メニュー別アレルゲン情報

BeerThirty(京都河原町店/京都ルネサンス店)_夏のおすすめメニュー

商品開発部門確認日：2026/5/26　　知財表示管理室：2026/5/26　　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	SUMMER MENU 2026	焼き茄子と生ハムのカルパッチョ 和風ジュレソース	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	●	-	-
2	SUMMER MENU 2026	鱧のフリット　梅肉ソース	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3	SUMMER MENU 2026	フラメンカエッグ ガーリックトースト添え	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
4	SUMMER MENU 2026	黒毛和牛赤身肉のロースト 夏野菜添え	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5																														

メニュー別アレルゲン情報

BeerThirty(京都河原町店/京都ルネサンス店）夏のおすすめ宴会メニュー

商品開発部門確認日：2026/5/29　　知財表示管理室：2026/5/29　　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	ビアホールライトプラン	シェフのおすすめ前菜３種盛り合わせ	●	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	●	●	-	●	-	-	-	-	●	-	-
2	ビアホールライトプラン	カリカリじゃこと紅芯大根のサラダ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3	ビアホールライトプラン	ビアホールのから揚げ&フレンチフライ	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-
4	ビアホールライトプラン	チーズ入りソーセージ　ザワークラウト添え	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
5	ビアホールライトプラン	ミックスピザ	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
6																														
7	夏の特別プラン	シェフのおすすめ前菜４種盛り合わせ	●	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	●	●	-	●	-	-	-	-	●	-	-
8	夏の特別プラン	焼き茄子と生ハムのカルパッチョ 和風ジュレソース	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	●	-	-
9	夏の特別プラン	コールドビーフと彩り野菜のサラダ	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	●	●	-	●	-	-	-	●	-	-	-
10	夏の特別プラン	ビアホールのから揚げ	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-
11	夏の特別プラン	骨付きフランクフルト	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-
12	夏の特別プラン	豚肩ロース肉の香味焼	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-
13	夏の特別プラン	夏野菜ピザ バジル風味	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
14	オプション	デザート3種盛り合わせ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-
15																														
16																														

メニュー別アレルゲン情報

BT_BeerThity 河原町店 駅前店･京都ルネサンス店_ グランドメニュー

商品開発部門確認日：2026/4/14　　知財表示管理室：2026/4/14　　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	グランドメニュー	シェフのおすすめ前菜6種盛り合わせ	●	-	●	-	●	●	-	-	-	●	-	●	-	-	-	●	-	●	●	-	●	-	-	-	-	●	-	-
2	グランドメニュー	枝豆	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3	グランドメニュー	クリームチーズとアンチョビのポテトサラダ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-
4	グランドメニュー	生ハムとチーズ盛り合わせ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
5	グランドメニュー	スモークサーモンのクリームチーズ和え	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6	グランドメニュー	自家製ピクルス	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7	グランドメニュー	豚タンのレモンマリネ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
8	グランドメニュー	スモークサーモンカルパッチョ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9	グランドメニュー	天然海老のカルパッチョ	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10	グランドメニュー	ミックスナッツ	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●
11	グランドメニュー	チーズ盛り合わせ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
12	グランドメニュー	魚介のセビーチェ	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13	グランドメニュー	シュリンプクラッカー	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
14	グランドメニュー	生ハムサラダ仕立て	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
15	グランドメニュー	ソーセージ６種盛り合わせ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
16	グランドメニュー	厚切りベーコンとソーセージ盛り合わせ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
17	グランドメニュー	バジルソーセージ2本	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
18	グランドメニュー	フランクフルト1本	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
19	グランドメニュー	粗びきソーセージ2本	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
20	グランドメニュー	チーズソーセージ1本	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
21	グランドメニュー	チョリソー2本	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
22	グランドメニュー	行者にんにくソーセージ1本	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
23	グランドメニュー	海老とブロッコリーのアヒージョ	●	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
24	グランドメニュー	アヒージョ用追加バゲット	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
25	グランドメニュー	ジャーマンポテト	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
26	グランドメニュー	ムール貝のビール蒸し	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-
27	グランドメニュー	ちりめんじゃことアンチョビキャベツ	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
28	グランドメニュー	ガーリックトースト　１本	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
29	グランドメニュー	ガーリックトースト　２本	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
30	グランドメニュー	厚切りベーコンのシーザーサラダ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	-	-	-	●	-	-	-
31	グランドメニュー	厚切りベーコンのシーザーサラダ　ハーフ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	-	-	-	●	-	-	-
32	グランドメニュー	カリカリじゃこと紅芯大根のサラダ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
33	グランドメニュー	カリカリじゃこと紅芯大根のサラダ　ハーフ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
34	グランドメニュー	ローストビーフサラダ　山葵マヨネーズ添え	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
35	グランドメニュー	ローストビーフサラダ　山葵マヨネーズ添え ハーフ	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

メニュー別アレルゲン情報

BT_BeerThity 河原町店 駅前店･京都ルネサンス店_ グランドメニュー

商品開発部門確認日：2026/4/14　　知財表示管理室：2026/4/14　　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	グランドメニュー	フレンチフライ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
37	グランドメニュー	フィッシュ＆チップス	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-
38	グランドメニュー	ビアホールの鶏のから揚げ６個	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-
39	グランドメニュー	ビアホールの鶏のから揚げ３個	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-
40	グランドメニュー	フレンチフライ＆鶏のから揚げ	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-
41	グランドメニュー	ソフトシェルシュリンプのスパイシーフリット	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
42	グランドメニュー	ビーフカットステーキ　180g	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
43	グランドメニュー	ビーフカットステーキ　100g	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
44	グランドメニュー	US産ゴールドアンガスリブアイステーキ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
45	グランドメニュー	豊熟もち豚のカツレツ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-
46	グランドメニュー	SUPERDRYでじっくり漬け込んだスペアリブ香味焼　１本	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-
47	グランドメニュー	SUPERDRYでじっくり漬け込んだスペアリブ香味焼　３本	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-
48	グランドメニュー	塩漬けトントロのグリル　ラビゴットソース	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
49	グランドメニュー	ミックスピザ	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
50	グランドメニュー	ミックスピザハーフ	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
51	グランドメニュー	4種チーズのピザ	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
52	グランドメニュー	4種チーズのピザ　ハーフ	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
53	グランドメニュー	追加　はちみつ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
54	グランドメニュー	昔ながらの焼うどん	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
55	グランドメニュー	昔ながらのナポリタン	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	●	-	●	-	-	-	-	●	-	-
56	グランドメニュー	ビーフガーリックライス	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-
57	グランドメニュー	BeerThirty特製カレー	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	●	●	●	-	-	●	●	●	-	-
58	グランドメニュー	ベイクドチーズケーキ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
59	グランドメニュー	バニラアイス	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
60	グランドメニュー	ベイクドアップルタルト バニラアイスクリーム添え	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-
61																														
62																														

メニュー別アレルゲン情報

BT_BeerThity 2026年ランチメニュー

商品開発部門確認日：2026/6/26　　知財表示管理室：2026/6/26　　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	ランチメニュー	ハンバーグ＆エビフライ	●	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	●	-	●	-	-	-	●	●
2	ランチメニュー	ビーフカットステーキ	-	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	●	-	●	-	-	●	●	●	-	●	-	-	-	●	●
3	ランチメニュー	BeerThirty特製カレー	-	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	●	-	●	-	-	●	●	●	●	●	-	-	●	●	●
4	週替わりランチ	グリルチキン＆海老のフリット	●	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	●	-	●	-	-	●	●	●	-	●	-	-	-	●	●
5	週替わりランチ	ポークヘレカツ＆サーモングリル	-	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	●	-	●	-	●	●	●	●	-	●	-	-	-	●	●
6	週替わりランチ	牛赤身肉のグリル＆カニ入りクリームコロッケ	-	-	●	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	●	-	●	-	-	●	●	●	-	●	-	-	-	●	●
7	週替わりランチ	ミンチカツ＆帆立と茸の和風ソテー	-	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	●	-	●	-	-	●	●	●	-	●	-	-	-	●	●
8	週替わりランチ	チキン南蛮＆海老入りスクランブルエッグ	●	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	●	-	●	-	-	●	●	●	-	●	-	-	-	●	●
9	週替わりランチ	ポークフィレ肉のソテー＆白身魚のフリット	-	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	●	-	●	-	-	●	●	●	-	●	-	-	-	●	●
10	週替わりランチ	ビーフカツレツ＆ほうれん草とベーコンのオムレツ	-	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	●	-	●	-	-	●	●	●	-	●	-	-	-	●	●
11	週替わりランチ	グリルチキン テリヤキソース＆サーモンフライ	-	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	●	-	●	-	●	●	●	●	-	●	-	-	-	●	●
12	週替わりランチ	チキンカツ＆帆立と茸のバター焼き	-	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	●	-	●	-	-	●	●	●	-	●	-	-	-	●	●
13	週替わりランチ	牛ばら肉のソテー 黒胡椒ソース＆アジフライ	-	-	●	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	●	-	●	●	-	●	●	●	-	●	-	-	-	●	●
14	週替わりランチ	ローストポーク＆イカのフリット チーズ風味	-	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	●	-	●	-	●	-	-	●	●	●	-	●	-	-	-	●	●
15																														

メニュー別アレルゲン情報

BT_BeerThirty Casual BarMENU

商品開発部門確認日：2026/6/26　　知財表示管理室：2026/6/26　　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	BAR　MENU	冷製コールミート盛り合わせ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-
2	BAR　MENU	豚タンのレモンマリネ	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-
3	BAR　MENU	スモークサーモンのクリームチーズ和え	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
4	BAR　MENU	スモークサーモンとオニオンのマリネ	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
5	BAR　MENU	クリームチーズとアンチョビのポテトサラダ	-	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	●
6	BAR　MENU	クリームチーズのカプレーゼ	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7	BAR　MENU	ザワークラウト（冷・温）	-	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	-	-	-	-	●
8	BAR　MENU	にしんのマリネ シャンテリーソース	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	●	-	-	-
9	BAR　MENU	バジルソーセージ2本	-	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-
10	BAR　MENU	フランクフルト1本	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-
11	BAR　MENU	粗挽きソーセージ2本	-	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-
12	BAR　MENU	チーズソーセージ1本	-	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-
13	BAR　MENU	チョリソー2本	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-
14	BAR　MENU	行者にんにくソーセージ1本	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-
15																														