日本料理 有栖川

アレルギー対応メニュー

特定原材料９品目を含む食材を使用しておりません





造　里　季節の鮮魚三種盛り
焼　肴　鮮魚塩焼き
煮　物　兵庫県産蒸し玉葱
蓋　物　蓮根饅頭
肉料理　兵庫県産牛ロース塩焼き〔牛肉〕
御　飯　兵庫県産釜炊き御飯　なます　吸物
水　物　フルーツ盛り

6,500円（税サ込）



造　里　季節の鮮魚二種盛り
焼　肴　鮮魚塩焼き
煮　物　兵庫県産蒸し玉葱
蓋　物　蓮根饅頭
肉料理　兵庫県産牛ロース塩焼き〔牛肉〕
御　飯　兵庫県産釜炊き御飯　なます　吸物
水　物　フルーツ盛り

4,500円（税サ込）



造　里　鮪のお造り
焼　肴　鮮魚塩焼き
蓋　物　蓮根饅頭
肉料理　兵庫県産牛ロース塩焼き〔牛肉〕
御　飯　兵庫県産釜炊き御飯　なます　吸物
水　物　フルーツ盛り

3,000円（税サ込）

※〔　〕内は含まれるアレルゲン（特定原材料に準ずるもの 20 品目中）

※使用食材については、製造元からの情報を基に確認しております。※他のメニューと同一の厨房で調理しており、調理・洗浄機器など他のメニューと共通のものを使用しております。そのため加工または調理の過程において、アレルギー物質が微量に混入する可能性がございます。

日本料理 有栖川

アレルギー対応メニュー

特定原材料９品目＋特定原材料に順ずるもの 20 品目を
含む食材を使用しておりません





造里　季節の鮮魚四種盛り
焼肴　鮮魚塩焼き
煮物　兵庫県産蒸し玉葱
蓋物　蓮根饅頭
小鍋　鯛と野菜の潮小鍋
御飯　兵庫県産釜炊き御飯　なます　吸物
水物　フルーツ盛り

6,500円（税サ込）



造里　季節の鮮魚三種盛り
焼肴　鮮魚塩焼き
煮物　兵庫県産蒸し玉葱
蓋物　蓮根饅頭
小鍋　鯛と野菜の潮小鍋
御飯　兵庫県産釜炊き御飯　なます　吸物
水物　フルーツ盛り

4,500円（税サ込）



造里　鮪のお造り
焼肴　鮮魚塩焼き
蓋物　蓮根饅頭
小鍋　鯛と野菜の潮小鍋
御飯　兵庫県産釜炊き御飯　なます　吸物
水物　フルーツ盛り

3,000円（税サ込）

※使用食材については、製造元からの情報を基に確認しております。※他のメニューと同一の厨房で調理しており、調理・洗浄機器など他のメニューと共通のものを使用しております。そのため加工または調理の過程において、アレルギー物質が微量に混入する可能性がございます。