

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。

■ Cheese Egg Garden アレルゲン一覧表

東和フードサービス(株)

更新日 2026/06/19

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。

Cheese Egg Garden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。
・揚げ油は、共用で使用しています。

◆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
- ▲：別添えソース類に含むアレルゲン（メニューの原材料）

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 ● 8 品目を除く ナッツ類 	
グランドフードメニュー										
■ パルマ産 パルミジャーノ・レジャーノ										
パルミジャーノ・レジャーノパスタ（ベーコン入り）		●	●							
■ カルボナーラ										
デュガスチーズ添え スモークサーモンと半熟卵のカルボナーラ	●	●	●							
イタリア産粉雪パルミジャーノチーズ 半熟卵とベーコンのカルボナーラ	●	●	●							
海老ときのこの博多明太子カルボナーラ	●	●	●			●				
ペペたま 〜卵入りペペロンチーノ〜	●	●	●							
■ トマトソースパスタ										
紅ずわい蟹とグリーンアスパラのトマトクリーム		●	●				●			
北海道モッツアレラチーズと海老のトマトクリーム 〜バジルソースを添えて〜	●	●	●			●			●カシューナッツ	
やわらかタコの旨辛アラビータ		●	●							
サーモンクリームチーズとほうれん草のトマトクリーム	●	●	●							
とろ〜りマスカルポーネチーズと海老のトマトソース		●	●			●				
■ ジェノベーゼパスタ										
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	●	●	●						●カシューナッツ	
やわらかタコとブロッコリーのジェノベーゼ	●	●	●						●カシューナッツ	
北海道モッツアレラチーズと海老のジェノベーゼ	●	●	●			●			●カシューナッツ	
■ ミートソースパスタ										
クリーミー生モッツアレラと茄子の濃厚ミートソース		●	●							
こだわりの濃厚ミートソース		●	●							
■ クリームソースパスタ										
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		●	●							
海老とアボカドの明太子クリームソース		●	●			●				
■ 和風パスタ										
ぷりぷり海老と博多明太子〜大葉と海苔を添えて〜		●	●			●				
贅沢いくらと海老の博多明太子〜大葉と海苔を添えて〜		●	●			●				
ベーコンとほうれん草のきのこ和風（バター醤油）		●	●							
スモークチキンと大葉の紀州梅和風			●							
■ セットメニュー限定パスタ										
大葉香る きのこのバター醤油		●	●							
たっぷり茄子とほうれん草の完熟トマトソース		●	●							
クリーミー生モッツアレラと Grill 野菜のトマトソース		●	●							
たことポテトの特製ジェノベーゼ	●	●	●						●カシューナッツ	
紅ずわい蟹とえびのオマールソース		●	●			●	●			
半熟卵と具たくさん野菜のバター醤油	●	●	●							
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
自社製 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。									

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
- ▲：別添えソース類に含むアレルゲン（メニューの原材料）

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	ピーナツ (落花生)	えび	かに	くるみ	● 8 品目 ナッツ類を除く	● はちみつ
										
グランドフードメニュー										
■ グラタン・ラザニア										
ぷりぷり海老とブロッコリーのマカロニグラタン		●	●			●				
クアトロフォルマッジのマカロニグラタン		●	●							
贅沢ミートソースのラザニア		●	●							
■ 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	
クアトロ・フォルマッジ ハチミツ添え		●	●						▲はちみつ	
サーモンクリームチーズのピッツァ	●	●	●							
■ オムライス										
ハッシュドビーフオムライス	●	●	●							
こだわりトマトソースのオムライス	●	●	●							
特製デミグラスソースのオムライス	●	●	●							
熱々！牛タンシチューの鉄板オムライス	●	●	●							
スコッチ E G G のデミグラスオムライス	●	●	●							
きのこデミグラスソースのオムライス	●	●	●							
マスカルポーネチーズのトマトソースオムライス	●	●	●							
紅ずわい蟹のトマトクリームオムライス	●	●	●				●			
■ アペタイザー										
ぱりぱりフライドパスタ		●	●							
チーズ 3 種盛り合わせ	●	●	●						▲カシューナッツ	別添バジルソースに カシューナッツ使用
お得なイタリア前菜盛り合わせ 3 種 ※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。									
生ハム&カプレーゼ	●	●	●						●カシューナッツ	
スモークサーモンのカルパッチョ										
スキレットでグリルした 4 種ソーセージ盛り		●	●							
イタリア野菜のフリット			●							
カマンベールチーズフライ	●	●	●							
フライドポテト			●							
■ サラダ										
ロメインレタスとスモーク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	●	●	●						▲カシューナッツ	別添バジルソースに カシューナッツ使用
・ロメインレタスとスモーク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	●	●	●						▲カシューナッツ	別添バジルソースに カシューナッツ使用
生ハムと削りパルミジャーノのごちそうサラダ ※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
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		●	●			●				※ドレッシングの アレルゲンを除く
にんじンドレッシング（※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）		●	●							

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
- ▲：別添えソース類に含むアレルゲン（メニューの原材料）

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 ● 8 品目を除く ナッツ類 	
グランドフードメニュー										
■肉料理										
じっくり煮込んだやわらか牛タンシチュー		●	●							
スコッチ E G G	●	●	●							
とろ〜りチーズのトマトソースハンバーグ	●	●	●							
デミグラスソースの粗挽きハンバーグ	●	●	●							
■スープ										
自社製 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。									
■ガーデンズチョイスお食事メニュー										
こだわりの濃厚ミートソース		●	●							
ぷりぷり海老と博多明太子〜大葉と海苔を添えて〜		●	●			●				
こだわりトマトソースのオムライス	●	●	●							
きのこデミグラスソースのオムライス	●	●	●							
北海道モッツアレラチーズと海老のジェノベーゼ	●	●	●			●			●カシューナッツ	
北海道モッツアレラチーズと海老のトマトクリーム 〜バジルソースを添えて〜	●	●	●			●			●カシューナッツ	
クリーミー生モッツアレラと茄子の濃厚ミートソース		●	●							
贅沢いくらと海老の博多明太子〜大葉と海苔を添えて〜		●	●			●				
■季節のドレッシング・季節のスープ										
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）										
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）		●	●							
コーンポタージュ		●	●							
■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	
ステーキソース（シャリアピン）			●							

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
- ▲：別添えソース類に含むアレルゲン（メニューの原材料）

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 	● 8 品目を除く ナッツ類  ● はちみつ 	
季節限定フードメニュー										
■ パスタ										
冷製 いくらと紅ずわい蟹の博多明太子	●		●				●			※冷製・温製でアレルゲンが異なります。
温製 いくらと紅ずわい蟹の博多明太子		●	●				●			
冷製 えびとアボカドの国産ジェノベーゼ	●	●	●			●			●カシューナッツ	
温製 えびとアボカドの国産ジェノベーゼ	●	●	●			●			●カシューナッツ	
冷製 生モッツアレラと生ハムのトマトソース		●	●							
温製 生モッツアレラと生ハムのトマトソース		●	●							
スモークサーモンとアスパラのレモンクリーム		●	●							
季節限定スイーツメニュー										
■ かき氷										
かき氷 苺 ～練乳添え～		●								
かき氷 抹茶金時 ～練乳添え～		●								
グランドフードメニュー										
■ キッズメニュー										
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	●	●	●							
マンダリンオレンジジュース100%										
りんごジュース100%										

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
- ▲：別添えソース類に含むアレルゲン（メニューの原材料）

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	● 8 品目を除く ナッツ類 ● はちみつ	
										
グランドドリンクメニュー										
■ コーヒー										
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										
椿屋ブレンドティ										
ダーズリン										
アッサム										
アイ스티ー（アールグレイ）										
■ フルーツハーブティ（ノンカフェイン）										
チェリートライフル									●アーモンド	
カモミールミックス										
■ 抹茶										
抹茶オレ（HOT）		●								
抹茶オレ（ICED）		●								
■ レモネード										
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										
■ ジュース・その他ドリンク										
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										
アイスウーロン茶										
■ コーヒーフレッシュなど										
コーヒーフレッシュ		●								
スティックシュガー										

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
- ▲：別添えソース類に含むアレルゲン（メニューの原材料）

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	● 8 品目を除く ナッツ類 ● はちみつ	
										
グランドドリンクメニュー										
■ ビール										
サントリー生ビール										
■ ハイボール										
角ハイボール										
ジンジャーハイボール										
■ ウイスキー										
角										
■ サワー										
カシスサワー										
自家製レモンサワー										
■ カクテル										
モヒートレモネード										
アメリカンレモネード										
アペロールレモネード										
カシスオレンジ										
キールロワイヤル										
シャンディガフ										
■ ノンアルコールドリンク										
からだを想うオールフリー（ノンアルコール 0.00%）										
バージンモヒートレモネード										
バージンジンジャーレモネード										
■ スパークリングワイン										
ドンウルリコ・ブリュット										
■ 赤ワイン										
テッレ・パッセーリ モンテプルチアーノダブルツツォ										
オルガニコ ベッロ・サンジョヴェーゼ										
■ 白ワイン										
テッレ・パッセーリ トレッピーアーノ										
オルガニコ ベッロ・トレッピーアーノ・シャルドネ										
限定ドリンクメニュー										
■ 果実のマリアージュティ										
彩り果実&椿屋ブレンドティ										
自家製レモネード&椿屋ブレンドティ										
アップルジンジャー&椿屋ブレンドティ										