

P. 2 식사 메뉴

PP. 3-4 디저트, 음료 메뉴

케이크 메뉴는 별지를 확인해 주십시오.

ケーキメニューは別表をご確認ください。

■ 椿屋珈琲 TSUBAKIYA Cafe 알레르기 정보

갱신일 2025/06/20

반드시 확인해 주십시오.
必ずお読みください。

알레르기가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주십시오.
アレルギーをお持ちの方はスタッフにお声掛けください。

제철 식재료를 사용하기 때문에, 메뉴 내용이나 산지가 표기와 다를 수 있습니다.
旬の素材を使用しているため、メニュー内容・産地が異なる場合がございます。

- ◆식품 위생법에 근거해 아래에 대해 표시하고 있습니다.
일본 법령으로 규정된 '특정 원재료 8품목' 및 권장 표시 항목인 '호두'
- ◆食品衛生法に基づき、下記について表示しております。
日本の法令で規定する「特定原材料8品目」

특정 원재료 8 품목							
							
Egg	Milk	Wheat	Buckwheat	Peanut	Shrimp	Crab	Walnuts
계란	우유	밀가루	메밀	땅콩	새우	메밀	호두

상기 항목에 추가해 다음 2 가지를 별도 기재했습니다.

1. 「호두를 제외한 견과류」
2. 「벌꿀을」

上記項目に加えて下記2点を別途記載しております。
1. 「くるみを除くナッツ類」 2. 「はちみつ」

알레르기 물질이 함유된 식재료를 동일 라인에서 제조 또는 동일 주방 내에서 조리하고 있습니다.
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。

특정 원재료 8품목 이외의 알레르기 물질이 함유된 원재료를 사용하고 있는 상품이 있습니다.
特定原材料8品目以外のアレルギー物質が含まれる原材料を使用している商品がございます。

음료에 포함되어 있는 유제품에는 유성분이 함유되어 있습니다.
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。

계절에 따라 변하는 드레싱, 수프류 및 고객의 취향에 맞게 사용할 수 있는 조미료, 양념 알레르겐에 대해서는 별도로 기재하고 있습니다.
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。

음료에 포함되어 있는 유제품에는 유성분이 함유되어 있습니다.
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。

계절에 따라 변하는 드레싱, 수프류 및 고객의 취향에 맞게 사용할 수 있는 조미료, 양념 알레르겐에 대해서는 별도로 기재하고 있습니다.
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。

테두리 안의 ● 표시는 원재료로 사용하고 있음을 의미합니다.
枠内の●印は原材料として使用していることを意味します。

メニュー名 일본어 메뉴 이름	메뉴 이름(한국어)	특정 원재료 8품목								원재료로 사용 ●별꼴을 ●호두를 제외한 견과류
		 卵 계란	 乳 우유	 小麦 밀가루	 そば 메밀	 落花生 땅콩	 えび 새우	 かに 메밀	 くるみ 호두	
■ グランドお食事メニュー		■ 그랜드 식사 메뉴								
椿屋モーニングセット ※右記はドレッシングのアレルゲンを除く	모닝 세트 ※제철 드레싱, 알레르겐 제외	●	●	●						
モーニングセット内訳 (トースト～苺ジャム・バター添え～)	토스트 (딸기 잼, 버터 포함)	●	●	●						
モーニングセット内訳 (野菜・卵・ハムのサラダ) ※ドレッシングを除く	햄, 야채, 계란 샐러드 ※제철 드레싱, 알레르겐 제외	●	●							
椿屋特製ビーフカレー	특제 비프 카레		●	●					●코코넛	
椿屋特製バターチキンカレー	특제 버터 치킨 카레		●	●					●캐슈 ●코코넛	
椿屋ハヤシライス	하야시라이스		●	●						
ミックスサンド (野菜・ハム・卵・チーズ)	믹스 샌드위치 (야채, 햄, 달걀, 치즈)	●	●	●						
ホットサンド (ハム・卵・チーズ・チキン)	핫 샌드위치 (야채, 햄, 달걀, 치즈, 닭고기)	●	●	●						
北海道バルメザンチーズとベーコンのトマトソース ～バジル風味～ (スパゲッティ)	~바질 소스를 얹은~ 훗카이도산 파르메산 치즈와 베이컨 토마토 소스 파스타	●	●	●					●캐슈	
季節野菜のサラダプレート ※右記はドレッシング・スープのアレルゲンを除く	샐러드 플레이트 ※제철 드레싱, 제철 스프 알레르겐 제외	●	●							
(トースト～バター添え～)	토스트 (버터 포함)	●	●	●						
■ 季節限定お食事メニュー		■ 한정 식사 메뉴								
冷製 九州みつせ鶏と香味野菜の紀州梅仕立て (スパゲッティ)	닭고기와 양하, 차조기, 오쿠라 매실 풍미 냉 파스타	●		●						
温製 九州みつせ鶏と香味野菜の紀州梅仕立て (スパゲッティ)	닭고기와 양하, 차조기, 오쿠라 매실 풍미 파 스타	●		●						
冷製 うにといくらの博多明太子 (スパゲッティ)	하카타 명란젓과 성게알, 연어알, 오징어 냉파 스타	●		●						
温製 うにといくらの博多明太子 (スパゲッティ)	하카타 명란젓과 성게알, 연어알, 오징어 파스 타		●	●						
■ セットメニュー		■ 세트 메뉴								
サラダ ※右記はドレッシングのアレルゲンを除く	그린 샐러드 ※제철 드레싱, 알레르겐 제외									
季節のスープ 内容はスタッフにお尋ねください。	제철 스프	내용에 따라 다릅니다. ‘드레싱, 수프’ 란을 확인해 주십시오.								
■ 季節のドレッシング・季節のスープ		■ 제철 드레싱, 제철 스프								
国産にんじンドレッシング (※店内調理用)	국산 당근 드레싱		●	●						
純白たまねぎドレッシング (※店内調理用)	순백 양파 드레싱			●						
和風しょうゆドレッシング (※店内調理用)	일본식 간장 드레싱		●	●						
【販売用】国産にんじンドレッシング (200ml)	판매용 국산 당근 드레싱			●						
【販売用】国産たまねぎドレッシング (200ml)	판매용 양파 드레싱									
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)	3종 야채의 그린 포타주		●	●						
コーンポタージュ	옥수수 포타주		●	●						
■ その他調味料類		■ 그 외 조미료류								
タバスコ ペパーソース	타바스코 후추 소스									
ニュージーランド産 パルメザンチーズ (粉チーズ)	치즈 가루		●							
クラフトパルメザンチーズ (森永乳業㈱)	크라프트 파르메산 치즈 (일본산)		●							

음료에 포함되어 있는 유제품에는 유성분이 함유되어 있습니다.
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。

계절에 따라 변하는 드레싱, 수프류 및 고객의 취향에 맞게 사용할 수 있는 조미료, 양념 알레르겐에 대해서는 별도로 기재하고 있습니다.
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。

테두리 안의 ● 표시는 원재료로 사용하고 있음을 의미합니다.
枠内の●印は原材料として使用していることを意味します。

メニュー名 일본어 메뉴 이름	메뉴 이름(한국어)	특정 원재료 8품목								원재료로 사용
		卵 Egg 계란	乳 Milk 우유	小麦 Wheat 밀가루	そば Buckwheat 메밀	落花生 Peanut 땅콩	えび Shrimp 새우	かに Crab 메밀	くるみ Walnuts 호두	
■スイーツ	■디저트									●벌꿀을 ●호두를 제외한 견과류
珈琲ゼリーとバニラアイス	커피 젤리와 바닐라 아이스크림	●	●							
アイスクリームの盛り合わせ（バニラ&抹茶）	아이스크림 모듬 (바닐라&말차)	●	●							
バニラアイス	바닐라 아이스크림	●	●							
椿屋のあんみつ【一部店舗限定】	앙미츠									
椿屋クリームあんみつ【一部店舗限定】	아이스크림 앙미츠	●	●							
渋皮栗とほうじ茶アイスのあんみつ （マロンシロップ添え）【一部店舗限定】	알밤과 호지차 아이스크림 안미츠		●							●밤
抹茶あんみつ【一部店舗限定】	말차 아이스크림 안미츠		●							
■かき氷	■빙수									
苺 練乳添え【季節限定】	딸기 빙수 / 연유 포함		●							
抹茶金時 練乳添え【季節限定】	말차 빙수 / 연유 포함		●							
黒蜜きなこ 練乳添え【季節限定】	흑당과 콩가루 빙수 / 연유 포함		●						●	
バニラアイス	바닐라 아이스크림	●	●							
■ブレンド珈琲	■블렌드 커피									
椿屋スペシャルティブレンド	오리지널 블렌드									
椿屋深煎りブレンド	프렌치 로스트 블렌드									
椿屋浅煎りブレンド	시나몬 로스트 블렌드									
■プレミアムブレンド珈琲 ～ワンランク上の味わい～	■프리미엄 블렌드 커피 ~한차원 높은 맛~									
芳醇ブレンド	향기롭고 진한 블렌드									
リッチブレンド	리치 블렌드									
椿屋プレミアムアイス珈琲	프리미엄 아이스 커피									
■アイス珈琲	■아이스 커피									
椿屋アイス珈琲	오리지널 아이스 커피									
椿屋特製アイス珈琲（珈琲氷を使用）	특제 아이스 커피 (커피 얼음을 사용)									
■椿屋オリジナル珈琲	■오리지널 커피									
椿屋スペシャルアイスカフェオレ（珈琲氷を使用）	스페셜 카페 오레 (차가운 것)		●							
デカフェ（カフェイン0.1%以下）	디카페인 (카페인 0.1% 이하)									
■バリエーション珈琲	■베리에이션 커피									
カフェラテ（ホット）	카페 라테 (따뜻한 것)		●							
カフェラテ（アイス）	카페 라테 (차가운 것)		●							
カフェウインナー（ホット）	카페 비엔나 (따뜻한 것)		●							
カフェウインナー（アイス）	카페 비엔나 (차가운 것)		●							
カフェカaramel（ホット）	카페 캐러멜 (따뜻한 것)		●							
カフェカaramel（アイス）	카페 캐러멜 (차가운 것)		●							
アイス珈琲フロート	아이스 커피 플로트	●	●							

음료에 포함되어 있는 유제품에는 유성분이 함유되어 있습니다.
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。

계절에 따라 변하는 드레싱, 수프류 및 고객의 취향에 맞게 사용할 수 있는 조미료, 양념 알레르겐에 대해서는 별도로 기재하고 있습니다.
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。

테두리 안의 ● 표시는 원재료로 사용하고 있음을 의미합니다.
枠内の●印は原材料として使用していることを意味します。

メニュー名 일본어 메뉴 이름	메뉴 이름(한국어)	특정 원재료 8품목								원재료로 사용
		卵 Egg 계란	乳 Milk 우유	小麦 Wheat 밀가루	そば Buckwheat 메밀	落花生 Peanut 땅콩	えび Shrimp 새우	かに Crab 메밀	くるみ Walnuts 호두	
■紅茶	■홍차									●벌꿀을 ●호두를 제외한 견과류
椿屋ブレンドティ	오리지널 블렌드 차									
ダージリン	다르질링									
アッサム	아삼									
アールグレイ	얼그레이									
アイ스티（アールグレイ使用）	아이스 티 (얼그레이 사용)									
■バリエーションティ	■베리에이션 티									
ロイヤルミルクティ	로열 밀크 티 (따뜻한 것)		●							
アイスロイヤルミルクティ	로열 밀크 티 (차가운 것)		●							
■フルーツハーブティ（ノンカフェイン）	■과일 허브 티 (카페인 프리)									
カモミールミックス	캐모마일 믹스									
ジンジャーベアミックス	진저 페어 믹스									
チェリートライフル	체리 트리플									●아몬드
■ジュース・ココア	■주스, 코코아									
コールドプレス100%オレンジジュース	콜드 프레스 오렌지 주스 (100%)									
コールドプレス100%林檎ジュース	콜드 프레스 사과 주스 (100%)									
ココア（ラム酒添え）	코코아 (따뜻한 것) ※럼주를 곁들인		●							
アイスココア（ラム酒添え）	코코아 (차가운 것) ※럼주를 곁들인		●							

■コーヒーフレッシュなど	■커피 크리머 등									
フレッシュミルク（珈琲・アイスドリンク用）	커피 크리머 (커피, 아이스 음료용)		●							
ミルク（牛乳）	우유		●							
白ザラメ（白ザラ糖）	설탕									