

PP. 2-6 フードメニュー

PP. 7-9 スイーツ・ドリンクメニュー

■ ぱすたかん・こてがえし アレルゲン一覧表

東和フードサービス(株)

更新日 2025/07/11

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。

ぱすたかん・こてがえしでは、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、また同一厨房内および鉄板で調理しています。
・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。

◆ドリンクバーについて

一部店舗(川崎店)のドリンクバーにつきましては当サイトでアレルギー情報を公開しておりません。
また、ドリンクバーでは共有の注ぎ口を使用しております。

◆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。

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（メニューの原材料と重複するものは●で表記）

メニュー名	特定原材料 8 品目								原材料として使用	備考
	卵  Egg	乳  Milk	小麦  Wheat	そば  Buckwheat	落花生 （ピーナッツ）  Peanut	えび  Shrimp	かに  Crab	くるみ  Walnuts	●くるみ ナッツ類を除く ●はちみつ  Honey	
グランドフードメニュー										
■ステーキ										
厚切り 牛タン		●								
牛ハラミ		●	▲							
牛ハラミ 【柏店(焼いて提供の店舗)】		●	●							
牛角切りステーキ			▲							
牛角切りステーキ 【柏店(焼いて提供の店舗)】			●							
国産黒毛和牛サーロインステーキ			▲							
北海道産士幌黒牛リブロースステーキ			▲							
国産牛フィレステーキ			▲							
国産牛フィレシャトーブリアン			▲							
■ステーキ・肉料理とご一緒に！										
ごはん										
セットサラダ ※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
和風しょうゆドレッシング（※店内調理用）		●	●							
国産にんじンドレッシング（※店内調理用）		●	●							
【販売用】国産にんじンドレッシング（200ml）			●							
【販売用】国産たまねぎドレッシング（200ml）										
■鉄板焼き・温菜										
鉄板！ガーリックシュリンプ ～天然赤海老使用～						●				
粗挽きグリルソーセージ		●								
豚トロ			▲							
豚トロ 【柏店(焼いて提供の店舗)】			●							
小松菜とベーコンのガーリックソテー										
自家製明太子の出汁巻き玉子	●		●							
博多明太子の出汁巻き玉子 【柏店】	●		●							
牛すじ塩キャベツ			●							
デラックス盛り 赤海老/いか/牛角切りステーキ/生ホタテ/豚トロ		●	▲			●				
■温菜（揚げもの）										
揚げたこ焼き	●		●							
ソース・マヨネーズ（揚げたこ焼き用）	●		●							
明太マヨ（揚げたこ焼き用）	●		●							
フライドポテト			●							
塩（フライドポテト用）										
コンソメ（フライドポテト用）										
のり塩（フライドポテト用）										
■ホイル焼き										
たっぷり！まるごといかのホイル焼き			●							
サーモンとエリンギのちゃんちゃん味噌ホイル焼き			●							
生ホタテとエリンギのオイスターマヨホイル焼き	●		●							
旨辛！豚キムチのホイル焼き						●	●			
じゃがマヨ明太チーズのホイル焼き	●	●	●							

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。

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（メニューの原材料と重複するものは●で表記）

メニュー名	特定原材料 8 品目								原材料として使用	備考
	卵  Egg	乳  Milk	小麦  Wheat	そば  Buckwheat	落花生（ピーナッツ）  Peanut	えび  Shrimp	かに  Crab	くるみ  Walnuts	●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										
■おすすめ冷菜										
おまかせ前菜 3 種盛り 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。									
サーモンとろろ										
キャベきゅう（うま塩だれ）										
キャベきゅう（梅かつお）			●							
アボカドと貝柱のWASABIバジル	●	●	●						●カシューナッツ	
カマンベールチーズの大葉包み ～甘味噌仕立て～		●	●							
自社製ぱりぱりフライドパスタ		●	●							
カレー粉										
自家製明太子のポテトサラダ	●		●							
博多明太子のポテトサラダ 【柏店】	●		●							
梅せんべい		●	●							
お好み焼屋のこだわりサラダ ～自社製 和風しょうゆドレッシング～		●	●			●				
山盛りかつおぶしの大根サラダ ～自社製 和風しょうゆドレッシング～		●	●							
■お好み焼										
こてがえし焼き／ぱすたかん焼き	●	●	●			●				
豚焼き	●	●	●							
いかたつぷり焼き	●	●	●							
海鮮焼き	●	●	●			●				
定番！ミックス焼き	●	●	●			●				
豚三昧焼き	●	●	●							
豚キムチミルフィーユ焼き	●	●	●			●	●			
■モダン焼										
豚モダン焼き	●	●	●							
ミックスモダン焼き	●	●	●			●				
■絶品チーズ ～洋風お好み焼き～										
チーズの明太ミルフィーユ焼き	●	●	●							
まると北海道カマンベールチーズのミルフィーユ焼き	●	●	●							
えび明太マヨのチーズ焼き	●	●	●			●				
サーモンのタルタルチーズ焼き	●	●	●							
■ねぎたつぷり！お好み焼										
ねぎかけ月見の豚焼き	●	●	●							
牛すじ葱焼き	●	●	●							
■広島焼										
広島焼き（ミックス）	●		●			●				
広島焼き（豚）	●		●							

■ ぱすたかん・こてがえし アレルゲン一覧表

東和フードサービス(株)

更新日 2025/07/11

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。

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（メニューの原材料と重複するものは●で表記）

メニュー名	特定原材料 8 品目								原材料として使用	備考
	卵  Egg	乳  Milk	小麦  Wheat	そば  Buckwheat	落花生 ピーナッツ  Peanut	えび  Shrimp	かに  Crab	くるみ  Walnuts	●はちみつ ●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										
■ 築地もんじゃ										
自家製明太子もちもんじゃ		●	●			●				
北海道産カマンベールチーズのクリームもんじゃ		●	●			●				
海鮮塩バターもんじゃ		●	●			●				
ねぎ塩豚もんじゃ			●			●				
ミックスもんじゃ ソースせんべい付き		●	●			●				
豚キムチもんじゃ ～にんにくマシ～			●			●	●			
牛すじ葱オイスターもんじゃ			●			●				
やみつき！カレーもんじゃ		●	●			●				
素もんじゃ(ソース味)			●			●				
■ トッピング										
からし										
七味										
紅しょうが										
天かす			●							
桜えび						●				
バター		●								
生卵	●									
どろソース（辛口）			●							
カレー粉										
キムチ						●	●			
そば			●							
チーズ		●								
もち										
青ねぎ										
豚肉										
明太マヨ	●		●							
ベーコン										
刻みにんにく										
いか										
えび						●				
貝柱										
ベビースター			●							
ごはん										
絞り明太子			●							
牛すじ			●							
自家製明太子（片腹）			●							
山海ぶし（梅かつお）			●							
追加もんじゃ生地（ソース）			●							
追加もんじゃ生地（塩）			●							
追加もんじゃ生地（クリーム）		●	●							

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。

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（メニューの原材料と重複するものは●で表記）

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 ●はちみつ 	
グランドフードメニュー										
■焼きそば										
海鮮塩焼きそば〜レモン添え〜			●			●				
ミックス焼きそば			●			●				
■おこさまセット										
おこさまセット（フライドポテト/ひとくちゼリー）			●							
おこさまセット（粗挽きグリルソーセージ/ひとくちゼリー） 【浦和店】		●								
おこさまお好み焼き	●	●	●							
おこさま焼きそば			●							
■ランチセット（ランチセット限定商品・付属品のみこちらに記載）										
牛ハラミ定食 ※右記はスープのアレルゲンを除く		●	●							※スープの アレルゲンを除く
チーズハンバーグのホイル包み焼き定食 ※右記はスープのアレルゲンを除く	●	●	●							※スープの アレルゲンを除く
牛すじ焼きそば			●							
辛口！オムそば	●		●							
今週のお好み焼き	アレルゲンはスタッフにお尋ねください。									
明太とろろ			●							
味付きとろろ										
セットサラダ ※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
和風しょうゆドレッシング（※店内調理用）		●	●							
国産にんじンドレッシング（※店内調理用）		●	●							
【販売用】国産にんじンドレッシング（200ml）			●							
【販売用】国産たまねぎドレッシング（200ml）										
スープ ※日により内容が変わることがあります。	内容により異なります。下記をご確認ください。									
合わせ出汁スープ										
白湯スープ			●							
中華スープ			●							
ミネストローネ		●	●							
トムヤムクン		●				●				
たまごスープ	●	●	●							
■テイクアウト&デリバリー（テイクアウト限定商品のみこちらに記載）										
おうちで作れるお好み焼き（もちチーズセット）	●	●	●							
おうちで作れるお好み焼き（海鮮セット）	●	●	●			●				
おうちで作れる築地もんじゃ焼き （自家製明太子ともちセット）		●	●			●				
おうちで作れる築地もんじゃ焼き（もちチーズセット）		●	●			●				
おうちで作れる築地もんじゃ焼き（ベビースターセット）			●			●				
おうちで作れる築地もんじゃ焼き（ベーコンカレーセット）			●			●				
おうちで作れる築地もんじゃ焼き（海鮮塩バターセット）		●	●			●				
お子様セット(お好み焼/焼きそば/フライドポテト)	●	●	●							
お子様セット(お好み焼/焼きそば/ソーセージ) 【池袋店・浦和店】	●	●	●							
■コースメニュー 選べるもんじゃ焼										
ベビースターもんじゃ			●			●				
海鮮塩バターもんじゃ		●	●			●				
もちチーズもんじゃ		●	●			●				
明太子もちもんじゃ			●			●				
豚キムチもんじゃ 〜にんにくマシ〜			●			●	●			

■ ぱすたかん・こてがえし アレルゲン一覧表

東和フードサービス(株)

更新日 2025/07/11

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（メニューの原材料と重複するものは●で表記）

メニュー名	特定原材料 8 品目								原材料として使用		備考
	卵  Egg	乳  Milk	小麦  Wheat	そば  Buckwheat	落花生 ピーナッツ  Peanut	えび  Shrimp	かに  Crab	くるみ  Walnuts	●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											
■ もんじゃ食べ放題											
ベビースターもんじゃ			●			●					
チーズもんじゃ		●	●			●					
明太子もんじゃ			●			●					
豚カレーもんじゃ			●			●					
切りいか桜えびもんじゃ			●			●					
ねぎ塩豚もんじゃ			●			●					
じゃがチーズもんじゃ		●	●			●					
■ 卓上調味料											
ぱすたかん・こてがえし オリジナルお好み焼ソース			●								
オタフクお好みソース（広島焼専用）			●								
どろソース（辛口）			●								
お好みマヨネーズ	●										
かつお削りぶし											
青のり（あおさ）											
ステーキソース和風おろし			●								
期間限定フードメニュー											
■ もんじゃ											
えびたっぷりトムヤムもんじゃ ～パクチーマシマシ～			●			●					
パクチーマシ											
やみつき！鬼旨カレーもんじゃ ～辛さマシマシ～		●	●			●					
辛さマシ											
■ おつまみ											
白キムチ ～ハルピンキャベツ～			●								
キムチ冷奴						●	●				

■ ぱすたかん・こてがえし アレルゲン一覧表

東和フードサービス(株)

更新日 2025/07/11

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。

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（メニューの原材料と重複するものは●で表記）

メニュー名	特定原材料 8 品目								原材料として使用		備考
	卵  Egg	乳  Milk	小麦  Wheat	そば  Buckwheat	落花生 （ピーナッツ）  Peanut	えび  Shrimp	かに  Crab	くるみ  Walnuts	●くるみ ナッツ類を除く  ●はちみつ 		
グランドスイーツ/ドリンクメニュー											
■スイーツ											
杏仁豆腐 ～フランボワーズソース～		●							●アーモンド		
本日のアイス（シャーベット）	内容により異なります。下記をご確認ください。										
バニラアイスクリーム	●	●									
りんごシャーベット											
日向夏のシャーベット		●									
マンゴーシャーベット		●									
■ソフトドリンク 川崎(ドリンクバー店)を除く											
ウーロン茶											
黒烏龍茶											
伊右衛門緑茶											
ジャスミンティ											
アイ스티											
アイスコーヒー											
ホットコーヒー											
マンダリンオレンジジュース（100%）											
りんごジュース（100%）											
ラムネ											
コーラ											
メロンソーダ											
ジンジャーエール											
カルピス		●									
ぶどうカルピス		●									
ピーチカルピス		●									
カルピスソーダ		●									
スパークリングウォーター											
■ビール											
ザ・プレミアム・モルツ											
オールフリー（アルコール0%）											
■クラフトビール											
九十九里オーシャンビール（IPA）											
九十九里オーシャンビール（99ラガー）											
■プレミアムハイボール											
プレミアム 白州ハイボール											
プレミアム 山崎ハイボール											
プレミアム 響ハイボール											
プレミアム 碧ハイボール											
■ハイボール											
ジムビームハイボール											
角ハイボール											
コークハイボール											
ジンジャーハイボール											
生レモンハイボール											
■ウイスキー											
角											
ジムビーム											
碧～A o～											
白州											
山崎											
響											

■ ぱすたかん・こてがえし アレルゲン一覧表

東和フードサービス(株)

更新日 2025/07/11

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（メニューの原材料と重複するものは●で表記）

メニュー名	特定原材料 8 品目								原材料として使用	備考
	卵  Egg	乳  Milk	小麦  Wheat	そば  Buckwheat	落花生 ピーナッツ  Peanut	えび  Shrimp	かに  Crab	くるみ  Walnuts	●くるみ ナッツ類を除く ●はちみつ  Honey	
グランドドリンクメニュー										
■ サワー										
生レモンサワー										
紅茶ハイ										
黒烏龍茶ハイ										
ウーロンハイ										
伊右衛門緑茶ハイ										
ジャスミンハイ										
梅干サワー										
こだわり酒場のレモンサワー										
男梅サワー（梅干し入り）										
ラムネサワー										
あんず棒サワー										
酎ハイ										
■ 焼酎										
麦焼酎 二階堂 25度										
芋焼酎 赤霧島 25度										
芋焼酎 さつま美人 黒麹仕込み 25度										
■ 焼酎のおとも										
梅干し										
カットレモン										
ウーロン茶										
■ 日本酒										
越乃景虎										
■ カクテル										
カシスソーダ										
カシスオレンジ										
カシスウーロン										
ピーチソーダ										
ピーチオレンジ										
ピーチウーロン										
モスコミュール										
シャンディーガフ										
翠ジンバック										
翠ジンソーダ										
■ 果実酒										
山崎梅酒										
■ ワイン										
テッレ・パッセーリ モンテブルチャーノ ダブルツツォ(赤)										
テッレ・パッセーリ トレッピーアーノ(白)										
カーニヴォ ジンファンデル(赤)										
■ ノンアルコールドリンク										
ノンアルコール梅酒										
のんある晩酌 レモンサワー										
オールフリー（アルコール0%）										

■ ぱすたかん・こてがえし アレルゲン一覧表

東和フードサービス(株)

更新日 2025/07/11

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。

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（メニューの原材料と重複するものは●で表記）

メニュー名	特定原材料 8 品目								原材料として使用	備考
	卵  Egg	乳  Milk	小麦  Wheat	そば  Buckwheat	（落花生） ピーナッツ  Peanut	えび  Shrimp	かに  Crab	くるみ  Walnuts	●くるみ ナッツ類を除く  ●はちみつ  Honey	
期間限定スイーツ/ドリンクメニュー										
■ かき氷										
レインボーかき氷										
■ アルコールドリンク										
鬼おろしライムサワー										
鬼おろしレッドグレープフルーツサワー										
鬼おろしパイナップルサワー										
サントリー ノンアルスパークリング（白）										
サントリー ノンアルスパークリング（赤）										
■ ノンアルコールドリンク										
オールフリー ライムショット										
■ ソフトドリンク										
クリームソーダ	●	●								
期間限定ドリンクメニュー（一部店舗限定）										
■ やまやのクラフトジン『MASAHARU』										
ジャパニーズ クラフト ジンマサハル										