

店舗名	メニュー名	価格	特定原材料9品目									特定原材料に準ずる物20品目														その他		備考								
			小麦	そば	卵	乳	落花生	エビ	カニ	クルミ	カシューナッツ	イカ	鮭	鯖	あわび	イクラ	牛肉	鶏肉	豚肉	大豆	山芋	松茸	ゼラチン	オレンジ	キウイ	リンゴ	桃		バナナ	アム	アイモンド	ビスターチオ	アルコール			
フラワーロード	カフェテラス BLUEPRINT テイクアウト対応店舗	修学旅行生限定 焼きカレー ドリンク付き <イートインのみ>	¥1,000				●									●	●	●	●																オレンジはドリンクに含まれる一変更可能	
アトラクションタウン	佐世保バーガー認定店 DE FONTEIN GRILL BURGER テイクアウト対応店舗	修学旅行セット 佐世保バーガー ポテト・ドリンク付き <テイクアウト対応メニュー>	¥1,200	●		●	●								●			●																調理行程で除去可能な食材は対応可能 (パンズ、パティ、トマト、タマネギ、ビクルス レタス、ケチャップ、マヨネーズ) 卵・パティ・ベーコンは同じ調理器具を使用 原材料の製造ラインでクルミの取り扱いあり オレンジはドリンクに含まれる一変更可能		
クレープ&タピオカ ティーパーダーン テイクアウト対応店舗	修学旅行セット クレープ+ソフトドリンク イチゴバナナ/アイスイチゴバナナ	¥1,000	●		●	●												●								●							アレルギー食材の除去対応不可 セットのドリンクのアレルゲンは別特参照 左記以外のアレルゲンを含む食材を同じ機器で調理 機器をわけての別調理は不可			
	修学旅行セット クレープ+ソフトドリンク ツナサラダ	¥1,000	●		●	●												●							●								アレルギー食材の除去対応不可 セットのドリンクのアレルゲンは別特参照 左記以外のアレルゲンを含む食材を同じ機器で調理 機器をわけての別調理は不可			
	修学旅行セット クレープ+ソフトドリンク ソーセージピザ	¥1,000	●		●	●									●	●	●	●																アレルギー食材の除去対応不可 セットのドリンクのアレルゲンは別特参照 左記以外のアレルゲンを含む食材を同じ機器で調理 機器をわけての別調理は不可		
	ソフトドリンク 上記のセットメニュー	-				★												★					★		★								セットドリンク、種類によって異なります 必ずご注文の際にご確認ください			
チーズワフ 1階フードコーナー テイクアウト対応店舗	チーズカレー ナゲット・ドリンク付き <テイクアウト対応メニュー>	¥1,200	●		★	★									●	★	●	★																チーズ除去可能 (ナゲットに乳含む) ナゲット: 鶏肉、鶏卵、大豆、乳 ナゲットはポテトに変更可能ですが同じ揚げ油使用 ※別油の対応不可		
チョコレートハウス	修学旅行セット バスタ+ドリンク <イートインのみ>	¥1,000	●		●	●									●	●	●	●																オレンジはドリンクに含まれる一変更可能 ナッツ類、ココナッツ、バイナップル使用なし ※機器をわけての別調理可能		
	修学旅行セット 甘口カレー+ドリンク <イートインのみ>	¥1,000	●			●									●		●	●				●	★		●								オレンジはドリンクに含まれる一変更可能 ナッツ類、ココナッツ、バイナップル使用なし ※機器をわけての別調理可能			
	修学旅行セット 中華カレー+ドリンク <イートインのみ>	¥1,000	●			●									●	●	●	●					★		●	●								オレンジはドリンクに含まれる一変更可能 ナッツ類、ココナッツ、バイナップル使用なし ※機器をわけての別調理可能		
	修学旅行セット ピザ+ドリンク <イートインのみ>	¥1,000	●			●									●		●	●					★		●									オレンジはドリンクに含まれる一変更可能 ナッツ類、ココナッツ、バイナップル使用なし ※機器をわけての別調理可能		
BBQテラスコリーダ	BBQ無制限食べ放題 <イートインのみ>	小中学生																																		
		¥1,500	●																																	左記は焼肉のタレのアレルゲン ごまの除去不可
		¥2,000																																	ナッツ類、ココナッツ、バイナップル使用なし	
アムステルダムシティ	ロールアイスクリーム ファクトリー	ロールアイスクリーム <テイクアウト対応メニュー>	¥850~																															ナッツ類、ココナッツ、バイナップル使用メニューあり アレルギーは店舗にてご注文の際にご確認ください ※機器をわけての別調理不可		

店舗名	メニュー名	価格	特定原材料9品目									特定原材料に準ずる物20品目														その他		備考							
			小麦	そば	卵	乳	落花生	エビ	カニ	クルミ	カシューナッツ	イカ	鮭	鯖	あわび	イクラ	牛肉	鶏肉	豚肉	大豆	山芋	松茸	ゼラチン	オレンジ	キウイ	リンゴ	桃		バナナ	アム	アイモンド	ビスターチオ	アルコール		
タワースティ 1階 悟空	長崎ちゃんぽんセット オレンジジュース付き <イートインのみ>	¥1,200	●	▲	▲★■			■★	★		■							●	●	●															麺の製造工場ではそば、鶏卵を含む製品を製造 はんべんに鶏卵使用 (除去可能) (原材料の魚はえび、かにを食べています)
	長崎血うどんセット (細麺・太麺) オレンジジュース付き <イートインのみ>	¥1,200	●	▲	▲★■			■★	★		■							●	●	●				★		●		■							
1階 とっとと	修学旅行セット ドリアセット ドリンク付き <イートインのみ>	¥1,200	●		●	●									●		●	●					★		●										オレンジはドリンクに含まれる一変更可能
	修学旅行セット カツカレーセット ドリンク付き <イートインのみ>	¥1,200	●		●	●		▲■	▲						●	●■	●	●					●	★		●	●								揚げ油について: 豚カツはエビ・鶏肉と共有 (調理器具・揚げ油は共有) 工場での製造ラインでエビ・カニ使用
1階 ビノキオ	ピザ マルゲリータ ドリンク付き <イートインのみ>	¥1,200	●		★	●																	★		★										ピザ生地にひまわりオイルを使用 除去不可 卵は粉チーズに含まれます (卵を含まないチーズに変更可能) 乳・オレンジ・リンゴはドリンクに含まれる一変更可能 左記以外のアレルゲン(乳)を含む食材を 同じ釜で調理のため機器・器をわけての別調理は不可
	ピザ マリナーラ ドリンク付き <イートインのみ>	¥1,200	●			★																	★		★										ピザ生地にひまわりオイルを使用 除去不可 トマトソース中心でチーズ不使用 乳・オレンジ・リンゴはドリンクに含まれる一変更可能 左記以外のアレルゲン(乳)を含む食材を 同じ釜で調理のため機器・器をわけての別調理は不可
	パスタ カルボナーラ ドリンク付き <イートインのみ>	¥1,200	●		●	●												●					★		★										乳・オレンジ・リンゴはドリンクに含まれる一変更可能 ※機器をわけての別調理可能
	パスタ トマトソースパゲティ ドリンク付き <イートインのみ>	¥1,200	●			★												●					★		★										乳・オレンジ・リンゴはドリンクに含まれる一変更可能 ※機器をわけての別調理可能
タワースティ B1階 フードコートテラス テイクアウト対応店舗	修学旅行セット 佐世保バーガー ポテト ドリンク付き <テイクアウト対応メニュー>	¥1,200	●		●	●				▲					●			●					★											調理行程で除去可能な食材は対応可能 (パンズ、パティ、トマト、タマネギ、ビクルス レタス、ケチャップ、マヨネーズ) 卵・パティ・ベーコンは同じ調理器具を使用 原材料の製造ラインでクルミの取り扱いあり オレンジはドリンクに含まれる一変更可能	
フードコートテラス タワーケバブ テイクアウト対応店舗	チキンケバブ ポテトまたはトルティーヤチップス <テイクアウト対応メニュー> ◎ハラル対応	¥1,000	●		●	●★									▲	●		●																●仕込み時のつけ込みタレに含まれます (除去不可) ソース【甘口・オリジナル】に乳含む 【辛口・ピリ辛】は乳 除去可能	
																																		ナッツ類、ココナッツ、バイナップル不使用 ビタミンEを使用しています 乳ドリンクに含まれる一変更可能	

マーク説明  
 ●…物質が含まれているもの  
 ▲…工場での製造ラインが共有されているもの  
 ■…揚げ油を共有しているもの  
 ★…変更可能なもの

店舗名	メニュー名	価格	特定原材料9品目									特定原材料に準ずる物20品目														備考									
			小麦	そば	卵	乳	落花生	エビ	カニ	クルミ	カシューナッツ	イカ	鮭	鯖	あわび	イクラ	牛肉	鶏肉	豚肉	大豆	山芋	松茸	ゼラチン	オレンジ	キウイ		リンゴ	桃	バナナ	ゴマ	アーモンド	ビスターチオ	アルコール		
1階 ロード・レーウ	修学旅行セット ハンバーグセット <イートインのみ>	¥1,000	●■		●■	●■		▲■	▲							●	●■	●	●■															同じ製造ラインでエビ・カニを使用 乳・オレンジ・りんごはドリンクに含まれる一変更可能 フライドポテトの揚げ油は左記アレルギー以外を含む 食材と共有の油です(別揚げ対応可能) ・マッシュルームエキスが含まれます 乳・オレンジ・りんごはドリンクに含まれる一変更可能 フライドポテトの揚げ油とステーキの鉄板は 左記アレルギー以外を含む食材と共有の油です (別揚げ 別焼き対応可能)	
	修学旅行セット カットレモンステーキセット <イートインのみ>	¥1,500	●■		■	■		■								●	■		●■					★		★							ハンバーグ：牛ミンチ、タマネギ、塩、オリーブオイル ケチャップ（トマト、ブドウ糖果糖液糖、醸造酢、塩、 タマネギ、香辛料） フライドポテト：じゃがいも、キャノーラ油、塩 トマトソース：トマトの水煮、タマネギ、人参、 セロリ、にんにく、オリーブオイル、塩 ソフトドリンク（オレンジジュース/クローン茶） ライス		
	◎低アレルギーメニュー 低アレルギーハンバーグ フライドポテト ライス ジュース  8大アレルギー不使用ですが 完全除去メニューではありません  <イートインのみ>	¥1,000														●								★											
1階 魚巻	修学旅行セット サーモン丼 みそ汁付き <イートインのみ>	¥1,200	●					▲	▲				▲	●	●	▲																		みそ汁の成分に魚エキスが入っており、 物質の特定不可のため混入している可能性があります 醤油にアルコールが含まれます	
	修学旅行セット 天丼 みそ汁付き <イートインのみ>	¥1,200	●		■	■		●	▲■		▲■	■	●	▲		■	■	■	●				■		■			■						みそ汁の成分に魚エキスが入っており、 物質の特定不可のため混入している可能性があります	
1階 エルマーズ	ハンバーグ <イートインのみ>	¥1,200	●		●	●									●	●	●	●					●												
	パスタ <イートインのみ>	¥1,200	●				★		★																									乳・エビ除去可能	
店舗名	メニュー名	価格	特定原材料9品目									特定原材料に準ずる物20品目														備考									
			小麦	そば	卵	乳	落花生	エビ	カニ	クルミ	カシューナッツ	イカ	鮭	鯖	あわび	イクラ	牛肉	鶏肉	豚肉	大豆	山芋	松茸	ゼラチン	オレンジ	キウイ		リンゴ	桃	バナナ	ゴマ	アーモンド	ビスターチオ	アルコール		
ハーバータウン	修学旅行セット 佐世保バーガー ピッケンピッケン ポテト ドリンク付き <テイクアウト対応メニュー>	¥1,200	●		●	●			▲							●			●					★										調理行程で除去可能な食材は対応可能 (パンズ、パティ、トマト、タマネギ、ピクルス レタス、ケチャップ、マヨネーズ) 卵・パティ・ベーコンは同じ調理器具を使用 原材料の製造ラインでクルミの取り扱いあり オレンジはドリンクに含まれる一変更可能	
		¥1,000	●▲■		●■	●▲■							●■	▲■	▲■			●■	●■	●▲■				▲■	★		●■	●■							ナッツ類、ココナッツ、バイナッフル 使用なし 乳・オレンジはドリンクに含まれる一変更可能 サイドメニューの変更不可 別調理不可
シーフードレストラン レッドロブスター ハウステンボス店	バエリア ドリンク付き <イートインのみ>	¥1,000	●			●		●				●					●		●				●												ナッツ類、ココナッツ、バイナッフル 使用なし ※機器をわけての別調理は不可

- マーク説明
- …物質が含まれているもの
  - ▲…工場製造ラインが共有されているもの
  - …揚げ油を共有しているもの
  - ★…変更可能なもの