サッポロビール園【ガーデングリル】夏の四季彩コース　アレルギー情報

2026年5月21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
夏の「四季彩」コース		
前菜　道産うに	小麦	大豆、ゼラチン
イカと夏野菜のセビーチェ	ー	いか
モモと道産ほうれん草のサラダ（ドレッシング以外）	乳	カシューナッツ、豚肉、もも
～バルサミコドレッシング～	ー	ー
グレインフェッドラムのまるごとジンギスカン	ー	ー
道産黒毛和牛2種盛り合わせ	ー	牛肉
ジンギスカンのタレ	小麦	ごま、大豆、りんご
脂身（牛脂）	ー	牛肉
焼き野菜盛り合わせ	ー	ー
道産とうもろこしと帆立のフライ	小麦、卵	大豆
いくらの冷茶漬け	小麦	いか、いくら、ごま、大豆
道産　赤肉メロン	ー	ー
季節の焼き野菜２種	ー	ー
道産　グリーンアスパラ	ー	ー
道産　プレミアムインカ	ー	ー
道産　とうもろこし	ー	ー