2025年 築地日本海GM アレルギー一覧(新宿西口店)

通番	商品名	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	くるみ
く寿司	>								
1	生本鮪づくし【握り8貫+つまみ玉子】	0	0	_	-	_	_	_	-
2	まん福握り 特上	0	0	_	_	_	0	_	_
3	まん福握り上	0	0	_	_	_	0	_	_
4	板さん厳選握り 特上	0	0	_	_	_	0	_	_
5	板さん厳選握り 上	0	0	_	-	_	0	-	-
6	築地日本海握り 特上	0	0	_	_	_	0	_	_
7	築地日本海握り 上	0	0	_	-	-	0	-	-
<彩三	昧握り>								
8	生本鮪3種	0	_	_	-	_	-	-	-
9	サーモン3種	0	_	_	-	-	-	-	-
10	炙り寿司3種	0	_	_	-	_	-	-	-
11	新鮮な貝3種	0	_	_	-	_	-	-	-
12	炙り寿司8種	0	0	_	-	_	-	-	-
<重>									
13	特上ちらし寿司二段重	0	0	_	-	_	0	-	-
14	上ちらし	0	0	_	-	-	0	-	_
15	生本鮪三昧重	0	_	_	-	_	-	-	-
	重の味噌汁								
<刺身	·>								
16	10種盛り合わせ								
17	8種盛り合わせ								
18	5種盛り合わせ								
19	板さんおまかせ3点盛り合わせ								
20	生本鮪赤身	_	_	_	-	-	-	_	_
21	生本鮪中とろ	-	_	-	-	-	-	-	_
22	生本鮪大とろ	_	_	_	-	-	-	_	_
23	旬魚のなめろう 味噌和え	_	_	_	1	1	1	_	_
24	生牡蠣	0	_	_	1	1	-	_	_
<酒の	着 >								
25	生蛸とオクラのぽん酢和え	0	_	_	_	_	_	_	_
26	五色海鮮もずく酢	0	_	_	_	_	0	0	_
27	もろ味噌エシャレット	-	_	_	_	_	_	-	_
28	焼き万願寺の薄出汁浸し	0	_	_	_	_	_	-	_
29	板わさ(茎わさび)	0	0	_	-	_	0	0	_
30	ほうれん草のお浸し わさび昆布和え	0	-	-	-	-	-	-	_
31	香味冷奴	-	-	-	-	-	0	0	_
32	冷しねぎ塩トマト	0	-	-	-	-	-	-	_
33	肉味噌胡瓜	0	-	-	-	-	-	-	-
34	寿司屋の玉子焼き	0	0	-	ı	ı	ı	-	ı
35	まぐろ酒盗クリームチーズ	-	-	0	-	-	-	-	_
36	香の物盛り合わせ	_	_	_	-	-	-	_	_

2025年 築地日本海GM アレルギー一覧(新宿西口店)

通番	商品名	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	くるみ
くサラ	ダ>								
37	寿司屋の海鮮サラダ	0	_	_	_	_	0	0	_
38	鮪・アボカド・海老の海苔サラダ	0	_	_	_	-	0	-	-
39	薄揚げとわけぎの葱叩きサラダ	0	_	_	_	_	ı	ı	_
く煮物	·蒸物>								
40	鮪あご肉の煮付け	0	_	_	_	_	ı	ı	_
41	やわらか蒸しあわび肝ソース	0	_	0	_	_	0	0	_
42	大粒あさりの酒蒸し	0	_	_	_	_	ı	0	_
43	魚介の出汁がきいた茶碗蒸し	0	0	_	_	_	0	0	_
44	今宵の味噌汁								
<焼物	>								
45	蟹味噌甲羅焼き	0	0	_	_	_	0	0	-
46	炭火直焼き大海老(塩焼き)	_	_	_	_	-	0	-	-
	炭火直焼き大海老(魚醤焼き)	_	_	_	_	_	0	-	_
47	銀鱈西京焼き	_	_	_	_	-	-	-	-
48	焼き牡蠣(3個)	0	_	_	_	_	-	0	_
49	若鶏のパリッと炙り焼き 柚子胡椒添え	_	_	_	_	_	ı	ı	_
50	本鮪かまスライス焼き	_	_	_	_	_	ı	ı	-
51	鮪ほほ肉バター焼	0	_	0	_	_	ı	ı	_
52	黒毛和牛ステーキ 赤身(100g)	0	_	0	_	_	ı	-	_
53	本鮪ねぎ間焼き(塩)	_	_	_	_	_	ı	ı	_
	本鮪ねぎ間焼き(たれ)	0	_	_	_	_	ı	-	_
54	米茄子焼き 海老・蟹あんかけ	0	_	_	_	_	0	0	_
55	アスパラ 岩塩焼き	_	_	_	_	_	ı	ı	_
<揚物	>								
56	車海老とズワイ蟹の天布羅盛り合わせ	0	0	_	_	_	0	0	-
57	海鮮さつま揚げ	_	_	-	_	_	-	-	-
58	大粒牡蠣フライ	0	0	-	_	_	-	-	-
59	季節野菜の天布羅盛り合わせ	0	0	-	_	_	-	-	-
60	蟹たっぷりクリームコロッケ	0	0	0	_	_	0	0	-
61	白海老唐揚げ	_	_	_	_	_	0	-	-

作成日:2025/4/21 10:10

2025年 築地日本海GM アレルギー一覧(新宿西口店)

通番	商品名	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	くるみ
<甘味	:>								
62	白玉信玄アイス	-	-	0	-	-	-	-	_
63	わらび餅とバニラアイス	-	-	0	-	-	-	-	_
64	花畑牧場のカタラーナ	_	0	0	-	_	_	_	_
65	季節のアイス								

- ※「食品表示法第4条第1項の規定に基づく食品表示基準」により表示が義務付けられている8品目(小麦・卵・乳・そば・落花生・えび・かに・くるみ)の有無の一覧です。
- ※採取方法等により混在する可能性のある食材(えび・かに等)も〇で表示しています。
- ※製造工場のラインや店舗での調理中に、本来その商品に使用しない食材が付着・混入する可能性があります。
- ※原料事情等により使用原材料、調理方法が変更になる場合がございます。
- ※お重の味噌汁、10種盛り合わせ、8種盛り合わせ、5種盛り合わせ、板さんおまかせ3点盛り合わせ、 旬魚のなめろう 味噌和え、今宵の味噌汁、季節のアイスは仕入れの状況により内容が異なりますので アレルギーの表記はしていません。
- ※この一覧には卓上の調味料のアレルギーは記載していません。

作成日:2025/4/21 10:10

2025年 築地日本海単品 アレルギー一覧

UZJ	<u>年 梁地口平海里的</u>	プレル	ノナー	一見					
通番	商品名	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	くるみ
 <お好									
1	玉子	0	0	-	-	_	-	-	_
2	いなり	0	-	-	-	_	-	-	-
3	げそ	0	-	-	_	_	ı	-	_
4	いわし	0	_	-	_	_	ı	_	_
5	はまち	0	_	-	_	_	ı	_	_
6	〆さば	0	-	-	-	_	-	-	_
7	サーモン	0	_	-	_	_	-	_	_
	あじ	0	-	-	-	_	-	-	_
	茹たこ	0	_	-	_	_	-	_	_
	海老	0	_	-	_	_	0	_	_
	とろサーモン	0	_	-	_	_	-	_	_
	こはだ	0	_	-	_	_	-	_	_
	真鯛	0	_	-	_	_	-	_	_
	かんぱち	0	_	-	_	_	-	_	-
	とろかんぱち	0	_	-	_	_	-	_	_
	炙〆さば	0	_	-	_	_	-	_	_
	炙とろサーモン	0	_	-	_	_	-	_	_
	とろはまち	0	_	_	_	_	_	_	_
	いか	0	_	_	_	_	_	_	_
	えんがわ	0	_	_	_	_	_	_	_
	炙えんがわ ・ - ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	0	_	_	_	_	-	_	_
	赤貝ひも	0	_	_	_	_	_	<u>-</u>	_
	生本鮪赤身	0	_	_	_	_	_	_	_
	平目	0	_	_	_	_	_	_	_
	しまあじ	0	_	_	_	_	_	<u>-</u>	_
	穴子	0	_	_	_	_	_	_	_
	数の子	0	_	_	_	_	_	_	_
	白みる貝	0	_	-	_	_	-	_	_
	活たこ	0	_	-	_	_	-	_	_
	茹ずわいがに	0	_	-	_	_	-	0	_
	つぶ貝	0	-	-	-	_	-	-	_
	うなぎ	0	-	-	_	_	-	-	_
	生本鮪中とろ	0	-	-	_	_	-	-	_
	炙生本鮪中とろ 	0	-	-	-	_	-	-	_
	甘海老	0	-	-	_	_	0	-	_
	帆立	0	-	-	_	_	_	-	_
	ほっき貝	0	-	-	_	_	_	-	_
	あわび	0	_	_	_	_	_	_	_
	生本鮪大とろ	0	-	-	_	_	_	-	_
	炙生本鮪大とろ サード・カンド・カン・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・	0	-	-	_	_	-	-	_
	茹車海老 土 B	0	-	-	_	_	0	-	_
	赤貝	0	-	-	_	_	_	-	_
	生ずわいがに	0	-	-	_	_	_	0	_
44	一本穴子	0	_	_	_	_	_	_	_

作成日:2025/4/21 10:11

2025年 築地日本海単品 アレルギー一覧

通番	商品名	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	くるみ
<軍艦	; ;>								
45	ツナサラダ	0	0	_	-	_	-	_	_
46	ツナコーンサラダ	0	0	-	-	_	ı	_	_
47	かにサラダ	0	0	-	-	_	0	0	_
48	かにみそ	0	-	-	-	_	-	0	_
49	とびっ子	0	ı	-	ı	_	ı	_	_
50	すじこ	0	ı	-	1	_	ı	_	_
51	ねぎとろ	0	1	-	-	_	ı	_	_
52	いくら	0	ı	1	ı	_	ı	_	_
53	うに	0	ı	1	ı	_	ı	_	_
<巻物	1>								
54	かんぴょう巻	0	ı	-	1	_	ı	_	_
55	納豆巻	0	1	1	ı	_	ı	_	_
56	おしんこ巻	0	ı	ı	ı	_	ı	_	_
57	かっぱ巻	0	ı	-	ı	_	ı	_	_
58	梅しそ巻	0	ı	1	ı	_	ı	_	_
59	茎わさび巻	0	1	1	ı	_	ı	_	_
60	ごぼう巻	0	ı	-	1	_	ı	_	_
61	明太子巻	0	1	-	-	_	ı	_	_
62	海老きゅう巻	0	1	-	-	_	0	_	_
63	穴きゅう巻	0	-	_	_	_	-	_	_
64	ひもきゅう巻	0	1	-	-	_	ı	_	_
65	すじこ巻	0	-	_	_	_	-	_	_
66	鉄火巻	0	-	-	-	_	-	-	-
67	とろたく巻	0	-	1	-	_	-	-	_
68	ねぎとろ巻	0	-	-	-	_	-	-	_
69	とろ鉄火巻	0	-	-	-	_	-	_	_

^{※「}食品表示法第4条第1項の規定に基づく食品表示基準」により表示が義務付けられている8品目(小麦・卵・乳・そば・落花生・えび・かに・くるみ)の有無の一覧です。

[※]採取方法等により混在する可能性のある食材(えび・かに等)も〇で表示しています。

[※]製造工場のラインや店舗での調理中に、本来その商品に使用しない食材が付着・混入する可能性があります。

[※]原料事情等により使用原材料、調理方法が変更になる場合がございます。

[※]この一覧には卓上の調味料のアレルギーは記載していません。