

焼肉ヌルボン庵アレルギー成分表

2025年 7月更新

■アレルギー物質（アレルゲン）を含む食品28品目を調理材料として使用している商品に「●印」をつけております
メニュー選択のご参考にしていただくもので、お客様にアレルギー症状が発症しないことを保証するものではございません。

■コンタミネーションの危険性について
店舗では他商品と製造工程を共有しておりますので、原材料に含まれていなくても製造の段階で混入することがございます。

- アレルギー物質感受性の個人差について
アレルギーに対しての感受性については、体調や個々人によって大きな差がございます。
専門医の指示・指導のもと、お客様自身でご判断頂きますようお願いいたします。

■右のQRコードでも内容ご確認いただけます。



商品名	特定原材料								特定原材料に準ずるもの																		
	小麦	卵	乳	えび	かに	そば	落花生	くるみ	大豆	ごま	カナッコ	アーモンド	牛肉	豚肉	鶏肉	さば	いくら	あわび	さけ	いか	ゼラチン	アナミツ	やまいも	りんご	もも	オレンジ	バナナ
カルビロース	庵カルビ	●							●				●														
	上カルビ	●							●				●														
	上撰カルビ	●							●				●														
	黒毛和牛特撰カルビ	●							●				●														
	壺漬け中落ちカルビ	●							●				●														
	庵ロース	●							●				●														
	上ロース	●							●				●														
	上撰ロース	●							●				●														
	黒毛和牛特撰ロース	●							●				●														
赤身	サガリ	●							●	●			●		●												
	本日の和牛赤身（塩昆布）	●							●				●														
	和牛赤身厚切り	●							●				●														
	厳選赤身三昧	●							●				●														
焼き焼きしあぶ	焼きすきカルビ	●	●						●				●								●			●			
	国産焼きすきカルビ	●	●						●				●								●			●			
	国産焼きすきロース	●	●						●				●								●			●			
	国産焼きすき2点盛	●	●						●				●								●			●			
	国産カルビ炙りしゃぶ	●							●				●											●			
	国産ロース炙りしゃぶ	●							●				●											●			
	国産炙りしゃぶ2点盛	●							●				●											●			
									●				●											●			

焼肉ヌルボン庵アレルギー成分表

2025年 7月更新

■アレルギー物質（アレルゲン）を含む食品28品目を調理材料として使用している商品に「●印」をつけております
メニュー選択のご参考にしていただくもので、お客様にアレルギー症状が発症しないことを保証するものではございません。

■コンタミネーションの危険性について
店舗では他商品と製造工程を共有しておりますので、原材料に含まれていなくても製造の段階で混入することがございます。

- アレルギー物質感受性の個人差について
アレルギーに対しての感受性については、体調や個々人によって大きな差がございます。
専門医の指示・指導のもと、お客様自身でご判断頂きますようにお願いいたします。



■右のQRコードでも内容ご確認いただけます。

焼肉ヌルボン庵アレルギー成分表

2025年 7月更新

■アレルギー物質（アレルゲン）を含む食品28品目を調理材料として使用している商品に「●印」をつけております
メニュー選択のご参考にしていただくもので、お客様にアレルギー症状が発症しないことを保証するものではございません。

■コンタミネーションの危険性について
店舗では他商品と製造工程を共有しておりますので、原材料に含まれていなくても製造の段階で混入することがございます。

■アレルギー物質感受性の個人差について
アレルギーに対しての感受性については、体調や個々人によって大きな差がございます。
専門医の指示・指導のもと、お客様自身でご判断頂きますようにお願いいたします。

■右のQRコードでも内容ご確認いただけます。



商品名	特定原材料								特定原材料に準ずるもの																					
	小麦	卵	乳	えび	かに	そば	落花生	くるみ	大豆	ごま	ナシツツイ	アーモンド	牛肉	豚肉	鶏肉	さば	いくら	あわび	さけ	いか	ゼラチン	アナツ	やまいも	りんご	もも	オレンジ	バナナ	キウイ		
塩もの	はかた地どり														●															
	きなこ豚														●															
	豚トロ														●															
	サムギョプサル	●	●	●	●			●		●	●			●	●	●														
	粗挽きワインナー				●				●					●									●							
	鶏のせせり															●														
ホルモン	国産赤センマイ	●							●	●			●		●															
	国産ハツ	●							●	●			●		●															
	国産センマイ	●							●	●			●		●															
	国産レバー	●							●	●			●		●															
	国産ホルモン	●							●	●			●		●															
	国産丸腸	●							●	●			●		●															
	上ミノ	●							●	●			●		●															
	上ホルモン	●							●	●			●		●															
海鮮	エビ					●																								
	イカ	●								●										●				●						
	ホタテ				●																									
	海鮮盛合せ	●		●	●					●											●			●						

焼肉ヌルボン庵アレルギー成分表

2025年 7月更新

- アレルギー物質（アレルゲン）を含む食品28品目を調理材料として使用している商品に「●印」をつけております
メニュー選択のご参考にしていただくもので、お客様にアレルギー症状が発症しないことを保証するものではありません。

- コンタミネーションの危険性について
店舗では他商品と製造工程を共有しておりますので、原材料に含まれていなくても製造の段階で混入することがございます。

- アレルギー物質感受性の個人差について
アレルギーに対しての感受性については、体調や個々人によって大きな差がございます。
専門医の指示・指導のもと、お客様自分でご判断頂きますようにお願いいたします。

■右のQRコードでも内容ご確認いただけます。



焼肉ヌルボン庵アレルギー成分表

2025年 7月更新

■アレルギー物質（アレルゲン）を含む食品28品目を調理材料として使用している商品に「●印」をつけております
メニュー選択のご参考にしていただくもので、お客様にアレルギー症状が発症しないことを保証するものではございません。

■ コンタミネーションの危険性について

店舗では他商品と製造工程を共有しておりますので、原材料に含まれていなくても製造の段階で混入することがございます。

■アレルギー物質感受性の個人差について

アヒルギーに対しての感受性については、体調や個人によって大きな差がございます。

専門医の指示・指導のもと、お客様自身でご判断頂きますようお願いいたします。

■右のQRコードでも内容をご確認いただけます。

