カルビ屋三夢 【食べ放題コース】アレルギー物質(7品目)一覧表

メニューが同じでも予告なしに原材料等を変更する場合がございます。

- 一覧表は常に最新のものをご覧くださいますようにお願いいたします。
- ●印が使用品目です。

2024年11月1日改定

	小麦	そば	卵	乳	落花生	2024 4 11) えび	かに
盛り合わせ			-				
おすすめセット							
バラエティセット							
牛肉							
国産牛カルビ							
国産牛薄切ももロース							
国産牛中落ちカルビ							
国産牛旨だれ本漬け壺カルビ							
厚切り牛タン塩							
厚切り大判ハラミ							
牛タン塩							
醤油ダレ まんぷく牛カルビ							
ネギ塩 まんぷく牛カルビ	•						
醤油ダレ 牛カルビ							
ネギ塩 牛カルビ							
醤油ダレ 中落ち牛カルビ							
ネギ塩 中落ち牛カルビ							
醤油ダレ 牛ハラミ							
ネギ塩 牛ハラミ							
豚∙鶏							
壺漬けサムギョプサル							
昆布塩糀漬け鶏むね							
ネギ塩 豚カルビ							
味噌ダレ 豚カルビ	Ŏ						
本塩 豚とろ							
味噌ダレー豚とろ							
豚タン塩							
旨塩タン(豚)							
本塩 鶏もも							
味噌ダレ 鶏もも							
鶏ナンコツ							
ケイジャン豚カルビ							
梅ダレ鶏もも	•						
梅ダレシマ腸	Ŏ						
ホルモン							
壺漬け一本ホルモン	•						
ネギ塩 牛シマ腸							
味噌ダレ 牛シマ腸							
ネギ塩ダレ牛とろホルモン							
味噌ダレ牛とろホルモン	Ŏ						
本塩 牛レバー	-						
本塩 牛レバー 味噌ダレ 牛レバー							
味噌ダレ 牛コリコリ焼き							
バラエティ							
ラムカルビ	•						
ソーセージ焼き							
ピリ辛チョリソー							
海老のプリプリ焼き							

トッピング・野菜							
生たまご							
刺ュラゼ							
アルンギ焼き							
ニップ がんご							
エリンギ焼き 長ネギ焼き キャベツ焼き ピーマン焼き							
ピーフ、控き							
サンチュ							
リンナユ ナックナカ・サニゲ	● 小麦	そば	ដូច	피	花龙	ニッド	ムバー
おつまみ・サラダ		ては	卵	乳	落花生	えび	かに
キャヘンリフタ * エ エニゲ							
シーサーサフタ							
小米サブダー							
日米イムナート							
カグナキ							
もやしナムル							
一番キュー							
おつまみ・サラダ キャベツサラダ シーザーサラダ 水菜サラダ 白菜キムチ カクテキ もやしナムル 梅キュー 冷やしトマト 枝豆 コーンバター にんにくホイル焼き ポテトフライ からあげ ヤンニョムチキン ほっこりおさつバター 焼きたて屋のたこ焼きボール ご飯・スープ					ļ		
枝豆							
コーンバター							
にんにくホイル焼き							
ポテトフライ							
からあげ							
ヤンニョムチキン							
ほっこりおさつバター							
焼きたて屋のたこ焼きボール							
ご飯・スープ							
ピビンバ							
石焼きビビンバ							
そほろご飯							
塩ラーメン							
冷麺							
石焼きピビンバ そぼろご飯 塩ラーメン 冷麺 玉子スープ							
ユッケンヤンスーノ							
韓国のりスープ							
韓国のりごはん							
ご飯							
少なめご飯							
大盛りご飯							
お子様ごはん							
カップわかめスープ							
デザート							
				_			
杏仁豆腐							
杏仁豆腐 グレープフルーツゼリー							
杏仁豆腐 グレープフルーツゼリー							
杏仁豆腐 グレープフルーツゼリー			•	•			
杏仁豆腐 グレープフルーツゼリー	•		•	•			
杏仁豆腐 グレープフルーツゼリー バニラアイス 本日のアイス キョコレートサンデー ストロベリーサンデー	•		•	•			
杏仁豆腐 グレープフルーツゼリー バニラアイス 本日のアイス キョコレートサンデー ストロベリーサンデー 黒蜜サンデー			•	•			

- ◆お客様がお好みでご利用になる、つけだれや醤油(小麦を含む)に関しては表示をしていません。
- ◆調理器具や、お皿の使い分けは行なっておりません。
- ◆工場・店舗での調理、盛りつけの際は注意を払っておりますが、他のアレルギー物質が微量混入する場合があります。
- ◆アレルギー物質に対する感受性は個人差があり、微量な混入でも発症する場合があります。
- ◆最終的な判断は専門医にご相談の上、お客様ご自身で判断いただきますようお願いいたします。