メニュー別アレルゲン情報

BT_スーパドライトウキョウ_夏のおすすめメニュー

商品開発部門確認日：2026/6/29　　知財表示管理室：2026/6/29　　①

お客様へのお願い　※「カシューナッツ」が特定原材料に追加されたため、‘26.6.23より掲載順を改定しています。

・この表は食品表示法で表示が義務付けられている「特定原材料」と表示が推奨されている「特定原材料に準ずるもの」のアレルギー食材の有無を表示するもので、メニュー選択の参考にしていただくものです。
・アレルギー物質に対する感受性は個人差があります。事前にかかりつけの専門医にご相談の上、お客様ご自身で最終的にご判断下さいますようお願い申し上げます。
・本表に記載のほか、各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。
・お客様にお選びいただく商品（ソース、ドレッシング等）、お好みでご使用いただく調味料（醤油、タバスコなど）はアレルギー情報に含まれておりません。
・アレルゲン「ピスタチオ」が含まれているかは、現在確認中でございます。　・メニューの変更や、同名のメニューでも原材料が変更になる場合がございます。最新の情報をご確認ください。
・店舗により一部販売していない商品がございます。また、店舗限定商品など本表に記載のない場合がありますので、ご了承ください。

※【●】:アレルゲン有り 【－】:アレルゲン無し

			特定原材料									特定原材料に準ずるもの　※「カシューナッツ」が特定原材料に追加されたため、‘26.6.23より掲載順を改定しています。																		
	メニューカテゴリ	メニュー名	えび	カシューナッツ	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	桃	やまいも	りんご	ゼラチン
1	Hot & Spicy	クリスピーバッファローウィング　ブルーチーズディップ添え	-	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-
2	Hot & Spicy	チリビーンズ＆チーズナチョス	-	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-
3																														

メニュー別アレルゲン情報

BT_スーパードライトウキョウビア＆ダイナー2F_GM

商品開発部門確認日：2026/2/26　　知財表示管理室：2026/2/26　　①

お客様へのお願い

・この表は食品表示法で表示が義務付けられている8品目と表示が推奨されている20品目のアレルギー食材の有無を表示するもので、メニュー選択の参考にしていただくものです。
・アレルギー物質に対する感受性は個人差があります。事前にかかりつけの専門医にご相談の上、お客様ご自身で最終的にご判断下さいますようお願い申し上げます。
・本表に記載のほか、各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。
・お客様にお選びいただく商品（ソース、ドレッシング等）、お好みでご使用いただく調味料（醤油、タバスコなど）はアレルギー情報に含まれておりません。
・メニューの変更や、同名のメニューでも原材料が変更になる場合がございます。最新の情報をご確認ください。
・店舗により一部販売していない商品がございます。また、店舗限定商品など本表に記載のない場合がありますので、ご了承ください。

※【●】:アレルゲン有り 【－】:アレルゲン無し

			特定原材料								特定原材料に準じるもの																			
	メニューカテゴリ	メニュー名	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	桃	やまいも	りんご	ゼラチン	カシューナッツ	アーモンド
1	アツアツ	海老とブロッコリーのアツアツアヒージョ	●	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2	アツアツ	ヤリイカとマッシュルームのアヒージョ	-	-	●	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3	アツアツ	アヒージョ用追加バケット	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4	アツアツ	牛すじのピリ辛トマト煮込み	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5	アツアツ	煮込みハンバーグ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-
6	アツアツ	チーズたっぷりミートオムレツ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	●	-	●	-	-	-	●	●	-	-
7	おすすめ	SUPER DRYでじっくり漬け込んだスペアリブの香味焼　1本	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-
8	おすすめ	SUPER DRYでじっくり漬け込んだスペアリブの香味焼　3本	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-
9	温菜	ソーセージ 6種盛り合わせ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
10	温菜	粗びきソーセージ2本	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
11	温菜	バジルソーセージ2本	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
12	温菜	フランクフルト1本	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
13	温菜	チョリソー2本	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
14	温菜	チーズソーセージ2本	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
15	温菜	行者ニンニクソーセージ1本	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
16	温菜	フィッシュ＆チップス	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-
17	温菜	ビアホールの鶏から揚げ　6個	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-
18	温菜	ビアホールの鶏から揚げ　3個	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19	温菜	ジャーマンポテト	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	●	-	●	-	-	-	-	●	-	-
20	温菜	フレンチフライ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21	温菜	フレンチフライ＆鶏のから揚げ	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22	温菜	ムール貝のビール蒸し	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-
23	温菜	ガーリックトースト	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
24	冷菜	マスカルポーネとゴルゴンゾーラのパンナ　焦がしライ麦プレット	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
25	冷菜	生ハムとチーズ盛り合わせ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
26	冷菜	シェフのおすすめ前菜6種盛り合わせ	●	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	●	●	-	●	-	-	-	-	●	-	-
27	冷菜	天然海老のカルパッチョ	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
28	冷菜	クリームチーズとアンチョビのポテトサラダ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-
29	冷菜	スモークサーモンのクリームチーズ和え	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
30	冷菜	豚タンのレモンマリネ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
31	冷菜	枝豆	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
32	冷菜	自家製ピクルス	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
33	冷菜	イベリコ豚ベーコンのシーザーサラダ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-
34	冷菜	イベリコ豚ベーコンのシーザーサラダ ハーフ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-
35	冷菜	カリカリじゃこと紅芯大根サラダ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

メニュー別アレルゲン情報

BT_スーパードライトウキョウビア＆ダイナー2F_GM

商品開発部門確認日：2026/2/26　　知財表示管理室：2026/2/26　　②

※【●】:アレルゲン有り 【－】:アレルゲン無し

			特定原材料								特定原材料に準じるもの																				
	メニューカテゴリ	メニュー名	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	桃	やまいも	りんご	ゼラチン	カシューナッツ	アーモンド
36	冷菜	カリカリじゃこと紅芯大根サラダ ハーフ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
37	ピザ・パスタ	マルゲリータ	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
38	ピザ・パスタ	マルゲリータ ハーフ	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
39	ピザ・パスタ	4種チーズのピザ	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
40	ピザ・パスタ	4種チーズのピザ ハーフ	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
41	ピザ・パスタ	追加はちみつ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
42	ピザ・パスタ	牛すじ煮込みのミートソースペンネ	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	●	-	●	-	-	-	-	●	-	-
43	ピザ・パスタ	4種チーズのペンネ	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
44	ピザ・パスタ	ちりめんじゃこと青唐辛子のペペロンチーノ スパゲティ	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-
45	メイン料理	US産ゴールドアンガスリブアイステーキ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
46	メイン料理	宮崎牛 サーロインステーキ	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
47	メイン料理	ビーフカットステーキ200g	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
48	メイン料理	ビーフカットステーキ 100g	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
49	メイン料理	Beer Thirty特製カレー	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	●	●	●	-	-	●	●	●	-	-
50	メイン料理	ビーフガーリックライス	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-
51	デザート	濃厚なめらかプリン 黒ビール風味のカラメルソース	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
52	デザート	バニラアイスクリーム	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
53	デザート	ベイクドアップルタルト バニラアイスクリーム添え	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-
54																														

メニュー別アレルゲン情報

BT_スーパードライトウキョウビア＆ダイナー_パーティープラン

商品開発部門確認日：2026/2/26　　知財表示管理室：2026/2/26　　①

お客様へのお願い

・この表は食品表示法で表示が義務付けられている8品目と表示が推奨されている20品目のアレルギー食材の有無を表示するもので、メニュー選択の参考にしていただくものです。
・アレルギー物質に対する感受性は個人差があります。事前にかかりつけの専門医にご相談の上、お客様ご自身で最終的にご判断下さいますようお願い申し上げます。
・本表に記載のほか、各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。
・お客様にお選びいただく商品（ソース、ドレッシング等）、お好みでご使用いただく調味料（醤油、タバスコなど）はアレルギー情報に含まれておりません。
・メニューの変更や、同名のメニューでも原材料が変更になる場合がございます。最新の情報をご確認ください。
・店舗により一部販売していない商品がございます。また、店舗限定商品など本表に記載のない場合がありますので、ご了承ください。

※【●】:アレルゲン有り 【－】:アレルゲン無し

			特定原材料								特定原材料に準じるもの																			
	メニューカテゴリ	メニュー名	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	桃	やまいも	りんご	ゼラチン	カシューナッツ	アーモンド
1	6000円コース																													
2	前菜	クリームチーズとアンチョビのポテトサラダ【6000円】	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-
3	前菜	生ハム【6000円】	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
4	前菜	スモークサーモンのクリームチーズ和え【6000円】	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5	前菜	枝豆【6000円】	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6	前菜	豚タンのレモンマリネ【6000円】	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
7	アツアツ	ヤリイカとマッシュルームのアヒージョ【6000円】	-	-	●	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8	アツアツ	ソーセージ2種の盛り合わせ　ザワークラウト添え【6000円】	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
9	サラダ	カリカリじゃこと紅芯大根サラダ【6000円】	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10	フライ盛り合わせ	ビアホールの鶏から揚げ【6000円】	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-
11	フライ盛り合わせ	フィッシュフライ【6000円】	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-
12	フライ盛り合わせ	ポテトチップス【6000円】	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13	ピザ	マルゲリータ【6000円】	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
14	メイン盛り合わせ	リブアイステーキ【6000円】	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15	メイン盛り合わせ	牛赤身肉のカットステーキ【6000円】	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16	メイン盛り合わせ	フレンチフライ【6000円】	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
17																														
18	7000円コース																													
19	前菜	クリームチーズとアンチョビのポテトサラダ【7000円】	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-
20	前菜	生ハム【7000円】	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
21	前菜	スモークサーモンのクリームチーズ和え【7000円】	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22	前菜	枝豆【7000円】	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
23	前菜	豚タンのレモンマリネ【7000円】	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
24	前菜	天然海老のカルパッチョ【7000円】	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
25	アツアツ	ヤリイカとマッシュルームのアヒージョ【7000円】	-	-	●	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
26	アツアツ	牛すじのピリ辛トマト煮込み【7000円】	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
27	サラダ	イベリコ豚ベーコンのシーザーサラダ【7000円】	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-
28	フライ盛り合わせ	ビアホールの鶏から揚げ【7000円】	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-
29	フライ盛り合わせ	フィッシュフライ【7000円】	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-
30	フライ盛り合わせ	ポテトチップス【7000円】	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
31	パスタ	ちりめんじゃこと青唐辛子のペペロンチーノ スパゲティ【7000円】	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-
32	メイン盛り合わせ	リブアイステーキ【7000円】	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
33	メイン盛り合わせ	牛赤身肉のカットステーキ【7000円】	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
34	メイン盛り合わせ	フレンチフライ【7000円】	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
35	メイン盛り合わせ	ソーセージ2種の盛り合わせ　ザワークラウト添え【7000円】	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-