

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。

■ ダッキーダック・Egg Egg キッチン アレルゲン一覧表

東和フードサービス(株)

更新日 2025/10/29

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をお願いいたします。

ダッキーダック・Egg Egg キッチンでは、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。

◆ドリンクバーについて

一部店舗(立川店・府中店)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。

◆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。

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。

■ダッキーダック・Egg Egg キッチン アレルゲン一覧表

東和フードサービス(株)

更新日 2025/10/29

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

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 	
グランドお食事メニュー										
■ トマトソースパスタ										
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	
とろ〜りチーズとベーコンのトマトソース		●	●							
なすとほうれん草のトマトソース		●	●							
海の幸のトマトソース ～えび・いか・帆立～		●	●			●				
炙りチーズとなすのトマトソース		●	●							
■ 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		●	●							
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		●	●							
帆立ときのこのたらこクリーム		●	●							
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	
■ 和風パスタ										
たっぷりきのこ大葉のバターしょうゆ		●	●							
博多明太子・いくら・えび・大葉・のり		●	●			●				
たらこ・いくら・えび・大葉・のり		●	●			●				
博多明太子・えび・大葉・のり		●	●			●				
たらこ・えび・大葉・のり		●	●			●				
ベーコンときのこ・ほうれん草のバターしょうゆ		●	●							
■ ミートソースパスタ										
コク旨ミートソース		●	●							
半熟卵とほうれん草のミートクリーム	●	●	●							
北海道モッツアレラチーズとなすのミートソース		●	●							
粉雪チーズかけ ハンバーグミートソース	●	●	●							
■ バジルソースパスタ										
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	
えびとブロッコリーのジェノベーゼ	●	●	●			●			●カシューナッツ	
■ セットメニュー限定パスタ										
釜揚げしらすのブロッコリーソース		●	●							
だし薫るチキンときのこのクリームソース		●	●							
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
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。									

■ダッキーダック・Egg Egg キッチン アレルゲン一覧表

東和フードサービス(株)

更新日 2025/10/29

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、別途記載しております。

●：原材料として使用

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 	
グランドお食事メニュー										
■オムライス										
絶品 ビーフシチューオムライス	●	●	●							
ふわとろブレンオムライス	●	●	●							
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	●	●	●							
きのこのデミグラスオムライス	●	●	●							
えびとアボカドの明太子クリームオムライス	●	●	●			●				
粗挽きハンバーグのデミグラスオムライス	●	●	●							
■グラタン・ドリア・ラザニア										
贅沢ミートのマカロニグラタン		●	●							
贅沢ミートのラザニア		●	●							
ぷりぷりえびのマカロニグラタン		●	●			●				
北海道ポテトとチキン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	
■アペタイザー										
ぱりぱりフライドパスタ		●	●							
生ハム&カプレーゼ	●	●	●						●カシューナッツ	
4種ソーセージのグリル （ビーフ&ポーク、チョリソー、レモンハーブ、ガーリック）		●	●							
スモークサーモンのカルパッチョ										
やわらか牛タンシチュー		●	●							
山盛りフライドポテト 【横須賀】			●							
チキンナゲット 【横須賀】			●							
■サラダ										
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
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
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）		●	●							

■ダッキーダック・Egg Egg キッチン アレルゲン一覧表

東和フードサービス(株)

更新日 2025/10/29

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

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 	
グランドお食事メニュー										
■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醤油		●	●							
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	●	●	●							
えびとブロッコリーのジェノベーゼ	●	●	●			●			●カシューナッツ	
半熟卵とほうれん草のミートクリーム	●	●	●							
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	
ふわとろブレーンオムライス	●	●	●							
■横須賀店限定カレー										
よこすか海軍カレー		●	●						●ココナッツ	
サラダ ※右記はドレッシングのアレルゲンを除く										
ミルク		●								
■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）										
コーンポタージュ		●	●							
かぼちゃのポタージュ		●	●							
スープバー 白湯スープ【立川・府中】			●							
スープバー わかめスープ【立川・府中】			●							
スープバー ミネストローネ【立川・府中】		●	●							
スープバー トムヤムクン【立川・府中】		●				●				
スープバー たまごスープ【立川・府中】	●	●	●							
■その他調味料類										
タバスコ ペパーソース										
辛味オイル										
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	

■ダッキーダック・Egg Egg キッチン アレルゲン一覧表

東和フードサービス(株)

更新日 2025/10/29

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

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 ●くるみを除く ナッツ類 	
グランドお食事メニュー										
■キッズプレート										
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	●	●	●							
(バニラアイスクリーム)	●	●								
マンダリンオレンジジュース100%										
りんごジュース100%										
季節限定お食事メニュー										
■パスタ										
紅ずわい蟹とグリーンアスパラのトマトクリーム		●	●				●			
北海道かぼちゃとパルミジャーノチーズのパンブキンクリーム		●	●							
旬の秋なすと豚バラのごま和風仕立て		●	●							
だし薫るチキンときのこのクリームソース		●	●							
■グラタン・オムライス										
北海道かぼちゃと栗のチキンマカロニグラタン		●	●						●栗	
粉雪チーズかけ パンブキンクリームオムライス	●	●	●							
期間限定お食事メニュー（一部店舗限定）										
■スパゲッティ（有楽町イトシア 18周年記念）										
極旨海鮮 うにといくら・えびの博多明太子		●	●			●				
■オムライス（船橋東武 和洋女子大学コラボメニュー）										
マッシュルームと大葉のクリームオムライス	●	●	●							
■スパゲッティ（アトレマルヒロ川越 女子栄養大学コラボメニュー）										
小江戸黒豚の和風ラゲースソース		●	●						●アーモンド	
小江戸鏡山酒造の酒粕香る坦々風クリーム		●	●						●アーモンド	
河越茶の香り広がるお茶パスタ		●	●							
かつお節香る♪ 川越市産飯野農園のかぶとさつまいもの出汁クリーム		●	●							
■スパゲッティ（コースカベイサイドストアーズ横須賀 お得なランチメニュー）										
チキンとほうれん草の旨塩パスタ		●	●							
アンチョビキャベツ		●	●							
えびと大葉の梅風味			●			●				

■ダッキーダック・Egg Egg キッチン アレルゲン一覧表

東和フードサービス(株)

更新日 2025/10/29

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、別途記載をしております。

●：原材料として使用

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 	
グランドスイーツメニュー										
■パフェ・フロート										
チョコレートパフェ	●	●	●					●	●アーモンド	
・飾りマーブルチョコレート		●								
・チョコレートアイス		●								
・チョコレートマカロン	●	●							●アーモンド	
・チョコレートソース		●								
・ブラウニー	●	●	●					●		
・ホイップクリーム		●								
・バニラアイス	●	●								
・バナナ										
・フローズンベリー										
・フィアンティーヌ（クレープ生地）		●	●							
コーヒーフロート（バニラアイス）	●	●								
オレンジフロート（バニラアイス）	●	●								
カフェオレフロート（バニラアイス）	●	●								
グランドドリンクメニュー										
■コーヒー 立川・府中(ドリンクバー店)を除く										
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 立川・府中(ドリンクバー店)を除く										
椿屋ブレンドティ										
ダーズリン										
アッサム										
アイ스티（アールグレイ）										
■コーヒーフレッシュなど 立川・府中(ドリンクバー店)を除く										
フレッシュミルク（コーヒー・アイスドリンク用）		●								
ミルク（牛乳）		●								
白ザラメ（白ザラ糖）										
■コーヒーフレッシュなど 【立川・府中(ドリンクバー店)】										
コーヒーフレッシュ		●								
スティックシュガー										
■フルーツハーブティ（ノンカフェイン） 立川・府中(ドリンクバー店)を除く										
チェリートライフル									●アーモンド	
カモミールミックス										
ルイボスビューティーローズ										
■レモネード 立川・府中(ドリンクバー店)を除く										
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										
自家製レモネードソーダ（ミックスベリー）										
■ジュース・その他ドリンク 立川・府中(ドリンクバー店)を除く										
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										
ウーロン茶										

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

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  ナッツ類を除く	
グランドドリンクメニュー										
■ビール										
生ビール [ザ・プレミアム・モルツ]										
ザ・プレミアム・モルツ（小瓶 334ml）										
オールフリー（ノンアルコール 0.00%）										
■ワイン										
オルガニコ ベッロ トレツピアーノシャルドネ（白）										
オルガニコ ベッロ サンジョヴェーゼ（赤）										
■サワー・ハイボール										
ハイボール										
ジンジャーハイボール										
横須賀戦艦陸奥4番砲サワー【横須賀】										
■カクテル										
モヒートレモネード										
アメリカンレモネード										
カシスオレンジ										
カシスソーダ										
季節限定スイーツメニュー										
■パフェ										
シャインマスカットパフェ	●	●	●							
・シャインマスカット										
・マスカットアイス										
・バニラアイス	●	●								
・ホイップクリーム		●								
・ヨーグルト		●								
・フィアンティーヌ（クレープ生地）		●	●							
・シャンパンゴールドゼリー										
・ミント										