

# PP. 2-6 フードメニュー

# PP. 7-8 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 2026/02/02

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 ナッツ類を除く ●はちみつ 	
グランドフードメニュー										
■おすすめ冷菜										
自社製バスタチップス		●	●							
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】	●		●							
大阪鶴橋のこだわりキムチ						●				
白キムチ ～ハルピンキャベツ～			●							
（カマンベールチーズの大葉包み ～甘味噌仕立て～）		●	●							
（冷やしトマト ～北海道産パルメザンチーズ添え～）		●								
（貝柱の梅かつお和え）			●							
■サラダ										
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～		●	●							
■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			●							
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			●							
生ホタテとエリンギのバター焼き		●	●							
旨辛！豚キムチ炒め						●				
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		●	▲			●				
■肉料理										
厚切り牛タン		●								
牛ハラミ		●	▲							
牛角切りステーキ			▲							
豪華！肉三昧盛り （牛タン／牛ハラミ／牛角切りステーキ）		●	▲							
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			▲							
■ホイル焼き										
たっぷり！まるごといかのホイル焼き			●							
じゃがマヨ明太チーズのホイル焼き	●	●	●							
じゃがバタコーンのホイル焼き		●								
味噌コロホルモンのホイル焼き			●							
■揚げもの										
揚げたこ焼き	●		●							
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）										

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  Honey	
グランドフードメニュー										
■ お好み焼										
豚焼き	●	●	●							
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	●	●	●							
まるごと北海道カマンベールチーズのミルフィーユ焼き	●	●	●							
えびたっぷり！明太マヨのチーズ焼き	●	●	●			●				
■ ねぎたっぷり！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）	●		●							
■ 築地もんじゃ										
● クリーム味										
自家製明太子もちもんじゃ		●	●			●				
北海道産パルメザンチーズのカルボナーラもんじゃ	●	●	●			●				
北海道産カマンベールチーズのクリームもんじゃ		●	●			●				
● 塩味										
海鮮塩バターもんじゃ		●	●			●				
ねぎ塩豚もんじゃ			●			●				
じゃがバタコーンもんじゃ		●	●			●				
貝柱と大葉の梅しそもんじゃ（梅和風）			●			●				
● ソース味										
ミックスもんじゃ ソースせんべい付き		●	●			●				
2種チーズのもちもんじゃ		●	●			●				
豚キムチもんじゃ ～大阪鶴橋キムチ使用～			●			●				
● オリジナル										
牛すじ葱オイスターもんじゃ（オイスターソース味）			●			●				
やみつき！カレーもんじゃ（クリーム味）		●	●			●				












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 ●くるみを除く ナッツ類 	
グランドフードメニュー										
■トッピング										
からし										
七味										
紅しょうが										
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										
自家製明太マヨ	●		●							
刻みにんにく										
いか										
えび						●				
貝柱										
ベビースター			●							
絞り明太子			●							
山海ぶし（梅かつお）			●							
目玉焼き	●									
辛口（辛味オイル）										
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）		●	●							
素もんじゃ（ソース味）			●			●				
■焼きそば										
海鮮塩焼きそば ～レモン添え～	●		●			●				
ミックス焼きそば	●		●			●				
■お食事セット										
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）		●	●							
国産にんじんドレッシング（※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）										
■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	●		●							

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 ナッツ類を除く ●はちみつ 	
グランドフードメニュー										
■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）										
関西風ソース焼きそば（豚）	●		●							
関西風ソース焼きそば（ミックス）	●		●			●				
広島焼き（豚）	●		●							
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。									
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			●							
わかめスープ			●							
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） 【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〈ソース味〉			●			●				
海鮮塩バターもんじゃ		●	●			●				
もちチーズもんじゃ〈ソース味〉		●	●			●				
明太子もちもんじゃ〈ソース味〉			●			●				
豚キムチもんじゃ ～大阪鶴橋キムチ使用～			●			●				
■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		●	●			●				
■平日 学生限定食べ放題（一部店舗限定）										
豚のお好み焼き	●	●	●							
えびのお好み焼き	●	●	●			●				
チーズのお好み焼き	●	●	●							
いかのお好み焼き	●	●	●							
貝柱のお好み焼き	●	●	●							
シルクアイス パニラ	●	●								
シルクアイス 抹茶		●								
シルクアイス チョコレート		●								
シルクアイス ストロベリー		●								

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										
■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			●							
焼肉のたれ			●							
期間限定フードメニュー										
■冬のごちそう 牡蠣＆ジンギスカン										
牡蠣のお好み焼き（大粒広島牡蠣）	●	●	●							
広島焼き（大粒広島牡蠣）	●		●							
冬のデラックス鉄板盛り （ラム肉、牡蠣、赤海老、牛タン、牛ハラミ）		●	▲			●				
鉄板ジンギスカン （ラム肉、キャベツ、もやし、たまねぎ）			●							
おかわりラム肉										
おかわり野菜（キャベツ、もやし、たまねぎ）										
■おつまみ										
広島県産牡蠣のバター焼き（ボン酢醤油）		●	●							
広島県産牡蠣フライ	●	●	●							
ジンギスカンのホイル焼き			●							
白キムチ ～ハルピンキャベツ～			●							

■ 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 2026/02/02

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										
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										
クリームソーダ	●	●								
コーラフロート	●	●								
■ビール										
ザ・プレミアム・モルツ										
オールフリー（アルコール0%）										
■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										
■ウイスキー										
角										
ジムビーム										
碧～A o～										
白州										
山崎										
響										












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 ●くるみを除く ナッツ類 	
グランドドリンクメニュー										
■ サワー										
紅茶ハイ										
黒烏龍茶ハイ										
ウーロンハイ										
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										
ラムネサワー										
酎ハイ										
鬼おろしレッドグレープフルーツサワー										
鬼おろしキウイサワー										
瀬戸内レモンサワー										
■ 焼酎										
麦焼酎 二階堂 25度〈大分〉										
芋焼酎 赤霧島 25度〈宮崎〉										
■ 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 超辛口〈新潟〉										
■ カクテル										
カシスソーダ										
カシスオレンジ										
カシスウーロン										
翠ジンバック										
翠ジンソーダ										
■ 果実酒										
やまや蒸留所の梅酒 ～宮崎県産南高梅100%使用～										
■ ワイン										
赤 フロンテラプレミアムカベルネ・ソーヴィニヨン (250ml)										
白 フロンテラプレミアムシャルドネ (250ml)										
カーニヴォ ジンファンデル(赤)										
■ ノンアルコールドリンク										
オールフリー (アルコール0%)										
のんあるシャルドネスパークリング										
のんあるしあわせ果実 ももソーダ										
のんあるしあわせ果実 いちごソーダ										
のんある瀬戸内レモンスカッシュ										
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										