

サッポロビール園【ガーデングリル】コースメニュー アレルギー情報①

2026年3月8日更新

■ 特定原材料8品目に含まれるものは以下の通りです。

えび／かに／くるみ／小麦／そば／卵／乳／落花生

■ 特定原材料に準じる20品目に含まれるものは以下の通りです。

アーモンド／あわび／いか／いくら／オレンジ／カシューナッツ／キウイフルーツ／牛肉／ごま／さけ／さば／大豆／鶏肉
バナナ／豚肉／マカダミアナッツ／もも／やまいも／りんご／ゼラチン

■ アレルゲン情報については原材料として含まれる以外に、原材料の製造工場や調理工程において混入する場合がございます。

メニュー名	特定原材料8品目	特定原材料に準じる20品目
大地の「実り」コース		
道産枝豆	—	大豆
ミックス野菜のサラダ（ドレッシング以外）	—	—
～フレンチドレッシング～	小麦	大豆
グレインフェッドラムのジンギスカン（ショルダー）	—	—
焼き野菜の盛り合わせ	—	—
きたあかりとミートソースのチーズ焼き	小麦、乳	牛肉、大豆、豚肉
ごま塩おにぎり	—	ごま
ジンギスカンのタレ	小麦	ごま、大豆、りんご
脂身（牛脂）	—	牛肉
海の「恵み」コース		
エビの前菜2品盛り合わせ	えび、小麦、卵、乳	カシューナッツ、ごま、大豆、ゼラチン
ミックス野菜とサーモンのサラダ（ドレッシング以外）	—	さけ
～シーザードレッシング～	小麦、卵、乳	大豆、鶏肉、りんご
グレインフェッドラムのジンギスカン（ショルダー）	—	—
焼き野菜の盛り合わせ	—	—
焼きシーフード2種（赤エビ、イカ）	えび	いか
海鮮用塩ダレ（シーフード2種に付属）	小麦	ごま、大豆、ゼラチン
アサリのガーリックピラフ	乳	鶏肉
ミルクジェラート	乳	—
ジンギスカンのタレ	小麦	ごま、大豆、りんご
脂身（牛脂）	—	牛肉

サッポロビール園【ガーデングリル】コースメニュー アレルギー情報②

2026年3月8日更新

■ 特定原材料8品目に含まれるものは以下の通りです。

えび／かに／くるみ／小麦／そば／卵／乳／落花生

■ 特定原材料に準じる20品目に含まれるものは以下の通りです。

アーモンド／あわび／いか／いくら／オレンジ／カシューナッツ／キウイフルーツ／牛肉／ごま／さけ／さば／大豆／鶏肉
バナナ／豚肉／マカミアナッツ／もも／やまいも／りんご／ゼラチン

■ アレルゲン情報については原材料として含まれる以外に、原材料の製造工場や調理工程において混入する場合がございます。

メニュー名	特定原材料8品目	特定原材料に準じる20品目
北の「薫り」コース		
道産食材を使った前菜3品盛り合わせ	(※) 全ての品目に可能性あり	当日要確認
※前菜3品盛り合わせについては変更する場合がございますので、スタッフへご確認ください。		
道産水タコとフリルレタスのサラダ(ドレッシング以外) ～林檎ドレッシング～	小麦	大豆、りんご
グレインフェッドラムのジンギスカン (ショルダー/モモ/肩ロース)	—	—
グレインフェッドラムロール	—	—
焼き野菜の盛り合わせ	—	—
道産ツブの味噌焼き	小麦	大豆
シーフードピラフ	えび、乳	鶏肉
イチゴジェラート	乳	—
ジンギスカンのタレ	小麦	ごま、大豆、りんご
脂身(牛脂)	—	牛肉
グレインフェッドラムと黒毛和牛の「極み」コース		
季節の冷製スープと前菜5品盛り合わせ	(※) 全ての品目に可能性あり	当日要確認
※冷製スープと前菜5品盛り合わせについては変更する場合がございますので、スタッフへご確認ください。		
グレインフェッドラムのジンギスカン (ショルダー/モモ/肩ロース)	—	—
焼き野菜の盛り合わせ	—	—
道産黒毛和牛の3種盛り合わせ (サーロイン/三角バラ/味付けカルビ)	小麦	牛肉、ごま、大豆、りんご
サンチュセット(薬味付き)	えび、小麦	いか、ごま、大豆、りんご
道産ホタテの炙り～醤油バターソース～	小麦、乳	大豆
夏の冷麺	小麦、乳	牛肉、ごま、大豆、鶏肉、豚肉
自家製カタラーナと羊のミルクアイス	卵、乳	—
ジンギスカンのタレ	小麦	ごま、大豆、りんご
脂身(牛脂)	—	牛肉

サッポロビール園【ガーデングリル】コースメニュー アレルギー情報③

2026年3月8日更新

■ 特定原材料8品目に含まれるものは以下の通りです。

えび／かに／くるみ／小麦／そば／卵／乳／落花生

■ 特定原材料に準じる20品目に含まれるものは以下の通りです。

アーモンド／あわび／いか／いくら／オレンジ／カシューナッツ／キウイフルーツ／牛肉／ごま／さけ／さば／大豆／鶏肉
バナナ／豚肉／マカダミアナッツ／もも／やまいも／りんご／ゼラチン

■ アレルゲン情報については原材料として含まれる以外に、原材料の製造工場や調理工程において混入する場合がございます。

メニュー名	特定原材料8品目	特定原材料に準じる20品目
2種のジンギスカンセット（旅行代理店様限定メニュー）		
ミックス野菜のサラダ（ドレッシング以外）	－	－
～フレンチドレッシング～	小麦	大豆
グレインフェッドラムのジンギスカン（ショルダー）	－	－
グレインフェッドラムの味付けジンギスカン	小麦	ごま、大豆、りんご
焼き野菜の盛り合わせ	－	－
道産豚ソーセージのグリル	－	豚肉
ごま塩おにぎり	－	ごま
ジンギスカンのタレ	小麦	ごま、大豆、りんご
脂身（牛脂）	－	牛肉
道産黒毛和牛と自慢のラム・タラバカニのプレミアムセット（旅行代理店様限定メニュー）		
季節の冷製スープと前菜5品盛り合わせ	(※) 全ての品目に可能性あり	当日要確認
※冷製スープと前菜5品盛り合わせについては変更する場合がございますので、スタッフへご確認ください。		
タラバガニとズワイガニの冷製 ※カニ酢無し	かに	－
道産黒毛和牛の2種食べ比べ		
(サーロイン/味付けカルビ)	小麦	牛肉、ごま、大豆
焼き野菜盛り合わせ	－	－
グレインフェッドラムのジンギスカン		
(肩ロース/ショートロイン)	－	－
サンチュセット（薬味付き）	えび、小麦	いか、ごま、大豆、りんご
道産きたあかりのじゃがバターとガーリックシュリンプ	えび、乳	大豆
パン	小麦、乳	
カニと十勝マッシュルームのピラフ	かに、乳	鶏肉
自家製カタラーナと羊のミルクアイス	卵、乳	－
ジンギスカンのタレ	小麦	ごま、大豆、りんご
脂身（牛脂）	－	牛肉
コース専用オプション		
まるごとジンギスカンに変更	－	－
カニ盛り合わせ追加 ※カニ酢無し	かに	－