



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

2025年4月1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

■ アレルギー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
<b>北の「薫り」コース</b>	
道産食材を使った前菜4品盛り合わせ	(※) 全ての品目に可能性あり
※前菜4品盛り合わせについては日々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。	
道産サンチュと韓国海苔のサラダ(ドレッシング以外)	小麦
・チョレギドレッシング	乳
道産生ハムと焼きリンゴのブルスケッタ	小麦、乳
ショルダー	なし
もも	なし
肩ロース	なし
トラディショナルジンギスカン	なし
ジンギスカンのタレ	小麦
脂身	なし
焼き野菜の盛り合わせ	なし
道産熟成メークインと十勝マッシュルームのジャーマンポテト	なし
シーフードピラフ	えび、乳
本日のジェラート	乳
<b>グレインフェッドラムと黒毛和牛の「極み」コース</b>	
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
※冷製スープと前菜5品盛り合わせについては日々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。	
ショルダー	なし
もも	なし
肩ロース	なし
ジンギスカンのタレ	小麦
脂身	なし
サーロイン	なし
三角バラ	なし
味付けリブロース(醤油)	小麦
サンチュセット(薬味付き)	えび、小麦
道産水タコと北寄貝の味噌焼き	小麦
メの冷麺	小麦、乳
自家製カタラーナと羊のミルクアイス	卵、乳

