サッポロビール園【ガーデングリル】特別コースメニュー　アレルギー情報①

2025年5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
夏の「四季彩」コース　スタンダードver.	
道産生ハムのカラフルサラダ～コーンドレッシング～（ドレッシング以外）	なし
・コーンドレッシング	小麦、乳
道産桜姫鶏と夏野菜のエスカベッシュ	小麦
ラムタンシチュー	小麦、乳
ジンギスカンのタレ	小麦
脂身	なし
ショルダー、モモ	なし
焼き野菜の盛り合わせ	なし
赤エビと自家製ラタトゥイユ	えび
冷やし担々麺	小麦、乳
本日のジェラート	乳
夏の「四季彩」コース　プレミアムver.	
プレミアム前菜4種盛り合わせ（前菜内容は以下の通りです）	
グリーンアスパラの冷製	卵
カニの茶わん蒸し	かに、小麦、卵、乳
道産ホタテの炙り	小麦
道産黒毛和牛の味付けカルビ	小麦
道産生ハムのカラフルサラダ～コーンドレッシング～（ドレッシング以外）	なし
・コーンドレッシング	小麦、乳
ラムタンシチュー	小麦、乳
ジンギスカンのタレ	小麦
脂身	なし
まるごとジンギスカン	なし
味付けジンギスカンとラムタン	小麦
焼き野菜の盛り合わせ	なし
グリーンアスパラ	なし
プレミアムインカ	なし
赤エビと自家製ラタトゥイユ	えび
冷やし担々麺	小麦、乳
自家製カタラーナとジェラート	卵、乳