

PP. 2-5 식사 메뉴

PP. 6-7 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。

■ ダッキーダック・Egg Egg キッチン Ducky Duck/Egg Egg Kitchen 알레르기 정보

갱신일 2025/07/07

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」



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。

데두리 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 계란	 乳 우유	 小麦 밀가루	 そば 메밀	 落花生 땅콩	 えび 새우	 かに 메밀	 くるみ 호두	●별꿀을  ●호두를 제외한 견과류 
グランドお食事メニュー		그랜드 식사 메뉴								
■ トマトソースパスタ		■스파게티 토마토 소스								
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〜	훗카이도 모차렐라 치즈와 새우 토마토 크림 ~바질 풍미~	●	●	●			●		●캐슈	
とろ〜りチーズとベーコンのトマトソース	사르르 녹는 치즈와 베이컨 토마토 소스		●	●						
なすとほうれん草のトマトソース	가지와 시금치 토마토 소스		●	●						
海の幸のトマトソース 〜えび・いか・帆立〜	해산물 토마토 소스 파스타 ~새우, 오징어, 가리비~		●	●			●			
炙りチーズとなすのトマトソース	그릴드 치즈와 가지 토마토 소스 파스타		●	●						
■ クリームソースパスタ		■스파게티 크림 소스								
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	훗카이도 구운 카망베르 치즈와 훈제 연어 크림 소스		●	●						
いくらとスモークサーモン・ほうれん草のクリームソース	연어알과 훈제 연어, 시금치 크림 소스		●	●						
帆立ときのこのたらこクリーム	가리비와 버섯 명란 크림 소스		●	●						
えびとアボカドの明太子クリーム	새우와 아보카도 명란 크림 소스		●	●			●			
半熟卵とベーコンのカルボナーラ	반숙 달걀과 베이컨 카르보나라 파스타	●	●	●						
北海道ポテトとローストチキンのバジルクリーム	훗카이도산 감자와 로스트 치킨 바질 크림 파스타	●	●	●					●캐슈	
■ 和風パスタ		■스파게티 일본식 소스								
たっぷりきのこ大葉のバターしょうゆ	버섯 듬뿍 차조기 일본식 소스		●	●						
博多明太子・いくら・えび・大葉・のり	매운어란, 연어 알, 새우, 갯잎, 김 파스타		●	●			●			
たらこ・いくら・えび・大葉・のり	매운어란, 연어 알, 새우, 갯잎, 김 파스타		●	●			●			
博多明太子・えび・大葉・のり	새우, 갯잎, 김 매운어란 파스타		●	●			●			
たらこ・えび・大葉・のり	새우, 갯잎, 김 매운어란 파스타		●	●			●			
ベーコンときのこ・ほうれん草のバターしょうゆ	베이컨과 버섯, 시금치 버터 간장 파스타		●	●						
■ ミートソースパスタ		■스파게티 미트 소스								
コク旨ミートソース	최강의 미트 소스		●	●						
半熟卵とほうれん草のミートクリーム	반숙 달걀과 시금치 미트 크림 소스	●	●	●						
北海道モッツアレラチーズとなすのミートソース	훗카이도 모차렐라 치즈와 가지 미트 소스		●	●						
粉雪チーズかけ ハンバーグミートソース	파르미자노 치즈를 뿌린 햄버그 미트 소스	●	●	●						
■ バジルソースパスタ		■스파게티 제노베제								
北海道 焼きカマンベールチーズと生ハムのジェノペーゼ	훗카이도 구운 카망베르 치즈와 생 햄 제노베제	●	●	●					●캐슈	
えびとブロッコリーのジェノペーゼ	새우와 브로콜리 제노베제	●	●	●			●		●캐슈	
■ セットメニュー限定パスタ		■파스타 / 세트 메뉴 한정								
釜揚げしらすのブロッコリーソース	시라스와 다진 브로콜리 소스 파스타		●	●						
鴨と九条ネギのおだしパスタ	오리 고기와 교토산 파의 다시 일본식 파스타			●						
■ 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.								

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。

데두리 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 계란	 乳 우유	 小麦 밀가루	 そば 메밀	 落花生 땅콩	 えび 새우	 かに 메밀	 くるみ 호두	●별꿀을	●호두를 제외한 견과류
●별꿀을											
●호두를 제외한 견과류											
 											
그랜드 식사 메뉴											
오므라이스											
비프스튜 오므라이스											
부드럽고 사르르 녹는 오므라이스 (토마토 소스)											
부드럽고 사르르 녹는 오므라이스 (데미글라스 소스)											
부드러운 우설 스투 오므라이스											
버섯 데미글라스 오므라이스											
새우와 버섯의 명란 크림 오므라이스											
고기를 굵게 다져 만든 햄버그 스테이크 데미글라스 소스 오므라이스											
그라탕 / 도리아											
미트 마카로니 그라탕											
미트 라자냐											
새우 마카로니 그라탕											
홋카이도산 감자와 치킨 마카로니 그라탕											
피자											
홋카이도산 모차렐라 치즈 마르게리타											
●캐슈											
전채											
바삭바삭 튀김 파스타											
생 햄 & 카프레제											
4종 소시지 그릴											
훈제 연어 카르파초											
부드러운 우설 스투											
감자 튀김											
치킨 너깃											
샐러드											
새우와 아보카도 샐러드 ※제철 드레싱, 알레르겐 제외											
생 햄과 파르미자노 치즈 샐러드 ※제철 드레싱, 알레르겐 제외											
홋카이도 모차렐라 치즈와 훈제 연어 샐러드 ※제철 드레싱, 알레르겐 제외											
국산 당근 드레싱											
순백 양파 드레싱											
일본식 간장 드레싱											

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。

데두리 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	●별꿀을 ●호두를 제외한 견과류
グランドお食事メニュー		그랜드 식사 메뉴								
■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		●	●						
スーパバー 白湯スープ【立川・府中】	사골 육수 (수프 바)			●						
スーパバー わかめスープ【立川・府中】	미역국 (수프 바)			●						
スーパバー ミネストローネ【立川・府中】	미네스트로네 (수프 바)		●	●						
スーパバー トムヤムクン【立川・府中】	통암퉁 (수프 바)		●				●			
スーパバー たまごスープ【立川・府中】	계란 스프 (수프 바)	●	●	●						
■その他調味料類		■그 외 조미료류								
タバスコ ペパーソース	타바스코 후추 소스									
辛味オイル	매운 기름									
パルメザンチーズ（粉チーズ）	치즈 가루		●							
粒入りマスタード	홀그레인 머스터드									
バジルソース	바질 소스	●	●	●					●캐슈	

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。

데두리 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	● 벌꿀을  ● 호두를 제외한 견과류 
季節限定お食事メニュー		한정 식사 메뉴								
■ パスタ		■ 파스타								
いくらと釜揚げしらすの冷製明太子	연어알과 가마솥에 찐 실치 차가운 명란젓 파스타	●		●						
いくらと釜揚げしらすの明太子（温製）	연어알과 가마솥에 찐 실치 명란젓 파스타		●	●						
えびとアボカドの冷製ジェノベーゼ	새우와 아보카도 차가운 제노베제 파스타	●	●	●			●		●캐슈	
えびとアボカドのジェノベーゼ（温製）	새우와 아보카도 제노베제 파스타	●	●	●			●		●캐슈	
スモークサーモンとアスパラのレモンクリーム	훈제 연어와 아스파라거스 레몬 크림		●	●						
浜名湖産生のりとあさりのおだし和風	생 김과 바지락의 다시 일본식 파스타			●						

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。

데두리 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 ●별꿀을 ●호두를 제외한 견과류
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	
		 Egg 계란	 Milk 우유	 Wheat 밀가루	 Buckwheat 메밀	 Peanut 땅콩	 Shrimp 새우	 Crab 메밀	 Walnuts 호두	
グランドスイーツメニュー		그랜드 디저트 메뉴								
■パフェ・フロート		■파르페 · 플로트								
チョコレートパフェ	초콜릿 파르페	●	●	●					●	●아몬드
・飾りマーブルチョコレート	・마블 장식 초콜릿		●							
・チョコレートアイス	・초콜릿 아이스크림		●							
・チョコレートマカロン	・초콜릿 마카롱	●	●							●아몬드
・チョコレートソース	・초콜릿 소스		●							
・ブラウニー	・브라우니	●	●	●					●	
・ホイップクリーム	・휘핑 크림		●							
・バニラアイス	・바닐라 아이스크림	●	●							
・バナナ	・바나나									
・フローズンベリー	・프로즌 베리									
・フィアンティース (クレープ生地)	・퓌이양틴 (크레이프 반죽)		●	●						
コーヒーフロート (バニラアイス)	아이스 커피 플로트 (바닐라 아이스크림)	●	●							
オレンジフロート (バニラアイス)	오렌지 주스 플로트 (바닐라 아이스크림)	●	●							
カフェオレフロート (バニラアイス)	카페 오레 플로트 (바닐라 아이스크림)	●	●							
グランドドリンクメニュー		그랜드 음료 메뉴								
■コーヒー		■커피								
椿屋ブレンドコーヒー	블렌드 커피									
椿屋アイスコーヒー	아이스 커피									
カフェラテ	카페 라테		●							
アイスカフェラテ	아이스 카페 라테		●							
■紅茶		■홍차								
椿屋ブレンドティ	오리지널 블렌드 차									
ダーズリン	다르질링									
アッサム	아삼									
アイスティ (アールグレイ)	아이스 티 (얼그레이 사용)									
■コーヒーフレッシュなど		■커피 크림어 등								
フレッシュミルク (コーヒー・アイスドリンク用)	커피 크림어 (커피, 아이스 음료용)		●							
ミルク (牛乳)	우유		●							
白ザラメ (白ザラ糖)	설탕									

■フルーツハーブティ (ノンカフェイン)		■과일 허브 티 (카페인 프리)								
チェリートライフル	체리 트리플									●아몬드
カモミールミックス	캐모마일 믹스									
ルイボスビューティーローズ	루이보스 뷰티 로즈									
■レモネード		■소프트 드링크								
自家製レモネード (HOT)	수제 레모네이드 (따뜻한 것)									
自家製レモネード (ICED)	수제 레모네이드 (차가운 것)									
自家製レモネードソーダ	수제 레모네이드 소다									
自家製レモネードソーダ (ミックスベリー)	수제 레모네이드 소다 (믹스 베리)									
■ジュース・その他ドリンク		■소프트 드링크								
マンダリンオレンジジュース (100%)	만다린 오렌지 주스									
りんごジュース (100%)	사과 주스									
ジンジャーエール	진저 에일									
ペプシコーラ	펍시 콜라									
アセロラ	아세로라주스									
アセロラソーダ	아세로라소다									
ウーロン茶	아이스 우롱차									

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。

데두리 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	
グランドドリンクメニュー		그랜드 음료 메뉴								
■ビール		■맥주								
生ビール [ザ・プレミアム・モルツ]	생맥주									
ザ・プレミアム・モルツ (小瓶 334ml)	병맥주									
オールフリー (ノンアルコール 0.00%)	무알코올 맥주(알코올 0%)									
■ワイン		■와인								
オルガニコ ベットロ トレッピアーノシャルドネ (白)	화이트 와인									
オルガニコ ベットロ サンジョヴェーゼ (赤)	레드 와인									
■サワー・ハイボール		■사와 & 하이볼								
ハイボール	하이볼									
ジンジャーハイボール	진저 하이볼									
■カクテル		■칵테일								
モヒートレモネード	모히토 레모네이드									
アメリカンレモネード	아메리칸 레모네이드									
カシスオレンジ	카시스 오렌지									
カシスソーダ	카시스 사와									
季節限定スイーツメニュー		한정 스위트 메뉴								
■パフェ		■파르페								
マスクメロンパフェ	머스크멜론 파르페	●	●	●						
・マスクメロン	머스크멜론									
・メロンソルベ	・멜론 셔벗		●							
・バニラアイス	・바닐라 아이스크림	●	●							
・パンナコッタ	・판나코타		●							
・フィアンティーヌ (クレープ生地)	・피아양탄 (크레이프 반죽)		●	●						
・ホイップクリーム	・휘핑 크림		●							
・ミント	・민트									
■かき氷		■빙수								
かき氷 もも 〜特製ももシロップ添え〜	~복숭아 시럽을 곁들인~ 복숭아 빙수									
かき氷 いちご 〜練乳添え〜	딸기 빙수 / 연유 포함		●							
かき氷 チョコミント【池袋アルパ限定】	민트초코 빙수		●	●						
■かき氷 (コースカベイサイドストアーズ横須賀店)		■빙수 (Yokosuka 점)								
苺 練乳添え	딸기 빙수 / 연유 포함		●							
抹茶金時 練乳添え	말차 빙수 / 연유 포함		●							
黒蜜きなこ 練乳添え	흑당과 콩가루 빙수 / 연유 포함		●					●		
バニラアイス	바닐라 아이스크림	●	●							