店舗名 おかか

アレルギー物質一覧表

カテゴリー	商品名	特定原材料（9品目）								
		小麦	卵	乳製品	そば	海老	カニ	落花生	くるみ	カシューナッツ
お鍋 出汁 野菜マルシェ	鹿児島県産さつま黒豚コース	○								
	おかか長崎特選コース　＊お惣菜3種除く	○	○							
	選べる二色出汁のハウステンボスコース	○	○							
	おばんざいと出汁しゃぶコース　＊おばんざい6種除く	○	○							
	おばんざいと選べる二色出汁しゃぶコース　＊おばんざい6種除く	○	○							
	枕崎産鰹節の贅沢和風出汁	○								
	極み塩あご出汁	○								
	九州醤油の削り節すき焼き出汁	○								
	シビ辛麻辣出汁	○								
	宮崎・黄金生姜と大分かぼすの香味出汁									
	熊本・完熟トマトのトマト出汁	○								
	野菜マルシェ　＊麺含む	○								
おばんざい	名物おばんざい盛り合わせ6種　＊日替わり要確認									
	九州どんこ椎茸のだし巻き玉子	○	○							
	お出汁しみしみどんこ椎茸と鹿児島県産ローストポーク	○	○							
	糸島産ポーク生ハムと小松菜の白和え	○								
	明太子のこぶ締め	○		○						
	九州の美味しいお漬物盛り合わせ		○	○						
	長崎県産ポテトとぶらぶら漬けのポテトサラダ		○	○						
	明太子高菜	○								
揚げ物	佐賀ありた鶏のレアとり天	○	○	○						
	剣先イカの天ぷら　おかか塩	○	○	○						
	花鰹のごぼてん　おかか塩	○								
	大阿蘇牛乳のクリームコロッケ カニ味噌ソース	○	○	○		○	○			
	鹿児島県産黒豚メンチカツ	○	○							
	長崎産真アジフライに出汁のきいたぶらぶら漬けのタルタルソース	○	○	○						
	大分とり天のチキン南蛮	○	○							
	手羽先明太	○		○						
逸品	佐賀ありた鶏の生よだれどり	○								
	いか焼売	○	○							
	博多和牛すき焼き風ごぼう煮	○								
	高菜焼売	○	○							
〆の食事	博多和牛の〆の牛丼	○	○							
	おかかおにぎり	○								
	佐賀県美味しいごはん									
	雑炊セット		○							
甘味	黒糖わらび餅と九州産きなこ									
	長崎カステラとジャージー牛乳のジェラート	○	○	○						
	自家製塩ココナッツのパンナコッタとピワのピューレ			○						

2026年10月現在の一覧表です。※料理材料は都合により変わることがございます。アレルギーがご心配な方はハウステンボスにお問い合わせください。

■特定原材料9品目（小麦・卵・乳製品・そば・海老・カニ・落花生・くるみ・カシューナッツ）→使用の有り無しにかかわらず一覧表に全て表記しています。
（空欄は、本来材料として使用しておりませんが、「製造工程」「店舗」で混入する可能性がございます。）

※店内調理器具・食器・揚げ油は使い分けしておりません。他のメニューと同一の厨房で調理、加工している為、調理過程または、加工においてアレルゲンが微量に混入する可能性もございます。
※■・・・揚げ油や、ゆで汁を共有しているもの
※▲・・・工場や製造ラインで共有されているもの