

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。

■ 닥키-닥 · Egg Eggキッチン Ducky Duck/Egg Egg Kitchen 알레르기 정보

갱신일 2026/05/15

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。

테두리 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 ● 8품목 를 제외 한 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海老のトマトクリーム ～自社製バジルソースを添えて～	홋카이도 모차렐라 치즈와 새우 토마토 크림 ～바질 풍미～	●	●	●				●	● 캐슈	
たっぷり茄子とほうれん草の完熟トマトソース	가지와 시금치 토마토 소스		●	●						
やわらかタコの旨辛アラビアータ	문어 아라비아타		●	●						
紅ずわい蟹とグリーンアスパラのトマトクリーム	홍게와 아스파라거스 토마토 크림 파스타		●	●				●		
■ 博多明太子・たらこパスタ		■ 스파게티 하카타 아키타 . 타라코								
贅沢いくらと海老の博多明太子～大葉と海苔を添えて～	매운어란, 연어 알, 새우, 깻잎, 김 파스타		●	●				●		
贅沢いくらと海老のたらこ～大葉と海苔を添えて～	어란, 연어 알, 새우, 깻잎, 김 파스타		●	●				●		
ぶりぶり海老と博多明太子～大葉と海苔を添えて～	새우, 깻잎, 김 매운어란 파스타		●	●				●		
ぶりぶり海老とたらこ～大葉と海苔を添えて～	새우, 깻잎, 김 어란 파스타		●	●				●		
■ クリームソースパスタ		■ 스파게티 크림 소스								
贅沢いくらとスモークサーモンのクリームソース	연어알과 훈제 연어, 시금치 크림 소스		●	●						
ぶりぶり海老ときのこのたらこクリーム	새우와 버섯 명란젓 크림 파스타		●	●				●		
とろ～り半熟卵とベーコンのカルボナーラ	반숙 달걀과 베이컨 카르보나라 파스타	●	●	●						
海老とアボカドの明太子クリームソース	새우와 아보카도 명란 크림 소스		●	●				●		
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	홋카이도 구운 카망베르 치즈와 훈제 연어 크림 소스		●	●						
■ 和風パスタ		■ 스파게티 일본식 소스								
大葉香る きのこのバター醤油	버섯 듬뿍 차조기 일본식 소스		●	●						
ベーコンとほうれん草のきのこ和風（バター醤油）	베이컨과 버섯, 시금치 버터 간장 파스타		●	●						
スモークチキンと大葉の紀州梅和風	일본 국산 훈제 치킨과 시소를 곁들인 우메보시 화풍 파스타			●						
■ ミートソースパスタ		■ 스파게티 미트 소스								
こだわりの濃厚ミートソース	최강의 미트 소스		●	●						
とろ～り半熟卵とほうれん草のミートクリーム	반숙 달걀과 시금치 미트 크림 소스	●	●	●						
クリーミー生モッツアレラと茄子の濃厚ミートソース	원시 모짜렐라 치즈와 가지의 미트 소스 파스타		●	●						
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	파르미자노 치즈를 뿌린 햄버그 미트 소스	●	●	●						
■ バジルソースパスタ		■ 스파게티 제노베제								
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	홋카이도 구운 카망베르 치즈와 생 햄 제노베제	●	●	●					● 캐슈	
やわらかタコとブロッコリーのジェノベーゼ	문어와 브로콜리 제노베제	●	●	●					● 캐슈	
■ セットメニュー限定パスタ		■ 파스타 / 세트 메뉴 한정								
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	원시 모짜렐라 치즈와 그릴 야채의 토마토 소스 파스타		●	●						
たことポテトの特製ジェノベーゼ	문어와 감자 제노베제	●	●	●					● 캐슈	
■ 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。

테두리 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 ● 알레르기 ● 8품목 를 제외 한 견과류
		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	
グランドお食事メニュー		그랜드 식사 메뉴								
■オムライス		■오므라이스								
熱々！牛タンシチューの鉄板オムライス	부드러운 우설 스투 오므라이스	●	●	●						
こだわりトマトソースのオムライス	부드럽고 사르르 녹는 오므라이스 (토마토 소스)	●	●	●						
特製デミグラスソースのオムライス	부드럽고 사르르 녹는 오므라이스 (데미글라스 소스)	●	●	●						
きのこデミグラスソースのオムライス	버섯 데미글라스 오므라이스	●	●	●						
紅ずわい蟹のトマトクリームオムライス	홍게와 아스파라거스 토마토 크림 오므라이스	●	●	●				●		
アンガス牛ハンバーグとデミグラスソースのオムライス	고기를 굵게 다져 만든 햄버그 스테이크 데미글라스 소스 오므라이스	●	●	●						
■グラタン・ラザニア		■그라탕 / 도리아								
贅沢ミートソースのラザニア	미트 라자냐		●	●						
ぶりぶり海老とブロッコリーのマカロニグラタン	새우 마카로니 그라탕		●	●			●			
贅沢ミートのグラタン	미트 마카로니 그라탕		●	●						
■ピッツァ		■피자								
北海道産モッツアレラチーズ入り マルゲリータ	마르게리타 피자	●	●	●						●캐슈
■アペタイザー		■전채								
ぱりぱりフライドパスタ	바삭바삭 튀김 파스타		●	●						
グリルドチキンとブロッコリーのオープン焼き	구운 닭고기와 브로콜리 오븐 구이		●							
スキレットでグリルした4種ソーセージ盛り	4종 소시지 그릴		●	●						
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〜	훈제 연어 카르파초									
じっくり煮込んだやわらか牛タンシチュー	부드러운 우설 스투		●	●						
■アペタイザー（横須賀店）		■전채 (YOKOSUKA 점)								
山盛りフライドポテト	감자 튀김			●						
チキンナゲット	치킨 너깃			●						
■サラダ		■샐러드								
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	로메인 상추와 그릴 치킨 시저 샐러드 (얇은 구운 마늘 포카차풍, 수제 바질 소스 포함)	●	●	●						●캐슈
・ロメインレタスとグリルドチキンのシーザーサラダ	로메인 상추와 그릴 치킨 시저 샐러드	●	●	●						
・ガーリック薄焼きフォカッチャ風・自社製バジルソース	얇은 구운 마늘 포카차풍, 수제 바질 소스 포함	●	●	●						●캐슈
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	새우와 아보카도 샐러드 ※제철 드레싱, 알레르겐 제외		●	●			●			
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	생 햄과 파르미자노 치즈 샐러드 ※제철 드레싱, 알레르겐 제외		●	●						
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		●	●						

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。

테두리 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 ● 8품목 를 제외 한 견과류
■ 季節のドレッシング・季節のスープ		■ 제철 드레싱, 제철 스프								
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									
マッシュルームのポタージュ	버섯 포타주		●	●						
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		●	●						
スーパードレッシング わかめスープ【立川・府中】	미역국 (수프 바)			●						
スーパードレッシング ミネストローネ【立川・府中】	미네스트로네 (수프 바)		●	●						
スーパードレッシング トムヤムクン【立川・府中】	툼얌쿱 (수프 바)		●				●			
スーパードレッシング 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。

테두리 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 ● 8품목 를 제외 한 견과류
季節限定お食事メニュー		한정 식사 메뉴								
■ 파스타		■ 파스타								
フレッシュフルティカトマトと厚切りベーコンのトマトソース	신선한 프루티카 토마토와 베이컨 토마토 소스	●	●	●						● 캐슈
国産 紅ずわい蟹とえびのオマールソース	홍게와 새우의 비스큐소스 파스타		●	●			●	●		
ぶりぶり海老と博多明太子の特製クリームソース	탱글탱글한 새우와 하카타 명란젓을 곁들인 특제 크림 파스타		●	●			●			
パルミジャーノチーズとローストチキンのバジルクリームソース	파르미자노 치즈와 감자, 로스트 치킨의 바질 크림 소스	●	●	●						● 캐슈
■ 오므라이스		■ 오므라이스								
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	사르르 녹는 홋카이도산 카망베르 치즈가 들어간 매운 명란젓 크림 오므라이스	●	●	●			●			

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。

테두리 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 ● 8품목 를 제외 한 견과류
グランドスイーツメニュー		그랜드 디저트 메뉴								
■パフェ・フロート		■파르페・플로트								
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)	●	●							
抹茶オレフロート (バニラアイス)	말차 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 크림 등								
フレッシュミルク (コーヒー・アイスドリンク用)	커피 크림 (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									
■抹茶		■말차								
抹茶オレ (HOT)	말차 오레 (따뜻한 것)		●							
抹茶オレ (ICED)	말차 오레 (차가운 것)		●							
■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									
アイスウーロン茶	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。

테두리 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 ● 8품목 를 제외 한 견과류
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									
からだを想うオールフリー (ノンアルコール 0.00%)	무알코올 맥주									
■ワイン		■와인								
テッレ・パッセーリ トレッピーアーノ (白)	화이트 와인									
テッレ・パッセーリ モンテブルチャーノダブルツォ (赤)	레드 와인									
■ハイボール		■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									