシーカルビ			○		○	○					○								
	塩タン																○			
	ネギ塩タン																○			
	牛塩タン											○								

カテゴリー	メニュー	特定原材料(8品目)							特定原材料に準ずるもの											
		えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	いか	いくら	オレンジ	牛肉	ごま	さけ	大豆	鶏肉	豚肉	もも	りんご	魚介類
焼肉（豚・鶏）	ネギ塩牛塩タン											○								
	トントロ（塩）																○			
	鶏もも（塩）															○				
	鶏もも（タレ）			○									○		○	○				
焼肉（やみつぎ焼）	ポークハラミ（タレ）			○									○		○		○			
	やみつぎコリコリ牛タン			○								○			○					
	やみつぎ塩タン			○											○		○			
	やみつぎカルビ			○								○			○					
	やみつぎ炙りカルビや			○								○			○					
	みつぎ柔らかコースや			○								○			○					
	みつぎポークハラミや			○											○		○			
	みつぎ鶏もも			○											○	○				
	やみつぎ赤ミノ			○								○			○					
	やみつぎハラミ			○								○			○					
焼肉（塩ダレ）	塩ダレ塩タン										レモン果汁					○（塩ダレ）	○（塩ダレ，豚タ			
	塩ダレ柔らかコース										レモン果汁	○				○（塩ダレ）	○（塩ダレ）			
	塩ダレ鶏もも										レモン果汁					○（塩ダレ，鶏も	○（塩ダレ）			
	塩ダレ赤ミノ										レモン果汁	○				○（塩ダレ）	○（塩ダレ）			
	塩ダレカルビ										レモン果汁	○				○（塩ダレ）	○（塩ダレ）			
焼肉（ホルモン）	黄金てっちゃん			○								○	○		○					
	とろホルモン			○								○	○		○					
	赤ミノ			○								○	○		○					
	レバー			○								○	○		○					
海鮮・ウインナー	海老（2尾）	○																		
	イカ（2切れ）								○											
	イカバター醤油			○（醤油使用）			生乳(バター)		○						○（醤油使用）					鯉節，マクロ節
	ホタテ（2個）																			
	ウインナー	同設備	同設備	同設備			同設備 乳成分								○		○			
	チーズウインナー					○	乳成分					○				○				

カテゴリー	メニュー	特定原材料(8品目)							特定原材料に準ずるもの											魚介類
		えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	いか	いくら	オレンジ	牛肉	ごま	さけ	大豆	鶏肉	豚肉	もも	りんご	
アラカルト	秘伝の鶏唐揚げ			○											○	。				こんぶ エキス オイス ターソー ス
	香月揚げ餃子			○					○				○		○		○			
	肉越揚げ餃子			○									○		○					
新鮮サラダ	フライドポテト																			
	エビフライ	○		○																
	ひと口ポテ丸チーズ			○			○													
	蒸し鶏のチキンサラダ			○		○							○		○	○				
	生ハムカルパッチョ						○										○			
	大根サラダ			○		○	○						○		○	○			○	○
	サーモン大根サラダ			○		○	○						○	○	○	○			○	○
	シーザーサラダ			○		○	○								○		○			
	チョレギサラダ			○									○		○					
	サンチュ																			
ご飯	サンチュ（タレ有り）							○					○		○					○
	ごはん（小）																			
	ごはん（中）																			
	ごはん（大）																			
	韓国おにぎり												○							
	韓国高菜おにぎり												○							
	ビビンバ												○		○					○
	ふわふわ玉子と野菜のクッパ			○								○	○		○	○	○			○
	ピリ辛カルビクッパ					○						○	○		○	○	○			○
	石焼ビビンバ					○						○	○		○		○			○
前菜	石焼ガーリックライス			○		○						○	○		○					
	石焼肉越ハンバー グ&ステー			○			○								○					
	キビビンバ			○								○			○					
	お茶漬け																			
	牛すじ丼			○								○	○		○					
	白菜キムチ												○					○		○
	胡瓜キムチ												○					○		○
	やみつき胡瓜			○									○		○					
	やみつきキャベツ			○									○		○					
	枝豆																			
	ナムル盛り合わせ			○									○		○					
	韓国海苔												○							

