

PP. 2-5 お食事メニュー

PP. 6-7 スイーツ・ドリンクメニュー

ケーキメニューは別表をご確認ください。

■ Cheese Egg Garden アレルゲン一覧表

東和フードサービス(株)

更新日 2025/05/23

こちらの情報は随時更新いたします。最新のものをご確認いただきますようお願いいたします。

Cheese Egg Gardenでは、食品表示基準に基づき下記について表示しております。

法令で規定する「特定原材料8品目（卵・乳・小麦・そば・落花生(ピーナッツ)・えび・かに・くるみ）」



特定原材料に準ずるもの20品目のアレルギーをお持ちの方は、お手数ですが東和フードサービス(株)までお問い合わせください。

お問い合わせ先：<https://xs131922.xsrv.jp/inquiry/>

複数食材を使用しているメニューが多数ございますため、「特定原材料等28品目」・「ナッツ類」・「はちみつ」以外の詳細な食材内容につきましては、お問い合わせいただいても即時ご案内することは出来かねます。何卒ご了承のほどよろしくお願いいたします。

特定原材料（8品目）：特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高いもの。

特定原材料に準ずるもの（20品目）：症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられるが、特定原材料に比べると少ないもの。

また、上記項目に加えて下記2点を別途記載しております。こちらにつきましてはメニューブックにも記載をしております。

1. 「くるみを除くナッツ類」



2. 「はちみつ」



◆ご注意（必ずお読みください）

アレルギー物質に対する感受には個人差があり、微量(コンタミネーション等)でも発症することがあります。必要に応じて専門医にご相談いただき、最終的にお客様ご自身でご判断いただきますようお願いいたします。

◆掲載メニューについて

店舗により、取り扱っていない商品があります。
予告なしにメニュー内容や使用食材が急遽変更になる場合があります。

◆コンタミネーション（意図しない混入）の危険性について

自社工場および店舗における製造・調理の際は細心の注意を払っておりますが、以下の点につきましてご理解の上、ご利用いただきますようお願いいたします。
・アレルギー物質を含む食材を同一ラインで製造、また同一厨房内で調理しています。
・しらす・青海苔・のり・貝類等の海産物は、えび・かにが混ざる漁法で採取しています。
・揚げ油は、共用で使用しています。

◆季節により都度変更のあるドレッシング・スープ類、およびお客様にお好みでご利用いただく調味料類・カスターのアレルゲンにつきましては、別途記載をしております。

記載内容に不明点等ございましたら、お手数ですが店舗スタッフまたは東和フードサービス(株)までお問い合わせください。

■ Cheese Egg Garden アレルゲン一覧表

東和フードサービス(株)
更新日 2025/05/23

こちらの情報は随時更新致します。最新のものをご確認くださいませようお願いいたします。

ドリンクにお付けしているミルク類には乳成分が含まれます。

季節により都度変更のあるドレッシング・スープ類、およびお客様にお好みでご利用いただく調味料類・カスターのアレルゲンにつきましては、別途記載をしております。

- ：原材料として使用
- ▲：別添えソース類に含むアレルゲン（メニューの原材料）

メニュー名	特定原材料 8 品目								原材料として使用	備考
	卵 	乳 	小麦 	そば 	落花生 (ピーナッツ) 	えび 	かに 	くるみ 	●くるみ ナッツ類を除く ●はちみつ 	
グランドフードメニュー										
■パルマ産 パルミジャーノ・レジャーノ										
パルミジャーノ・レジャーノパスタ（ベーコン入り）		●	●							
パルミジャーノ・レジャーノ ベーコンときのこのトリュフクリームパスタ		●	●							
パルミジャーノ・レジャーノ ミートクリームパスタ		●	●							
■カルボナーラ										
半熟卵とベーコンのカルボナーラ	●	●	●							
えびときのこの明太カルボナーラ	●	●	●			●				
ベーコンときのこの和風カルボナーラ	●	●	●							
■卵ベースパスタ										
ペペたま ～卵入りペペロンチーノ～	●	●	●							
■トマトソースパスタ										
チーズ！エッグ！ナポリタン	●	●	●							
北海道モッツアレラチーズとえびのトマトクリーム ～バジル風味～	●	●	●			●			●カシューナッツ	
サーモンクリームチーズのトマトクリーム	●	●	●							
マスカルポーネチーズとえびのトマトソース		●	●			●				
ナポリ風ペスカトーレ ～マスカルポーネチーズ添え～		●	●			●				
■オイルベース/ジェノベーゼパスタ										
ボンゴレピアンコ		●	●							
北海道モッツアレラチーズとえびのジェノベーゼ	●	●	●			●			●カシューナッツ	
北海道 焼きカマンベールチーズと生ハムのジェノベーゼ	●	●	●						●カシューナッツ	
生ハムとパルミジャーノチーズのジェノベーゼ	●	●	●						●カシューナッツ	
■ミートソースパスタ										
コク旨ミートソース		●	●							
■クリームソースパスタ										
北海道 焼きカマンベールチーズと スモークサーモンのクリームソース		●	●							
えびとアボカドの明太子クリーム		●	●			●				
■和風パスタ										
ベーコンときのこ・ほうれん草のバターしょうゆ		●	●							
博多明太子といか		●	●							
博多明太子といくら・いか		●	●							
■セットメニュー限定パスタ（リゾット）										
たっぷりきのこ大葉のバターしょうゆ		●	●							
なすとほうれん草のトマトソース			●							
鴨と九条ネギのおだしパスタ			●							
本日のパスタ	内容により異なります。アレルゲンはスタッフにお尋ねください。									
■セットメニュー										
サラダ ※右記はドレッシングのアレルゲンを除く										※ドレッシングの アレルゲンを除く
自社製 季節のスープ 内容はスタッフにお尋ねください。	内容により異なります。「ドレッシング・スープ」欄をご確認ください。									

■ Cheese Egg Garden アレルゲン一覧表

東和フードサービス(株)
更新日 2025/05/23

こちらの情報は随時更新致します。最新のものをご確認くださいませようお願いいたします。

ドリンクにお付けしているミルク類には乳成分が含まれます。

季節により都度変更のあるドレッシング・スープ類、およびお客様にお好みでご利用いただく調味料類・カスターのアレルゲンにつきましては、別途記載をしております。

- ：原材料として使用
- ▲：別添えソース類に含むアレルゲン（メニューの原材料）

メニュー名	特定原材料 8 品目								原材料として使用	備考
	卵 	乳 	小麦 	そば 	落花生 （ピーナッツ） 	えび 	かに 	くるみ 	●はちみつ ●くるみ ナッツ類を除く 	
グランドフードメニュー										
■ グラタン・ドリア・ラザニア										
ぷりぷりえびのマカロニグラタン		●	●			●				
クアトロフォルマッジドリア		●	●							
贅沢ミートのラザニア		●	●							
北海道カマンベールチーズのマカロニグラタン		●	●							
■ ピッツァ										
北海道産モッツアレラチーズ入り マルゲリータ	●	●	●						●カシューナッツ	
クアトロ・フォルマッジ（はちみつ添え）		●	●						▲はちみつ	
サーモンクリームチーズのピッツァ	●	●	●							
半熟卵とソーセージのピッツァ ～ビスマルク～	●	●	●							
■ オムライス										
ハッシュドビーフオムライス	●	●	●							
ふわとろプレーンオムライス	●	●	●							
ふわとろデミグラスオムライス	●	●	●							
やわらか牛タンシチューの鉄板オムライス	●	●	●							
スコッチE G Gのデミグラスオムライス	●	●	●							
3種きのこのデミグラスオムライス	●	●	●							
マスカルポーネチーズのトマトソースオムライス	●	●	●							
粗挽きハンバーグのデミグラスオムライス	●	●	●							
■ アパタイザー										
チーズ3種盛り合わせ	●	●	●						▲カシューナッツ	別添バジルソースに カシューナッツ使用
イタリア前菜3種盛り合わせ ※内容はスタッフにお尋ねください。	内容により異なります。									
生ハム&カプレーゼ	●	●	●						●カシューナッツ	
スペイン産生ハム ～ハモンセラノ～										
あさりとムール貝の白ワイン蒸し		●	●							
4種ソーセージのグリル （チョリソー、レモン、ガーリック、ビーフ&ポーク）		●	●							
イタリア産カラフル野菜のフリット			●							
カマンベールチーズフライ	●	●	●							
フライドポテト			●							
自社製ばりばりフライドパスタ		●	●							
■ サラダ										
北海道モッツアレラチーズとスモークサーモンのサラダ ※右記はドレッシングのアレルゲンを除く		●								※ドレッシングの アレルゲンを除く
えびとアボカドのサラダ ※右記はドレッシングのアレルゲンを除く						●				※ドレッシングの アレルゲンを除く
生ハムと粉雪チーズのごちそうサラダ ※右記はドレッシングのアレルゲンを除く		●								※ドレッシングの アレルゲンを除く
グリーンサラダ ※右記はドレッシングのアレルゲンを除く										※ドレッシングの アレルゲンを除く
国産にんじんドレッシング（※店内調理用）		●	●							
和風しょうゆドレッシング（※店内調理用）		●	●							

こちらの情報は随時更新致します。最新のものをご確認いただきますようお願いいたします。

ドリンクにお付けしているミルク類には乳成分が含まれます。

季節により都度変更のあるドレッシング・スープ類、およびお客様にお好みでご利用いただく調味料類・カスターのアレルゲンにつきましては、別途記載しております。

- ：原材料として使用
- ▲：別添えソース類に含むアレルゲン（メニューの原材料）

メニュー名	特定原材料 8 品目								原材料として使用	備考
	卵 	乳 	小麦 	そば 	落花生 （ピーナッツ） 	えび 	かに 	くるみ 	●くるみ ナッツ類を除く ●はちみつ 	
グランドフードメニュー										
■肉料理										
やわらか牛タンシチュー		●	●							
スコッチE G G	●	●	●							
とろ〜りチーズのトマトソースハンバーグ	●	●	●							
トリュフ薫るクリームソースハンバーグ	●	●	●							
■スープ＆フォカッチャ										
フォカッチャ		●	●							
自社製 季節のスープ 内容はスタッフにお尋ねください。	内容により異なります。「ドレッシング・スープ」欄をご確認ください。									
■ガーデンズチョイスお食事メニュー										
コク旨ミートソース		●	●							
たっぷりきのこ大葉のバターしょうゆ		●	●							
ふわとろブレンオムライス	●	●	●							
えびとアボカドの明太子クリーム		●	●			●				
半熟卵とベーコンのカルボナーラ	●	●	●							
北海道モッツアレラチーズとえびのジェノベーゼ	●	●	●			●			●カシューナッツ	
北海道モッツアレラチーズとえびのトマトクリーム 〜バジル風味〜	●	●	●			●			●カシューナッツ	
博多明太子といくら・真いか		●	●							
■季節のドレッシング・季節のスープ										
国産にんじんドレッシング（※店内調理用）		●	●							
純白たまねぎドレッシング（※店内調理用）			●							
和風しょうゆドレッシング（※店内調理用）		●	●							
【販売用】国産にんじんドレッシング（200ml）			●							
【販売用】国産たまねぎドレッシング（200ml）										
マッシュルームのポタージュ		●	●							
3種野菜のグリーンポタージュ （ブロッコリー・ほうれん草・グリーンピース）		●	●							
■その他調味料類										
タバスコ ペパーソース										
パルメザンチーズ（粉チーズ）		●								
粒入りマスタード										
バジルソース	●	●	●						●カシューナッツ	
ステーキソース（シャリアビン）		●	●							

こちらの情報は随時更新致します。最新のものをご確認くださいませようお願いいたします。

ドリンクにお付けしているミルク類には乳成分が含まれます。

季節により都度変更のあるドレッシング・スープ類、およびお客様にお好みでご利用いただく調味料類・カスターのアレルゲンにつきましては、別途記載をしております。

- ：原材料として使用
- ▲：別添えソース類に含むアレルゲン（メニューの原材料）

メニュー名	特定原材料8品目								原材料として使用	備考
	卵 	乳 	小麦 	そば 	落花生 ピーナッツ 	えび 	かに 	くるみ 	●くるみ ナッツ類を除く ●はちみつ 	
季節限定フードメニュー										
■ パスタ										
釜揚げ桜えびとキャベツのアンチョビソース			●			●				
北海道ポテトとローストチキンのバジルクリーム	●	●	●						●カシューナッツ	
浜名湖産生のりとあさりのおだし和風			●							
■ グラタン										
釜揚げ桜えびと帆立の生のリクリームマカロニグラタン		●	●			●				
グランドフードメニュー										
■ キッズメニュー										
ミートソースパスタ		●	●							
ケチャップオムライス	●	●	●							
ミートマカロニグラタン		●	●							
ミルクチョコレートケーキ	●	●	●							
(ソフトクリーム[バニラ])		●								
マンダリンオレンジジュース100%										
りんごジュース100%										

こちらの情報は随時更新致します。最新のものをご確認くださいませようお願いいたします。

ドリンクにお付けしているミルク類には乳成分が含まれます。

季節により都度変更のあるドレッシング・スープ類、およびお客様にお好みでご利用いただく調味料類・カスターのアレルゲンにつきましては、別途記載をしております。

- ：原材料として使用
- ▲：別添えソース類に含むアレルゲン（メニューの原材料）

メニュー名	特定原材料8品目								原材料として使用	備考
	卵 	乳 	小麦 	そば 	落花生 （ピーナッツ） 	えび 	かに 	くるみ 	●くるみ ナッツ類を除く ●はちみつ 	
グランドドリンクメニュー										
■ コーヒー										
椿屋ブレンドコーヒー										
椿屋アイスコーヒー										
カフェラテ		●								
アイスカフェラテ		●								
■ 紅茶										
椿屋ブレンドティ										
ダーズリン										
アッサム										
アイ스티ー（アールグレイ）										
■ フルーツハーブティ（ノンカフェイン）										
チェリートライフル									●アーモンド	
カモミールミックス										
ルイボスマンゴーパッション										
■ レモネード										
自家製レモネード（HOT）										
自家製レモネード（ICED）										
自家製レモネードソーダ										
■ ジュース・その他ドリンク										
マンダリンオレンジジュース（100%）										
りんごジュース（100%）										
ジンジャーエール										
ペプシコーラ										
アセロラ										
アセロラソーダ										
アイスウーロン茶										
■ コーヒーフレッシュなど										
コーヒーフレッシュ		●								
スティックシュガー										

こちらの情報は随時更新致します。最新のものをご確認くださいませようお願いいたします。

ドリンクにお付けしているミルク類には乳成分が含まれます。

季節により都度変更のあるドレッシング・スープ類、およびお客様にお好みでご利用いただく調味料類・カスターのアレルゲンにつきましては、別途記載をしております。

- ：原材料として使用
- ▲：別添えソース類に含むアレルゲン（メニューの原材料）

メニュー名	特定原材料8品目								原材料として使用	備考
	卵	乳	小麦	そば	落花生 （ピーナッツ）	えび	かに	くるみ	●はちみつ ●くるみ ナッツ類を除く	
										
グランドドリンクメニュー										
■ビール										
サントリー生ビール										
■ハイボール										
角ハイボール										
ジンジャーハイボール										
■ウイスキー										
角										
■サワー										
レモンサワー										
カシスサワー										
自家製レモンサワー										
■カクテル										
モヒートレモネード										
アメリカンレモネード										
アペロールレモネード										
カシスオレンジ										
キールロワイヤル										
シャンディガフ										
■果実酒										
紀州蜂蜜梅酒									●はちみつ	
山崎梅酒										
■ノンアルコールドリンク										
オールフリー										
アップルタイザー										
バージンモヒートレモネード										
バージンジンジャーレモネード										
■スパークリングワイン										
ドンウルリコ・ブリュット										
カステッリ・モデネージ・ランブルスコ・ロッソ										
■赤ワイン										
ピエトレ・デル・ソーレ サンジョベーゼ										
オルガニコ ベッロ・サンジョヴェーゼ										
■白ワイン										
ピエトレ・デル・ソーレ トレッピアーノ										
オルガニコ ベッロ・トレッピアーノ・シャルドネ										