

タコとハイボールアレルギー物質一覧

2025年10月31日現在の情報です。メニューが同じでも、予告なしに原材料などを変更する場合がございます。

一覧表は常に最新なものをご覧くださいませようお願いいたします。

●…原材料として使用しております

2025年10月31日 改訂

	メニュー	小麦	卵	乳	落花生	そば	えび	かに	くるみ	アーモンド	あわび	いか	魚卵	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	豚肉	りんご	バナナ	マカダミアナッツ	ゼラチン	もも	やまいも
たこ焼	2色合盛り	●	●	●														●		●	●	●	●	●					
	3色合盛り	●	●	●									●					●		●	●	●	●	●			●		
	ソースマヨ	●	●	●														●		●	●	●	●	●					
	辛口ソースマヨ	●	●	●														●		●	●	●	●						
	キャベ太郎	●	●	●														●		●	●	●	●	●					
	明太マヨ	●	●	●									●					●		●	●	●	●				●		
	塩レモンマヨ	●	●	●														●		●	●	●	●						
	ピリ辛たぬき	●	●	●														●		●	●	●	●	●					
	九条ねぎマヨ	●	●	●														●		●	●	●	●	●					
	九条ねぎ塩	●	●	●														●		●	●	●	●				●		
逸品	タコピザ	●	●	●														●		●	●	●	●	●					
	タコボン炒め	●																●			●						●		
	タコのみ焼	●	●	●														●		●	●	●	●	●					

注意事項

※各店舗ごと、各メニューにより使用食材及び調理方法が異なる場合がございますので、詳しくは該当する店舗にお問い合わせください。

※この表は、アレルギー食品の使用の有無を表示するものであり、メニュー選択の参考にさせていただくものです。

お客様にアレルギー症状が発症しないことを保証するものではありません。

※これらのメニュー調理の際は、他のアレルギー食品を含むメニューを調理した器具と共通のものを使用することがあります。敏感な方はご注意ください。

※アレルギー物質に対する感受は個人差がございますので、ここでのデータはひとつの目安としてご利用ください。