

PISOLAアレルギー表 1 (商品別)

2022年11月30日

お客様各位 ~ご覧になる際のご注意点~

※店舗での調理・盛付の際には細心の注意を払っていますが、調理油、調理器具の使い分けをしておりますので、他の特定原材料が微量混入するおそれがあります。
 ※アレルギー物質に対する感受性は個人差があり、微量な混入でも発症することがあります。過敏な方はご注意ください。
 最終的な判断は、専門医にご相談のうえ、お客様ご自身でご判断いただきますようお願いいたします。

番号	パスタ	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	魚介類	アーモンド
1	お子様ミートソース			●		●	●								●					●							●			
2	お子様トマトソース			●		●	●			●										●	●	●		●						
3	お子様クリームソース			●		●	●			●										●	●	●								
4	お子様うどん			●		●	●			●										●	●	●								
5	カルボナーラ			●		●	●			●										●	●	●		●						
6	明太子カルボナーラ			●		●	●			●										●	●	●		●						
7	ベーコンとツナほうれん草のクリームソース			●		●	●			●										●	●	●		●						
8	スモークサーモンと彩り野菜のレモンクリームソース			●		●	●			●								●		●	●	●								
9	若鶏とキノコ、アスパラのゴルゴンゾーラクリームソース			●		●	●			●										●	●	●								
10	ベーコンとキノコ、ほうれん草のポルチーニクリームソース			●		●	●			●										●	●	●		●						
11	ウニと魚介のクリームソース	●		●		●	●			●										●	●	●								●
12	究極のカルボナーラ			●		●	●			●										●	●	●		●						●
13	たっぷり明太子のカルボナーラ			●		●	●			●										●	●	●		●						
14	ベーコンと彩り野菜のペペロンチーノ			●		●	●			●										●		●		●						
15	生ハムとキノコ、アスパラの地中海仕立てのペペロンチーノ			●		●				●										●		●								
16	ボンゴレビアンコ			●		●				●										●		●								
17	アサリとキノコ、ほうれん草のペペロンチーノ			●		●	●			●										●		●								
18	ウニとアサリのペペロンチーノ			●		●				●										●		●								●
19	海の幸のペペロンチーノ	●		●		●				●										●		●								
20	海老と貝柱、フレッシュトマトのジェノバソース	●		●		●	●			●										●		●								
21	ツナとキノコのボスカイオーラ			●		●	●			●										●	●	●								
22	若鶏と彩り野菜、キノコのトマトソース			●		●	●			●										●		●								
23	ベーコンとキノコ、ナスのアラビアータ			●		●	●			●										●	●	●		●						
24	アサリのトマトソース			●		●				●										●		●								
25	ナスとベーコン、モッツアレラのトマトソース			●		●	●			●										●	●	●		●						
26	魚介たっぷりのペスカトーレマト	●		●		●				●										●		●								
27	たっぷりモッツアレラとナスとベーコンのトマトソース			●		●	●			●										●	●	●		●						
28	タコと明太子の和風ソース			●		●				●										●	●	●								
29	スモークサーモンと貝柱の柚子胡椒仕立ての和風ソース			●		●				●								●		●	●	●								
30	若鶏とキノコの柚子胡椒仕立ての和風ソース			●		●				●										●	●	●								
31	ずわい蟹と海老の和風ソース	●	●	●		●	●			●										●	●	●								
32	ウニと海老、キノコの和風ソース	●		●		●				●										●	●	●								●
33	ナスとモッツアレラのミートソース			●		●	●								●						●						●			
34	ベーコンとキノコのミートソース			●		●	●								●						●						●			

番号	ピッツア	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	魚介類	アーモンド
76	マルゲリータ			●		●	●														●									
77	燻製ソーセージとコーンマヨ			●		●	●														●			●						
78	ベーコンとサラミ			●		●	●																	●						
79	じゃがマヨコーンクリーム			●		●	●														●									
80	たっぷりモッツアレラのマルゲリータ			●		●	●																							
81	ジャポーネ			●		●	●														●	●						●		
82	ビスマルク			●		●	●																	●						
83	クワトロフォルマッジョ			●		●	●																							
84	フルッティ ディ マーレ	●	●	●		●	●														●									
85	フンギゴルゴンゾーラ			●		●	●																							
86	ジェノベーゼ	●		●		●	●														●									
87	プロシュートマスカルポーネ			●		●	●																							
88	たっぷりチーズのクワトロフォルマッジョ			●		●	●																							
番号	サラダ	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	魚介類	アーモンド
93	グリーンサラダ			●		●	●														●	●		●				●		●
94	あつあつペッパーチキンとキノコのサラダ			●		●	●						●								●	●						●		
95	パリパリチーズと温泉玉子のシーザーサラダ					●	●														●			●				●		
96	熟成生ハムとフランス産カマンベールチーズ、温泉玉子のサラダ					●	●														●							●		
97	山盛りグリーンサラダ PISOLA特製すりおろしドレッシング			●		●	●														●	●		●				●		●
99	ベビーリーフサラダ(ランチ)					●	●														●									
100	フレンチサラダ(ランチ)			●		●	●														●	●		●				●		●
101	紅芯大根とパプリカのサラダ			●		●	●														●	●		●				●		●
102	紅芯大根とベビーリーフのサラダ			●		●	●														●	●		●				●		●
103	紅芯大根ときゅうりのサラダ			●		●	●														●	●		●				●		●
104	キッシュ(ランチ)			●		●	●														●			●						
番号	冷製前菜	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	魚介類	アーモンド
105	国産鶏のカルパッチョ			●		●	●			●										●	●	●								
106	タコとホタテとサーモンのカルパッチョ			●																	●	●								
107	焼きたてチェダーチーズせんべい						●														●									
108	熟成生ハム			●																										
109	ポテトサラダ 野菜トマトソース&タプナードソース			●		●	●														●									
110	熟成サラミとフランス産カマンベールチーズ						●																	●						
111	魚介のカルパッチョ	●	●	●		●	●			●										●	●	●		●				●		●
112	砂肝のペペロンチーノ			●																	●	●								
113	熟成生ハムとサラミの盛り合わせ																							●						
114	フランス産 パテドカンパーニュ			●		●	●																	●					●	
115	貝柱ときゅうりのタルタル			●		●															●									
番号	温製前菜	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	魚介類	アーモンド

