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　2026/11/20

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。

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９品目（卵・乳・小麦・そば・落花生(ピーナッツ)・えび・かに・くるみ・カシューナッツ）」



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29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（9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・カシューナッツを除くナッツ類」　2.「はちみつ」

**＊こちらの２点は使用原材料の商品規格書より確認のできる範囲で国内基準とは別途で
自主的に記載をさせていただいております。複合原材料には微量に上記材料を含む場合がございます。**

◆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　2026/11/20

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９品目									原材料として使用 ＊P. 1		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	カシューナッツ Cashew nuts	●９品目を除くナッツ類	●はちみつ	
グランドお食事メニュー												
■トマトソースパスタ												
北海道モッツァ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～	●	●	●			●			●			
たっぷり茄子とほうれん草の完熟トマトソース		●	●									
やわらかタコの旨辛アラビアータ		●	●									
紅ずわい蟹とグリーンアスパラのトマトクリーム		●	●				●					
■博多明太子・たらこパスタ												
贅沢いくらと海老の博多明太子～大葉と海苔を添えて～		●	●			●						
贅沢いくらと海老のたらこ～大葉と海苔を添えて～		●	●			●						
ぷりぷり海老と博多明太子～大葉と海苔を添えて～		●	●			●						
ぷりぷり海老とたらこ～大葉と海苔を添えて～		●	●			●						
■クリームソースパスタ												
贅沢いくらとスモークサーモンのクリームソース		●	●									
ぷりぷり海老ときのこのたらこクリーム		●	●			●						
とろ～り半熟卵とベーコンのカルボナーラ	●	●	●									
海老とアボカドの明太子クリームソース		●	●			●						
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		●	●									
■和風パスタ												
大葉香る きのこのバター醤油		●	●									
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			●									
■ミートソースパスタ												
こだわりの濃厚ミートソース		●	●									
とろ～り半熟卵とほうれん草のミートクリーム	●	●	●									
クリーミー生モッツァレラと茄子の濃厚ミートソース		●	●									
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	●	●	●									
■バジルソースパスタ												
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	●	●	●						●			
やわらかタコとブロッコリーのジェノベーゼ	●	●	●						●			
■セットメニュー限定パスタ												
クリーミー生モッツァレラとグリル野菜のトマトソース		●	●									
たことポテトの特製ジェノベーゼ	●	●	●						●			
半熟卵と具だくさん野菜のバター醤油	●	●	●									
紅ずわい蟹とえびのオマールソース		●	●			●	●					
自社製フェットチーネ 半熟卵とベーコンのカルボナーラ	●	●	●									
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　2026/11/20

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９品目									原材料として使用 ＊P. 1		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	カシューナッツ Cashew nuts	●９品目を除くナッツ類	●はちみつ	
グランドお食事メニュー												
■オムライス												
熱々！牛タンシチューの鉄板オムライス	●	●	●									
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	●	●	●									
きのことデミグラスソースのオムライス	●	●	●									
紅ずわい蟹のトマトクリームオムライス	●	●	●				●					
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	●	●	●									
やわらか煮込みのビーフシチューオムライス	●	●	●									
■グラタン・ラザニア												
贅沢ミートソースのラザニア		●	●									
ぷりぷり海老とブロッコリーのマカロニグラタン		●	●			●						
贅沢ミートのグラタン		●	●									
■ピッツァ												
北海道産モッツァレラチーズ入り マルゲリータ	●	●	●						●			
■アペタイザー												
ぱりぱりフライドパスタ		●	●									
グリルドチキンとブロッコリーのオーブン焼き		●										
スキレットでグリルした４種ソーセージ盛り		●	●									
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～												
じっくり煮込んだやわらか牛タンシチュー		●	●									
■アペタイザー（横須賀店）												
山盛りフライドポテト			●									
チキンナゲット			●									
■サラダ												
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	●	●	●						●			
・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	●	●	●						●			
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
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		●	●									※ドレッシングのアレルゲンを除く
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　2026/11/20

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９品目									原材料として使用 ＊P. 1		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	カシューナッツ Cashew nuts	●９品目を除くナッツ類	●はちみつ Honey	
グランドお食事メニュー												
■ダッキーセットお食事メニュー												
こだわりトマトソースのオムライス	●	●	●									
きのことデミグラスソースのオムライス	●	●	●									
大葉香る きのこのバター醤油		●	●									
こだわりの濃厚ミートソース		●	●									
海老ときのこのたらこクリーム		●	●			●						
とろ～り半熟卵とほうれん草のミートクリーム	●	●	●									
クリーミー生モッツァレラと茄子の濃厚ミートソース		●	●									
■横須賀店限定カレー												
よこすか海軍カレー		●	●							●ココナッツ ＊1ページ参照		
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												
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）												
かぼちゃのポタージュ		●	●									
マッシュルームのポタージュ		●	●									
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	●	●	●						●			

■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　2026/11/20

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９品目									原材料として使用 ＊P. 1		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	カシューナッツ Cashew nuts	●９品目を除くナッツ類	●はちみつ	
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												
旨みたっぷり！大粒牡蠣と帆立のバター醤油		●	●									
自社製フェットチーネ 生モッツァレラチーズとほうれん草のミートクリーム		●	●									
ぷりぷり海老のブイヤベースパスタ			●			●						
■グラタン												
冬の贅沢！大粒牡蠣のマカロニグラタン		●	●									
■オムライス												
やわらか煮込みのビーフシチューオムライス	●	●	●									
期間限定お食事メニュー（一部店舗限定）												
■コレットマーレみなとみらい店　ブラックフライデーメニュー												
ビーフストロガノフ風スパゲッティ		●	●									
■港南台バーズ店・EggEggキッチン レイクタウン店												
うにのカルボナーラ	●	●	●									
■船橋東武店　和洋女子大学コラボメニュー												
かぼちゃと生ハムのクリームパスタ		●	●									
■柏高島屋ステーションモール店　落花生フェスタ												
千葉県産落花生とえび・アボカドのジェノベーゼ	●	●	●		●	●			●			
■アトレマルヒロ川越店　日本栄養大学コラボメニュー第2弾												
小江戸黒豚とさつまいもの和風ジェノベーゼ	●	●	●						●			
チキンときのこの酒粕醤油クリーム ～小江戸鏡山酒造の酒粕使用～		●	●									
小江戸黒豚のひき肉とタケノコの和風ピリ辛パスタ	●	●	●									
小江戸黒豚の生ハムと柿のクリームパスタ	●	●	●						●			

■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　2026/11/20

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９品目									原材料として使用 ＊P. 1		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	カシューナッツ Cashew nuts	●９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												
■フロート												
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）	●	●										
抹茶オレフロート（バニラアイス）	●	●										
■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												
ダージリン												
アッサム												
アイスティ（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 ＊1ページ参照		
カモミールミックス												
■抹茶	立川・府中（ドリンクバー店）を除く											
抹茶オレ（HOT）		●										
抹茶オレ（ICED）		●										
■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												
アイスウーロン茶												

■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　2026/11/20

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９品目									原材料として使用 ＊P.1		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	カシューナッツ Cashew nuts	●９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												
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）												
からだを想うオールフリー（ノンアルコール 0.00%）												
■ワイン												
テッレ・パッセーリ　トレッビアーノ（白）												
テッレ・パッセーリ　モンテプルチアーノダブルッツォ（赤）												
■ハイボール												
ハイボール												
ジンジャーハイボール												
■サワー（横須賀店）												
横須賀戦艦陸奥４番砲サワー												
■カクテル												
モヒートレモネード												
アメリカンレモネード												
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	●	●	●									
・飾りチョコレート		●										
・シャインマスカット												
・ホイップクリーム		●										
・バニラアイス	●	●										
・フィアンティーヌ（クレープ生地）		●	●									
・チョコレート		●										
・マスカットソルベ												
・マスカットジュレ												
限定ドリンクメニュー												
■果実のマリアージュティー												
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												
■果実そのまま贅沢ティー												
果実そのまま贅沢ティー　シャインマスカット												
果実そのまま贅沢ティー　ピオーネ												※仕上げに微量の食品用アルコール使用
期間限定ドリンクメニュー（一部店舗限定）												
■アトレマルヒロ川越店　日本栄養大学コラボメニュー第2弾												
河越茶オレ〈HOT〉		●										
河越茶オレ〈ICED〉		●										
河越茶オレフロート	●	●										