

PP. 2-5 식사 메뉴

PP. 6-7 음료 메뉴

ケーキメニューは別表をご確認ください。

ケーキメニューは別表をご確認ください。

■ Cheese Egg Garden 알레르기 정보

갱신일 2024/03/01

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、別途記載しております。

■ Cheese Egg Garden 알레르기 정보

갱신일 2024/03/01

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 안 ▲표시는 별첨 소스류에 포함되어 있는 알레르겐을 의미합니다. (메뉴 원재료와 중복되는 것은 ●로 표기) □
枠内の▲印は別添ソース類に含むアレルゲンを意味します。(メニューの原材料と重複するものは●印で表記)

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 ● 벌꿀을 ● 호두를 제외한 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	
グランドフードメニュー 그랜드 식사 메뉴										
■パルマ産 パルミジャーノレジャーノ ■파르미자노 레자노 치즈										
パルミジャーノレジャーノリゾット	파르미자노 레자노 리조토	-	●	●	-	-	-	-	-	-
パルミジャーノレジャーノパスタ	파르미자노 레자노 파스타	-	●	●	-	-	-	-	-	-
■トマトソースパスタ ■스파게티 토마토 소스										
マスカルポーネチーズとえびのトマトソース	마스카르포네 치즈와 새우 토마토 소스	-	●	●	-	-	●	-	-	-
粗挽きミートボールのトマトソース	고기를 굵게 다져 만든 미트볼 토마토 소스	●	●	●	-	-	-	-	-	-
ナポリ風ペスカトーレ ～マスカルポーネチーズ添え～	해산물 페스카토레 ~마스카르포네 치즈를 곁들인~	-	●	●	-	-	●	-	-	-
モッツアレラチーズとえびのトマトクリーム	모차렐라 치즈와 새우 토마토 크림 소스	-	●	●	-	-	●	-	-	-
サーモンクリームチーズのトマトクリーム	연어 크림 치즈 토마토 크림 소스	●	●	●	-	-	-	-	-	-
国産スモークチキンときのこのトマトクリーム	훈제 치킨과 버섯 토마토 크림 파스타	-	●	●	-	-	-	-	-	-
■オイルベース/ジェノベーゼパスタ ■스파게티 제노베제 & 오일										
ボンゴレビアンコ	봉골레 비앙코	-	●	●	-	-	-	-	-	-
モッツアレラチーズとえびのジェノベーゼ	모차렐라 치즈와 새우 제노베제	●	●	●	-	-	●	-	-	●캐슈
生ハムとパルミジャーノチーズのジェノベーゼ	생 햄과 파르미자노 치즈 제노베제	●	●	●	-	-	-	-	-	●캐슈
焼きカマンベールチーズと生ハムのジェノベーゼ	구운 카망베르 치즈와 생 햄 제노베제	●	●	●	-	-	-	-	-	●캐슈
えびと貝柱・アスパラのアンチョビバター	새우와 조개 관자, 아스파라거스 앤초비 버터	-	●	●	-	-	●	-	-	-
■ミートソースパスタ ■스파게티 미트 소스										
コク旨ミートソース	최강의 미트 소스	-	●	●	-	-	-	-	-	-
粉雪チーズかけハンバーグミートソース	파르미자노 치즈를 뿌린 햄버그 미트 소스	●	●	●	-	-	-	-	-	-
■卵ベースパスタ ■스파게티 계란										
べべたま ～卵入りペペロンチーノ～	페페 타마 ~달걀이 들어 간 페페론치노~	●	●	●	-	-	-	-	-	-
カルボナーラ	카르보나라	●	●	●	-	-	-	-	-	-
マスカルポーネチーズの濃厚カルボナーラ	베이컨과 마스카르포네 치즈 맛이 농후한 카르보나라	●	●	●	-	-	-	-	-	-
スモークサーモンと半熟卵のカルボナーラ	훈제 연어와 반숙 달걀 카르보나라	●	●	●	-	-	-	-	-	-
■クリームソースパスタ ■스파게티 크림 소스										
焼き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	구운 카망베르 치즈와 훈제 연어 크림 소스	-	●	●	-	-	-	-	-	-
えびとアボカドの明太子クリーム	새우와 아보카도 명란 크림 소스	-	●	●	-	-	●	-	-	-
■和風パスタ ■스파게티 일본식 소스										
じゃがマヨ明太子	감자 명란 마요	●	●	●	-	-	-	-	-	-
海の幸のバターしょうゆ	해산물 버터 간장	●	●	●	-	-	●	-	-	-
ベーコンときのこ・ほうれん草のバターしょうゆ	베이컨과 버섯, 시금치 버터 간장 파스타	-	●	●	-	-	-	-	-	-
博多明太子と真いか	하카타 명란젓과 오징어	-	●	●	-	-	-	-	-	-
博多明太子といくら・真いか	하카타 명란젓과 연어알, 오징어	-	●	●	-	-	-	-	-	-
■セットメニュー限定パスタ (リゾット) ■세트 메뉴 한정 파스타 (리조또)										
たっぷりきのこ大葉のバターしょうゆ	버섯 듬뿍 차조기 일본식 소스	-	●	●	-	-	-	-	-	-
なすとほうれん草のトマトソース	가지와 시금치 토마토 소스	-	-	●	-	-	-	-	-	-
モッツアレラチーズとバジルのマルゲリータ風	모차렐라 치즈와 바질 토마토소스 파스타	●	●	●	-	-	-	-	-	●캐슈
スモークサーモンと半熟卵のカルボナーラ	훈제 연어와 반숙 달걀 카르보나라	●	●	●	-	-	-	-	-	-
半熟卵とベーコンのチリトマトカルボナーラ	반숙 달걀과 베이컨 칠리 토마토 카르보나라 파스타	●	●	●	-	-	-	-	-	-
ベーコンときのこのトリュフクリームパスタ	베이컨, 버섯, 팔미자노 레자노의 트뤼플크림 파스타	-	●	●	-	-	-	-	-	-
ベーコンときのこのトリュフクリームリゾット	베이컨, 버섯, 팔미자노 레자노의 트뤼플 크림 리조토	-	●	●	-	-	-	-	-	-

■ Cheese Egg Garden 알레르기 정보

갱신일 2024/03/01

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 안 ▲표시는 별첨 소스류에 포함되어 있는 알레르겐을 의미합니다. (메뉴 원재료와 중복되는 것은 ●로 표기)□

枠内の▲印は別添ソース類に含むアレルゲンを意味します。(メニューの原材料と重複するものは●印で表記)

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 ● 벌꿀을 ● 호두를 제외한 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	
グランドフードメニュー		그랜드 식사 메뉴								
■オムライス		■오므라이스								
スコッチE G Gのデミグラスオムライス	스카치 에그 데미글라스 오므라이스	●	●	●	-	-	-	-	-	-
ハッシュドビーフオムライス	해시드 비프 오므라이스 ~파르미자노 치즈를 뿌린~	●	●	●	-	-	-	-	-	-
マスカポーネチーズのトマトソースオムライス	마스카르포네 치즈 토마토 소스 오므라이스	●	●	●	-	-	-	-	-	-
やわらか牛タンシチューの鉄板オムライス	부드러운 우설 스투 오므라이스	●	●	●	-	-	-	-	-	-
3種きのこのデミグラスオムライス	3가지 버섯 데미글라스 오므라이스	●	●	●	-	-	-	-	-	-
えびとアボカドの明太子クリームオムライス	새우와 버섯의 명란 크림 오므라이스	●	●	●	-	-	●	-	-	-
粗挽きミートボールのデミグラスオムライス	고기를 굵게 다져 만든 미트볼 데미글라스 오므라이스	●	●	●	-	-	-	-	-	-
粗挽きハンバーグのデミグラスオムライス	고기를 굵게 다져 만든 햄버그 스테이크 데미글라스 소스 오므라이스	●	●	●	-	-	-	-	-	-
ふわとろブレンオムライス	부드럽고 사르르 녹는 오므라이스 (토마토 소스)	●	●	●	-	-	-	-	-	-
ふわとろデミグラスオムライス	부드럽고 사르르 녹는 오므라이스 (데미글라스 소스)	●	●	●	-	-	-	-	-	-
■グラタン・ドリア・ラザニア		■그라탕 / 도리아								
とろ〜りカマンベールチーズのマカロニグラタン	사르르 녹는 카망베르 치즈 마카로니 그라탕	-	●	●	-	-	-	-	-	-
シーフードトマトクリームドリア	해산물 토마토 크림 도리아	-	●	●	-	-	●	-	-	-
贅沢ミートのラザニア	미트 라자냐	-	●	●	-	-	-	-	-	-
ぶりぶりえびのマカロニグラタン	새우 마카로니 그라탕	-	●	●	-	-	●	-	-	-
クアトロフォルマッジドリア	콰트로 포르마지 도리아	-	●	●	-	-	-	-	-	-
チーズmania! パングラタン 〜1/2カマンベール&ゴルゴンゾーラ〜	치즈 마니아를 위한! 빵 그라탕	-	●	●	-	-	-	-	-	▲벌꿀을
■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.								
フォカッチャ	포카치아	-	●	●	-	-	-	-	-	-
■肉料理		■고기 요리								
ニュージーランド産仔羊のグリル	뉴질랜드산 양고기 그릴	-	-	-	-	-	-	-	-	-
やわらか牛タンシチュー	부드러운 우설 스투	-	●	●	-	-	-	-	-	-
イタリアンハンバーグ	이탈리안 햄버그 스테이크	●	●	●	-	-	-	-	-	-
■アペタイザー		■전채								
チーズ3種盛り合わせ 〜バゲット添え〜	3종 치즈 모듬	●	●	●	-	-	-	-	-	▲캐슈
お得なイタリア前菜3種盛り合わせ ※内容はスタッフにお尋ねください。	저렴한 이탈리아 전채 3종 모듬	내용에 따라 다릅니다.								
スペイン産生ハム 〜ハモンセラーノ〜	스페인산 생 햄 ~하몬 세라노	-	-	-	-	-	-	-	-	-
生ハム&カプレーゼ	생 햄 & 카프레제	●	●	●	-	-	-	-	-	●캐슈
ばりばりフライドパスタ	바삭바삭 튀김 파스타	-	●	●	-	-	-	-	-	-
スコッチE G G 〜半熟卵入りハンバーグ〜	스카치 에그 ~반숙 달걀이 들어간 햄버그 스테이크~	●	●	●	-	-	-	-	-	-
4種ソーセージのグリル (チヨリソー、レモン、ガーリック、ビーフ&ポーク)	4종 소시지 그릴	-	●	●	-	-	-	-	-	-
カマンベールチーズフライ	카망베르 치즈 튀김	●	●	●	-	-	-	-	-	-
イタリアン唐揚げ 〜自社製バジルソース添え〜	이탈리안 닭 튀김	●	●	●	-	-	-	-	-	▲캐슈
フライドポテト	감자 튀김	-	-	●	-	-	-	-	-	-

■ Cheese Egg Garden 알레르기 정보

갱신일 2024/03/01

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 안 ▲표시는 별첨 소스류에 포함되어 있는 알레르겐을 의미합니다. (메뉴 원재료와 중복되는 것은 ●로 표기)□

枠内の▲印は別添えソース類に含むアレルゲンを意味します。(メニューの原材料と重複するものは●印で表記)

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 ● 벌꿀을 ● 호두를 제외한 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	
グランドフードメニュー		그랜드 식사 메뉴								
■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	훗카이도산 모차렐라 치즈 마르게리타	●	●	●	-	-	-	-	-	●개슈
クアトロ・フォルマッジ (はちみつ添え)	콰트로 포르마지	-	●	●	-	-	-	-	-	▲벌꿀을
サーモンクリームチーズのピッツァ	연어 크림 치즈 피자	●	●	●	-	-	-	-	-	-
じゃがマヨ明太子のピッツァ	감자 명란 마요 피자	●	●	●	-	-	-	-	-	-
■サラダ		■샐러드								
生ハムと粉雪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	-	●	-	-	-	-	-	-	-
スモークサーモンとモッツアレラチーズのサラダ ※右記はドレッシングのアレルゲンを除く	훈제 연어와 모차렐라 치즈 샐러드 ※제철 드레싱, 알레르겐 제외	-	●	-	-	-	-	-	-	-
えびとアボカドのサラダ ※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	-	-	-	-	-	●	-	-	-
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	그린 샐러드 ※제철 드레싱, 알레르겐 제외	-	-	-	-	-	-	-	-	-
国産にんじんドレッシング	국산 당근 드레싱	-	●	●	-	-	-	-	-	-
和風しょうゆドレッシング	일본식 간장 드레싱	-	●	●	-	-	-	-	-	-
■スープ&フォカッチャ		■스프 & 포카치아								
フォカッチャ	포카치아	-	●	●	-	-	-	-	-	-
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.								
■季節のドレッシング・季節のスープ		■제철 드레싱, 제철 스프								
国産にんじんドレッシング	국산 당근 드레싱	-	●	●	-	-	-	-	-	-
柚子ドレッシング	유자 드레싱	-	-	●	-	-	-	-	-	-
純白たまねぎドレッシング	순백 양파 드레싱	-	-	●	-	-	-	-	-	-
和風しょうゆドレッシング	일본식 간장 드레싱	-	●	●	-	-	-	-	-	-
ポルチーニのポタージュ	포르치니 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	-	●	●	-	-	-	-	-	-
■その他調味料類		■그 외 조미료류								
タバスコ ベバーソース	타바스코 후추 소스	-	-	-	-	-	-	-	-	-
バルメザンチーズ (粉チーズ)	치즈 가루	-	●	-	-	-	-	-	-	-
粒入りマスタード	홀그레인 머스터드	-	-	-	-	-	-	-	-	-
バジルソース	바질 소스	●	●	●	-	-	-	-	-	●개슈
ステーキソース (シャリアピン)	스테이크 소스	-	●	●	-	-	-	-	-	-

■ Cheese Egg Garden 알레르기 정보

갱신일 2024/03/01

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 안 ▲표시는 별첨 소스류에 포함되어 있는 알레르겐을 의미합니다. (메뉴 원재료와 중복되는 것은 ●로 표기) □
枠内の▲印は別添えソース類に含むアレルゲンを意味します。(メニューの原材料と重複するものは●印で表記)

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 ● 벌꿀을 ● 호두를 제외한 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	
季節限定フードメニュー		한정 식사 메뉴								
■パスタ		■파스타								
三浦産春キャベツと桜えびのアンチョビソース	햇양배추와 벚꽃 새우 안초비 소스 파스타	-	-	●	-	-	●	-	-	-
淡路島産玉ねぎとイベリコベーコンのトマトソース	햇양파와 이베리코 돼지 베이컨 토마토소스 파스타	-	●	●	-	-	-	-	-	-
生ハムのピスタチオクリーム ～バルサミソース添え～	생 햄 피스타치오 크림 파스타 ～발사믹 소스를 곁들임～	-	●	●	-	-	-	-	-	● 피스타치오
モッツアレラチーズとバジルのマルゲリータ風	모차렐라 치즈와 바질 토마토소스 파스타	●	●	●	-	-	-	-	-	● 캐슈
半熟卵とベーコンのチリトマトカルボナーラ	반숙 달걀과 베이컨 칠리 토마토 카르보나라 파스타	●	●	●	-	-	-	-	-	-
■グラタン・オムライス		■그라탱 / 오므라이스								
釜揚げ桜海老と帆立の生海苔クリームマカロニグラタン	벚꽃 새우와 가리비 생 김 크림 마카로니 그라탱	-	●	●	-	-	●	-	-	-
絶品 ビーフシチューオムライス	비프스튜 오므라이스	●	●	●	-	-	-	-	-	-

■ Cheese Egg Garden 알레르기 정보

갱신일 2024/03/01

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 안 ▲표시는 별첨 소스류에 포함되어 있는 알레르겐을 의미합니다. (메뉴 원재료와 중복되는 것은 ●로 표기)□
 枠内の▲印は別添えソース類に含むアレルゲンを意味します。(メニューの原材料と重複するものは●印で表記)

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 ● 벌꿀을 ● 호두를 제외한 견과류
		卵 계란	乳 우유	小麦 밀가루	そば 메밀	落花生 땅콩	えび 새우	かに 메밀	くるみ 호두	
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	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	카페 라테 아이스 카페 라테	-	●	-	-	-	-	-	-	-
■紅茶・お茶		■홍차								
椿屋ブレンドティ	오리지널 블렌드 차	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ダーズリン	다르질링	-	-	-	-	-	-	-	-	-
アイ스티 (アールグレイ)	아이스 티 (얼그레이 사용)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
アイスウーロン茶	아이스 우롱차	-	-	-	-	-	-	-	-	-
■フルーツハーブティ (ノンカフェイン)		■과일 허브 티 (카페인 프리)								
カモミールミックス	캐모마일 믹스	-	-	-	-	-	-	-	-	-
チェリートライフル	체리 트리플	-	-	-	-	-	-	-	-	●아몬드
フルーツキャロル	과일 캐럴	-	-	-	-	-	-	-	-	●아몬드
ルイボスマンゴーパッション	루이보스 망고 패션프루트	-	-	-	-	-	-	-	-	-
■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	-	-	-	-	-	-	-	-	-
■ジュース・炭酸飲料		■소프트 드링크								
マンダリンオレンジジュース (100%)	오렌지 주스	-	-	-	-	-	-	-	-	-
りんごジュース (100%)	사과 주스	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ジンジャーエール	진저 에일	-	-	-	-	-	-	-	-	-
コーラ	펍시 콜라	-	-	-	-	-	-	-	-	-
■コーヒーフレッシュなど		■커피 크림 등								
コーヒーフレッシュ	커피 크림 (커피, 아이스 음료용)	-	●	-	-	-	-	-	-	-
スティックシュガー	설탕	-	-	-	-	-	-	-	-	-

■ Cheese Egg Garden 알레르기 정보

갱신일 2024/03/01

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 안 ▲표시는 별첨 소스류에 포함되어 있는 알레르겐을 의미합니다. (메뉴 원재료와 중복되는 것은 ●로 표기) □

枠内の▲印は別添ソース類に含むアレルゲンを意味します。(メニューの原材料と重複するものは●印で表記)

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 ● 벌꿀을 ● 호두를 제외한 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	-	-	-	-	-	-	-	-	-
■ハイボール		■하이볼								
角ハイボール	가쿠 하이볼	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ジンジャーハイボール	진저 하이볼	-	-	-	-	-	-	-	-	-
■ウイスキー		■위스키								
角	가쿠	-	-	-	-	-	-	-	-	-
■サワー		■사와								
レモンサワー	레몬 사와	-	-	-	-	-	-	-	-	-
カシスサワー	카시스 사와	-	-	-	-	-	-	-	-	-
自家製レモンサワー	수제 레모네이드 사와	-	-	-	-	-	-	-	-	-
■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	-	-	-	-	-	-	-	-	-
シャンディガフ	샌디 가프	-	-	-	-	-	-	-	-	-
■果実酒		■과실주								
紀州蜂蜜梅酒	기슈 벌꿀 매실주	-	-	-	-	-	-	-	-	● 벌꿀을
山崎梅酒	야마자키 매실주	-	-	-	-	-	-	-	-	-
■ノンアルコールドリンク		■무알코올 음료								
オールフリー	무알코올 맥주	-	-	-	-	-	-	-	-	-
■スパークリングワイン		■스파클링 와인								
ドンウルリコ・ブリュット	Don Ulrico Brut Cuvée del Cappellano	-	-	-	-	-	-	-	-	-
カステッリ・モデネージ・ランブルスコ・ロッソ	Castelli Modenesi Lambrusco Emilia Rosso Amabile	-	-	-	-	-	-	-	-	-
■赤ワイン		■레드 와인								
オルガニコ ベッロ・サンジョヴェーゼ	ORGANICO Bello Sangiovese	-	-	-	-	-	-	-	-	-
オルガニコ ベッロ・トレッピアーノ・シャルドネ	ORGANICO Bello Trebbiano Chardonnay	-	-	-	-	-	-	-	-	-
■白ワイン		■화이트 와인								
マンモス ジンファンデル	Mammoth Zinfandel	-	-	-	-	-	-	-	-	-
“チャラ” シャルドネ・サレント	Chara Chardonnay Salento	-	-	-	-	-	-	-	-	-
■サングリア		■상그리아								
サングリア赤	상그리아 (레드)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
サングリア白	상그리아 (화이트)	-	-	-	-	-	-	-	-	-