

# PP. 2-5 菜单

# PP. 6-7 甜点, 饮料菜单

蛋糕菜单请查看附表。

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 过敏源信息

更新日期 2026/03/19

请务必阅读。  
必ずお読みください。

过敏体质的客人请告知服务员。  
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。

本店采用的是当季新鲜食材，因此菜单的内容和产地有可能会存在差异。  
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。

◆遵照食品卫生法对以下情况进行标示。  
日本法令中规定的“特定原材料8品类”，以及建议标示的项目“核桃”  
◆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」



除上述项目外，还另外列出了以下2点。

1. 「核桃之外的坚果类」
2. 「蜂蜜」

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」

含过敏物质的食材在同一生产线制造，并在同一厨房内烹饪。  
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。

除特定原材料8品类以外，本店还有使用到其他含过敏物质的商品。  
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。

饮料中的牛奶类添加物内为含乳糖类。  
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。

因季节变化而变更的调料、汤，以及客户使用到的调味的过敏源等相关信息将另行记载。  
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。

飲料中の牛奶类添加物内为含乳糖类。  
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。

因季节变化而变更的调料、汤，以及客户使用到的调味的过敏源等相关信息将另行记载。  
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。

框内带●标示的是作为原材料使用的意思。  
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 日文菜单名称	菜单名称(中文)	特定原材料8品類								作为原材料使用
		卵 Egg 鸡蛋	乳 Milk 牛奶	小麦 Wheat 小麦	そば Buckwheat 荞麦	落花生 Peanut 花生	えび Shrimp 虾	かに Crab 螃蟹	くるみ Walnuts 核桃	●蜂蜜 ●特定原材料8品類以外の坚果类
<b>グランドお食事メニュー 大菜单</b>										
<b>■ トマトソースパスタ 意大利面 蕃茄酱口味</b>										
北海道モッツアレラチーズと海老のトマトクリーム～自社製バジルソースを添えて～	北海道马苏里拉奶酪和虾佐番茄奶油～罗勒风味～	●	●	●				●		●腰果
たっぷり茄子とほうれん草の完熟トマトソース	茄子菠菜蕃茄酱口味		●	●						
やわらかタコの旨辛アラビアータ	章鱼辣味蕃茄意面		●	●						
紅ずわい蟹とグリーンアスパラのトマトクリーム	红雪蟹和芦笋的番茄奶油意大利面		●	●					●	
<b>■ 博多明太子・たらこパスタ 意大利面 博多明太子(香辣鳕鱼子)/太拉子(鳕鱼子)</b>										
贅沢いくらと海老の博多明太子～大葉と海苔を添えて～	辣味鱼卵与鲑鱼子、虾、大叶、海苔意大利面		●	●				●		
贅沢いくらと海老のたらこ～大葉と海苔を添えて～	鱼卵与鲑鱼子、虾、大叶、海苔意大利面		●	●				●		
ぶりぶり海老と博多明太子～大葉と海苔を添えて～	辣味鱼卵与虾、大叶、海苔意大利面		●	●				●		
ぶりぶり海老とたらこ～大葉と海苔を添えて～	鱼卵与虾、大叶、海苔意大利面		●	●				●		
<b>■ クリームソースパスタ 意大利面 奶油酱口味</b>										
贅沢いくらとスモークサーモンのクリームソース	咸鲑鱼籽烟熏三文鱼、菠菜奶油酱口味		●	●						
ぶりぶり海老ときのこのたらこクリーム	鲜虾与蘑菇的鳕鱼子奶油意大利面		●	●				●		
とろ～り半熟卵とベーコンのカルボナーラ	半熟鸡蛋佐培根的蛋意大利面	●	●	●						
海老とアボカドの明太子クリームソース	虾牛油果鳕鱼子奶油口味		●	●				●		
とろける北海道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	北海道 奶油酱烤卡芒贝尔奶酪和烟熏三文鱼		●	●						
<b>■ 和風パスタ 意大利面 日式酱油口味</b>										
大葉香る きのこのバター醤油	满满的蘑菇青菜苏和风口味		●	●						
ベーコンとほうれん草のきのこ和風(バター醤油)	培根、蘑菇和菠菜黄油酱油意大利面		●	●						
スモークチキンと大葉の紀州梅和風	日本国产烟熏鸡肉大叶梅子和风意面			●						
<b>■ ミートソースパスタ 意大利面 肉酱口味</b>										
こだわりの濃厚ミートソース	浓厚的肉酱口味		●	●						
とろ～り半熟卵とほうれん草のミートクリーム	半熟鸡蛋菠菜肉酱口味	●	●	●						
クリーミー生モッツアレラと茄子の濃厚ミートソース	生莫扎里拉奶酪和茄子的肉酱意大利面		●	●						
削りパルミジャーノとアンガス牛ハンバーグミートソース	加入帕尔玛干酪芝士 汉堡肉排肉酱口味	●	●	●						
<b>■ バジルソースパスタ 意大利面 青酱口味</b>										
とろける北海道カマンベールチーズと生ハムのジェノベーゼ	北海道 青酱烤卡芒贝尔奶酪和生火腿	●	●	●						●腰果
やわらかタコとブロッコリーのジェノベーゼ	章鱼和西兰花青酱意面	●	●	●						●腰果
<b>■ セットメニュー限定パスタ 意大利面 套餐菜单有限</b>										
クリーミー生モッツアレラとグリル野菜のトマトソース	生莫扎里拉奶酪和烤蔬菜的番茄酱意大利面		●	●						
やわらかタコとブロッコリーのペペロンチーノ	章鱼和西兰花蒜香辣椒意面		●	●						
<b>■ セットメニュー 套餐</b>										
サラダ ※右記はドレッシングのアレルゲンを除く	绿色沙拉 ※时令敷料、的过敏原除外									
季節のスープ 内容はスタッフにお尋ねください。	季節风味汤	根据调料、汤不同而有所差异。具体请参考“敷料、汤”一栏。								

飲料中の牛奶类添加物内为含乳糖类。  
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。

因季节变化而变更的调料、汤，以及客户使用到的调味的过敏源等相关信息将另行记载。  
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。

框内带●标示的是作为原材料使用的意思。  
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 日文菜单名称	菜单名称(中文)	特定原材料8品類								作为原材料使用
		卵 Egg 鸡蛋	乳 Milk 牛奶	小麦 Wheat 小麦	そば Buckwheat 荞麦	落花生 Peanut 花生	えび Shrimp 虾	かに Crab 螃蟹	くるみ Walnuts 核桃	●蜂蜜 ●特定原材料8品類 类之外的坚果类
<b>グランドお食事メニュー 大菜单</b>										
<b>■オムライス 蛋包饭</b>										
熱々！牛タンシチューの鉄板オムライス	柔嫩的牛舌炖菜蛋包饭	●	●	●						
こだわりトマトソースのオムライス	松软的蛋包饭（番茄酱）	●	●	●						
特製デミグラスソースのオムライス	松软的蛋包饭（多蜜酱）	●	●	●						
きのこデミグラスソースのオムライス	蘑菇牛骨烧汁蛋包饭	●	●	●						
紅ずわい蟹のトマトクリームオムライス	红雪蟹和芦笋的番茄奶油蛋包饭	●	●	●			●			
Angus牛ハンバーグとデミグラスソースのオムライス	粗绞汉堡肉排混合酱蛋包饭	●	●	●						
<b>■グラタン・ラザニア 焗通心粉/乳酪奶油烤饭</b>										
贅沢ミートソースのラザニア	豪华肉制千层面		●	●						
ぶりぶり海老とブロッコリーのマカロニグラタン	弹鲜虾焗烤通心粉		●	●			●			
贅沢ミートのグラタン	肉酱通心粉焗烤		●	●						
<b>■ピッツァ 披萨</b>										
北海道産モッツアレチーズ入り マルゲリータ	玛格丽特披萨	●	●	●						●腰果
<b>■アペタイザー 开胃菜</b>										
ぱりぱりフライドパスタ	脆脆的炸意大利面		●	●						
グリルドチキンとブロッコリーのオープン焼き	烤箱烤鸡和西兰花		●							
スキレットでグリルした4種ソーセージ盛り	烤香肠（牛肉&猪肉、辣味香肠、柠檬香草、大蒜）		●	●						
スモークサーモンのカルパッチョ〜オリーブオイルとレモン〜	烟熏三文鱼卡帕奇欧									
じっくり煮込んだやわらか牛タンシチュー	柔嫩的牛舌炖菜		●	●						
<b>■アペタイザー（横須賀店） 开胃菜（YOKOSUKA店）</b>										
山盛りフライドポテト	炸薯条			●						
チキンナゲット	鸡块			●						
<b>■サラダ 沙拉</b>										
ロメインレタスとグリルドチキンのシーザーサラダ ガーリック薄焼きフォカッチャ風・自社製バジルソース	罗马生菜烤鸡凯撒沙拉 （配薄蒜香佛卡夏面包、自制罗勒酱）	●	●	●						●腰果
・ロメインレタスとグリルドチキンのシーザーサラダ	罗马生菜烤鸡凯撒沙拉	●	●	●						
・ガーリック薄焼きフォカッチャ風・自社製バジルソース	配薄蒜香佛卡夏面包、自制罗勒酱	●	●	●						●腰果
海老とアボカドのグリーンサラダ ※右記はドレッシングのアレルゲンを除く	虾拌牛油果沙拉 ※时令敷料、的过敏原除外		●	●			●			
生ハムと削りパルミジャーノ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	帕尔玛干酪芝士生火腿美味沙拉 ※时令敷料、的过敏原除外		●	●						
国産にんじんドレッシング（※店内調理用）	萝卜敷料		●	●						
純白たまねぎドレッシング（※店内調理用）	纯白洋葱敷料			●						
和風しょうゆドレッシング（※店内調理用）	日式酱油酱料		●	●						

飲料中の牛奶类添加物内为含乳糖类。  
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。

因季节变化而变更的调料、汤，以及客户使用到的调味的过敏源等相关信息将另行记载。  
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。

框内带●标示的是作为原材料使用的意思。  
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 日文菜单名称	菜单名称(中文)	特定原材料8品類								作为原材料使用
		卵 Egg 鸡蛋	乳 Milk 牛奶	小麦 Wheat 小麦	そば Buckwheat 荞麦	落花生 Peanut 花生	えび Shrimp 虾	かに Crab 螃蟹	くるみ Walnuts 核桃	●蜂蜜 ●特定原材料8品類以外の坚果类
<b>グランドお食事メニュー</b>		<b>大菜单</b>								
<b>■季節のドレッシング・季節のスープ</b>		<b>■季節风味敷料、季節风味汤</b>								
にんじンドレッシング(※店内調理用)	萝卜敷料		●	●						
純白たまねぎドレッシング(※店内調理用)	纯白洋葱敷料			●						
和風しょうゆドレッシング(※店内調理用)	日式酱油酱料		●	●						
【販売用】国産にんじンドレッシング(200ml)	贩售用萝卜敷料			●						
【販売用】国産たまねぎドレッシング(200ml)	贩售用洋葱敷料									
マッシュルームのポタージュ	蘑菇浓汤		●	●						
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)	3种蔬菜浓汤		●	●						
スーパバー わかめスープ【立川・府中】	海带芽汤(自助汤)			●						
スーパバー ミネストローネ【立川・府中】	浓菜汤(自助汤)		●	●						
スーパバー トムヤムクン【立川・府中】	冬阴功(自助汤)		●				●			
スーパバー たまごスープ【立川・府中】	鸡蛋汤(自助汤)	●	●	●						
<b>■その他調味料類</b>		<b>■其他调味料</b>								
タバスコ ペパーソース	塔巴斯科辣椒酱									
辛味オイル	西式辣油									
パルメザンチーズ(粉チーズ)	芝士粉		●							
粒入りマスタード	芥末籽酱									
バジルソース	罗勒酱	●	●	●						●腰果

飲料中の牛奶类添加物内为含乳糖类。  
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。

因季节变化而变更的调料、汤，以及客户使用到的调味的过敏源等相关信息将另行记载。  
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。

框内带●标示的是作为原材料使用的意思。  
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 日文菜单名称	菜单名称(中文)	特定原材料8品类								作为原材料使用
		卵 Egg 鸡蛋	乳 Milk 牛奶	小麦 Wheat 小麦	そば Buckwheat 荞麦	落花生 Peanut 花生	えび Shrimp 虾	かに Crab 螃蟹	くるみ Walnuts 核桃	●蜂蜜 ●特定原材料8品类之外的坚果类
<b>季節限定お食事メニュー</b>		<b>限定菜单</b>								
<b>■パスタ</b>		<b>■意大利面</b>								
釜揚げ桜海老と春キャベツのアンチョビソース	春甘蓝和樱花虾凤尾鱼酱汁意大利面		●	●			●			
紅ずわい蟹とえびのオマールソース	红雪蟹佐龙虾酱意大利拌面		●	●			●	●		
ぶりぶり海老と博多明太子の特製クリームソース	博多辣鱼子Q弹鲜虾特制奶油意面		●	●			●			
<b>■グラタン・オムライス</b>		<b>■焗通心粉/蛋包饭</b>								
新じゃがいもとローストチキンのマカロニグラタン	新土豆烤鸡肉通心粉奶油焗菜		●	●						
とろ〜り北海道カマンベールチーズの明太子クリームオムライス	浓郁的北海道卡芒贝尔奶酪搭配明太子奶油蛋包饭	●	●	●			●			

飲料中の牛奶类添加物内为含乳糖类。  
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。

因季节变化而变更的调料、汤，以及客户使用到的调味的过敏源等相关信息将另行记载。  
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。

框内带●标示的是作为原材料使用的意思。  
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 日文菜单名称	菜单名称(中文)	特定原材料8品類								作为原材料使用
		卵 Egg 鸡蛋	乳 Milk 牛奶	小麦 Wheat 小麦	そば Buckwheat 荞麦	落花生 Peanut 花生	えび Shrimp 虾	かに Crab 螃蟹	くるみ Walnuts 核桃	●蜂蜜 ●特定原材料8品類 类之外的坚果类
<b>グランドスイーツメニュー</b>		<b>大菜单</b>								
<b>■パフェ・フロート</b>		<b>■巴菲・雪顶</b>								
コーヒーフロート (バニラアイス)	雪顶咖啡 (香草冰淇淋)	●	●							
オレンジフロート (バニラアイス)	雪顶橙汁 (香草冰淇淋)	●	●							
カフェオレフロート (バニラアイス)	雪顶牛奶咖啡 (香草冰淇淋)	●	●							
抹茶オレフロート (バニラアイス)	雪顶抹茶咖啡牛奶 (香草冰淇淋)	●	●							
<b>グランドドリンクメニュー</b>		<b>大菜单</b>								
<b>■コーヒー</b>		<b>■咖啡</b>								
椿屋ブレンドコーヒー	混合咖啡									
椿屋アイスコーヒー	冰咖啡									
カフェラテ	咖啡拿铁		●							
アイスカフェラテ	冰咖啡拿铁		●							
<b>■紅茶</b>		<b>■茶</b>								
椿屋ブレンドティ	混合红茶									
ダーズリン	大吉岭茶									
アッサム	阿萨姆茶									
アイ스티 (アールグレイ)	冰茶 (使用格雷伯爵茶)									
<b>■コーヒーフレッシュなど</b>		<b>■奶精 etc.</b>								
フレッシュミルク (コーヒー・アイスドリンク用)	奶精 (咖啡、冰镇饮料专用)		●							
ミルク (牛乳)	牛奶		●							
白ザラメ (白ザラ糖)	砂糖									

<b>■フルーツハーブティ (ノンカフェイン)</b>		<b>■水果香草茶 (0咖啡因)</b>								
チェリートライフル	樱桃松糕杯									●杏仁
カモミールミックス	混合甘菊茶									
<b>■抹茶</b>		<b>■抹茶</b>								
抹茶オレ (HOT)	抹茶咖啡牛奶 (热)		●							
抹茶オレ (ICED)	抹茶咖啡牛奶 (冷)		●							
<b>■レモネード</b>		<b>■果汁・汽水</b>								
自家製レモネード (HOT)	自家制柠檬水 (热)									
自家製レモネード (ICED)	自家制柠檬水 (冰)									
自家製レモネードソーダ	自家制柠檬苏打水									
自家製レモネードソーダ (ミックスベリー)	自家制柠檬苏打水 (混合浆果)									
<b>■ジュース・その他ドリンク</b>		<b>■果汁・汽水</b>								
マンダリンオレンジジュース (100%)	柑橘汁									
りんごジュース (100%)	苹果汁									
ジンジャーエール	威尔金森姜味汽水									
ペプシコーラ	百事可乐									
アセロラ	西印度樱桃汁									
アセロラソーダ	西印度樱桃汽水									
アイスウーロン茶	乌龙茶									

飲料中の牛奶类添加物内为含乳糖类。  
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。

因季节变化而变更的调料、汤，以及客户使用到的调味的过敏源等相关信息将另行记载。  
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。

框内带●标示的是作为原材料使用的意思。  
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 日文菜单名称	菜单名称(中文)	特定原材料8品類								作为原材料使用
		卵 Egg 鸡蛋	乳 Milk 牛奶	小麦 Wheat 小麦	そば Buckwheat 荞麦	落花生 Peanut 花生	えび Shrimp 虾	かに Crab 螃蟹	くるみ Walnuts 核桃	●蜂蜜 ●特定原材料8品類 类之外的坚果类
<b>グランドドリンクメニュー</b>		<b>大菜单</b>								
<b>■ビール</b>		<b>■啤酒</b>								
生ビール [ザ・プレミアム・モルツ]	生啤酒									
ザ・プレミアム・モルツ (小瓶 334ml)	瓶装啤酒									
からだを想うオールフリー (ノンアルコール 0.00%)	無酒精啤酒									
<b>■ワイン</b>		<b>■红酒</b>								
テッレ・パッセリ トレッピーアーノ (白)	白酒									
テッレ・パッセリ モンテプルチアーノダブルツォ (赤)	红酒									
<b>■サワー・ハイボール</b>		<b>■酸味鸡尾酒 &amp; 苏打威士忌</b>								
ハイボール	苏打威士忌									
ジンジャーハイボール	姜汁苏打威士忌									
<b>■カクテル</b>		<b>■鸡尾酒</b>								
モヒートレモネード	莫吉托鸡尾酒加柠檬水									
アメリカンレモネード	红酒配柠檬水									
カシスオレンジ	黑加仑橙汁									
カシスソーダ	黑加仑苏打									
<b>季節限定スイーツメニュー</b>		<b>限定甜点菜单</b>								
<b>■パフェ</b>		<b>■巴菲</b>								
あまおう苺のパフェ	甘王 (AMAOU) 草莓芭菲	●	●	●						●杏仁 ●开心果
・あまおう苺	・甘王 (AMAOU) 草莓									
・苺アイス	・草莓冰淇淋		●							
・バニラアイス	・香草冰淇淋	●	●							
・ホイップクリーム	・鲜奶油		●							
・ピスタチオプリン	・开心果布丁		●							●杏仁 ●开心果
・フィアンティーヌ (クレープ生地)	・千层薄脆酥 (可丽饼皮)		●	●						
・フランボワーズソース	・覆盆子酱									