

以下のアレルギー情報は、亜李蘭のグランドメニューに使用している原材料を明記したものです。アレルギー物質27品目(特定原材料7品目及び特定原材料に準ずるもの20品目)を含む商品を記載しています。

店舗での調理は細心の注意を払っていますが、アレルギー物質による感受性は個人差があり、またアレルギー物質27品目以外の食材も体質によりアレルギー症状を発症する事があります。

アレルギー物質主用品目

メニュー名	卵	乳	小麦	そば	大豆	ゴマ
つけだれ						
醤油たれ			●		●	
味噌だれ			●		●	●
出汁ポン酢			●		●	
調味たれ (もみたれ)						
塩だれ			●		●	
もみたれ			●		●	
味噌もみたれ			●		●	
赤ダレ			●		●	
ステーキタレ			●		●	
ユッケタレ			●		●	●

焼肉はすべて上記のたれのアレルギーに準ずるので、以上のアレルギーをお持ちのお客様には塩焼きでの提供、または味付け無しでの提供となります。

刺身 刺身はユッケをはじめ安全基準をクリアした新鮮なものを使用していますが、体調のすぐれない方、お年寄り、お子様への飲食はご遠慮ください。尚、刺身のたれも焼肉のたれと同じアレルギー物質が含まれています。

メニュー名	卵	乳	小麦	そば	大豆	ゴマ
ウインナー	●					
イカ			●		●	
ホタテ			●		●	
海鮮盛り			●		●	

メニュー名	卵	乳	小麦	そば	大豆	ゴマ	
キムチ・ナムル							
白菜キムチ			●		●		
大根キムチ			●		●		
キュウリキムチ			●		●		
三種盛り			●		●		
ほうれん草ナムル			●		●	●	
もやしナムル			●		●	●	
大根ナムル					●	●	
ぜんまいナムル			●		●	●	
ナムル盛り合せ			●		●	●	
サラダ							
チェレギ			●		●	●	
シーザー	●	●	●				
豚しゃぶ	●		●		●	●	
和風おろし			●		●		
焙煎胡麻			●		●	●	
海鮮チジミ	●		●		●		
チーズチジミ	●	●	●		●		
テールスープ					●	●	
ユッケジャンスープ					●	●	
わかめスープ					●	●	
玉子スープ	●				●	●	
石焼ビビンバ	●		●		●	●	
明太ビビンバ	●		●		●	●	
チーズビビンバ	●	●	●		●	●	
松の実粥			●		●	●	
アワビ粥			●		●	●	
海鮮クッパ	●				●	●	
ジャンジャン麺	●		●		●	●	
冷麺	●		●	●	●	●	
牛煮込温麺	●		●	●	●	●	
韓国おにぎり					●	●	
海鮮チゲ	●				●	●	
その他アレルギー物質一覧							
落花生	海老	かに	あわび	いか	オレンジ	ナッツ	キウイ
牛肉	くるみ	さけ	さば	鶏肉	バナナ	豚肉	松茸
もも	やまいも	りんご	ゼラチン				