メニュー別アレルゲン情報

BT_ラ･ラナリータ2026夏メニュー

商品開発部門確認日：2026/5/28　　知財表示管理室：2026/5/28　　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	Amemone	前菜4種盛り合わせ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	●	-	-	-	●	-	●	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
2	Amemone	真鯵のルチアーナ風　スパゲッティーニ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-
3	Amemone	大山どりと夏野菜のグリル　サルサ　サルモリッリョ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4	Amemone	本日のドルチェ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-
5																														
6	Viola	前菜4種盛り合わせ【Viola】	-	-	●	-	●	●	-	-	-	●	-	-	-	●	-	●	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
7	Viola	真鯵のルチアーナ風　スパゲッティーニ【Viola】	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-
8	Viola	鱸のインパデッラ　イエローダッテリーノトマトソース	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9	Viola	あぶくま三元豚のポルケッタ　ローズマリー風味のインカの目覚めと共に【Viola】	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
10	Viola	ココナッツのビアンコマンジャーレ　マンゴーソルベ添え【Viola】	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-
11																														
12	Rosa	前菜5種盛り合わせ	-	-	●	-	●	●	-	●	-	●	-	-	-	●	-	●	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
13	Rosa	鮎とズッキーニのアーリオ・オーリオ　スパゲッティーニ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
14	Rosa	鱸のインパデッラ　イエローダッテリーノトマトソース【Rosa】	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15	Rosa	和牛赤身肉のアロースト　サマートリュフとバニェットヴェルデ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16	Rosa	桃のコンポスタ　バニラジェラートと共に【Rosa】	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-
17																														
18	Stella	食前のお楽しみ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
19	Stella	真鯛の焼き霜降りと水茄子のインサラータ　自家製ドライトマトとパッションフルーツのビネグレット	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-
20	Stella	鮎とズッキーニのアーリオ・オーリオ　スパゲッティーニ　鮎のブロードと肝のソース	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21	Stella	鱸のインパデッラ　イエローダッテリーノトマトソース【Stella】	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22	Stella	和牛赤身肉のアロースト　サマートリュフとバニェットヴェルデ【Stella】	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
23	Stella	ココナッツのビアンコマンジャーレ　マンゴーソルベ添え	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-
24																														
25	Sole	食前のお楽しみ【Sole】	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
26	Sole	真鯛の焼き霜降りと水茄子のインサラータ　自家製ドライトマトとパッションフルーツのビネグレット【Sole】	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-
27	Sole	鮎とズッキーニのアーリオ・オーリオ　スパゲッティーニ　鮎のブロードと肝のソース【Sole】	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
28	Sole	甘鯛のクロッカンテ　白いんげん豆のピュレとサフランの香り	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
29	Sole	仔牛の骨付きロースと万願寺唐辛子のグリル　グレモラータを添えて	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
30	Sole	桃のコンポスタ　バニラジェラートと共に	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-
31																														
32																														
33																														
34																														
35																														

メニュー別アレルゲン情報

BT_ラ･ラナリータ2026夏メニュー

商品開発部門確認日：2026/5/28　　知財表示管理室：2026/5/28　　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	Muse	食前のお楽しみ【Muse】	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
37	Muse	前菜　真蛸のルチアーナ風ブルスケッタ【Muse】	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-
38	Muse	前菜　夏野菜バーニャフレッダ	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
39	Muse	前菜　真鯛の焼霜降り【Muse】	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-
40	Muse	フォアグラのソテー　カダイフ添え　バルサミコソース	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
41	Muse	キャビアとフルーツトマトの冷製フェデリーニ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
42	Muse	甘鯛のクロッカンテ　白いんげん豆のピュレとサフランの香り【Muse】	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
43	Muse	宮崎牛ヒレ肉のロースト　サマートリュフと赤ワインソース	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-
44	Muse	ドルチェ　白桃のコンポスタ【Muse】	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-
45	Muse	ドルチェ ココナッツのビアンコマンジャーレ【Muse】	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-
46	Muse	ドルチェ パイナップルとエストラゴンのソルベ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
47																														