

美味產品	餐點名稱	自願性產品過敏原										
		甲殼類 (及其製品)	芒果 (及其製品)	花生 (及其製品)	牛奶、羊奶 (不包括奶類取 得之乳糖醇) (及其製品)	蛋 (及其製品)	堅果類 (及其製品)	芝麻 (及其製品)	含麩質之穀物 (不包括穀類製得 之葡萄糖漿、麥芽 糊精及酒類) (及其製品)	大豆 (不包含大豆製得之高度 提煉或純化取得之 大豆油(脂)、混合形式 之生育醇及其衍生物、 植物固醇、植物固醇酯) (及其製品)	魚類 (不包括魚類取得之 明膠，並作為製備維 生素或類胡蘿蔔素製 劑之載體或酒類之澄 清用途) (及其製品)	亞硫酸鹽類 (殘留量≥10 mg/kg)
期間限定	超濃五重起司比薩				◆				◆			
	火辣蜂蜜五重起司比薩				◆				◆	◆		
	火辣蜂蜜美式臘腸比薩				◆				◆	◆		
	明太子生蠔干貝比薩				◆	◆			◆	◆	◆	
	鮭你真好鮑魚干貝比薩	◆			◆	◆			◆	◆	◆	
	蛇進草仔粿比薩	◆			◆	◆			◆	◆	◆	
	豪牛宴火鍋比薩				◆	◆		◆	◆	◆		◆
	盲盒芝心蛇圈圈	◆			◆	◆			◆	◆	◆	
	私房紅燒牛				◆			◆	◆	◆		
	起司被被薯金幣				◆				◆	◆		
	蔬食總匯				◆				◆			
	餅皮-明太子雙起司熔岩芝心				◆	◆			◆		◆	
	餅皮-奢華三起司				◆				◆			
	餅皮-帕瑪森龍捲風				◆				◆			
經典口味	餅皮-帕瑪森鬆厚				◆				◆			
	松露干貝鮮蝦起司	◆			◆				◆	◆	◆	
	香濃蒜香海鮮比薩				◆				◆	◆	◆	◆
	法式海陸盛宴	◆			◆				◆	◆		
	泰式檸檬椒麻豬				◆			◆	◆	◆	◆	
	經典費城起司牛肉			◆	◆				◆	◆		
	和風章魚燒				◆	◆		◆	◆	◆		
	海鮮	◆			◆				◆			
	金沙黃金脆雞				◆	◆			◆			
	鐵板雙牛				◆				◆	◆		
	韓式泡菜燒肉				◆				◆	◆		
	炙燒明太子嫩雞				◆	◆			◆	◆	◆	
	超級總匯				◆				◆	◆		
	哈辣墨西哥				◆				◆	◆		
	BBQ黃金嫩雞				◆				◆	◆		
	雙拼比薩-BBQ黃金嫩雞+四小福				◆				◆	◆		
	雙拼比薩-熱帶鳳梨海鮮總匯+四小福	◆			◆				◆	◆		
	雙拼比薩-海陸總動員				◆				◆	◆		
	熱帶鳳梨海鮮總匯	◆			◆				◆	◆		
	義式迷迭香雞腿				◆				◆	◆		
	黃金咖喱海鮮				◆				◆	◆		
	四小福				◆				◆	◆		
	日式照燒雞				◆	◆			◆	◆		
	雙層美式臘腸				◆				◆	◆		
	夏威夷				◆				◆	◆		
	彩蔬鮮菇				◆				◆	◆		
	壽喜雪花牛				◆				◆	◆	◆	
	黃金和風雞				◆	◆			◆	◆		
個人比薩	嫩牛鮮蝦	◆			◆				◆	◆	◆	
	法式海陸盛宴	◆			◆				◆	◆		
	松露干貝鮮蝦起司	◆			◆				◆	◆	◆	
	日式照燒雞				◆	◆			◆	◆		
	個人雙拼(泡菜燒肉+熱帶鳳梨海鮮總匯)	◆			◆				◆	◆		
	個人雙拼(四小福+熱帶鳳梨海鮮總匯)	◆			◆				◆	◆		
	個人雙拼(和風章魚燒+鐵板雙牛)				◆	◆		◆	◆	◆		
	個人雙拼(超級總匯+夏威夷)				◆			◆	◆	◆		
	個人雙拼(海鮮+夏威夷)	◆			◆				◆	◆		
	鐵板雙牛				◆				◆	◆		
	和風章魚燒				◆	◆		◆	◆	◆		

美味產品	餐點名稱	自願性產品過敏原										
		甲殼類 (及其製品)	芒果 (及其製品)	花生 (及其製品)	牛奶、羊奶 (不包括奶類取得之乳糖醇) (及其製品)	蛋 (及其製品)	堅果類 (及其製品)	芝麻 (及其製品)	含麩質之穀物 (不包括穀類製得之葡萄糖漿、麥芽糊精及酒類) (及其製品)	大豆 (不包含大豆製得之高度提煉或純化取得之大豆油(脂)、混合形式之生育醇及其衍生物、植物固醇、植物固醇酯) (及其製品)	魚類 (不包括魚類取得之明膠，並作為製備維生素或類胡蘿蔔素製劑之載體或酒類之澄清用途) (及其製品)	亞硫酸鹽類 (殘留量≥10 mg/kg)
	海鮮	◆			◆				◆			
	炙燒明太子嫩雞				◆	◆			◆	◆	◆	
	超級總匯				◆				◆	◆		
	韓式泡菜燒肉				◆				◆	◆		
	彩蔬鮮菇				◆				◆	◆		
	夏威夷				◆				◆			
起司咋滋餅	雙層美式臘腸				◆				◆	◆		
	起司咋滋餅-明太子四重起司				◆	◆			◆			
	起司咋滋餅-爆濃巧克力香蕉				◆		◆		◆	◆		
	起司咋滋餅-超級總匯				◆				◆			
義大利麵/飯/雞翅	蒜香培根起司麵				◆				◆		◆	◆
	奶油燻雞起司麵				◆	◆			◆			◆
	番茄肉醬起司麵				◆				◆			
	奶油燻雞燉飯				◆	◆			◆			◆
	羅勒蛤蜊番茄紙包飯				◆	◆	◆		◆		◆	
	波隆那牛肉丸紙包筆管麵				◆				◆			
	奶油雞腿排紙包筆管麵				◆	◆			◆			◆
	羅勒雞腿排紙包筆管麵				◆		◆		◆		◆	
	波隆那海鮮紙包筆管麵	◆			◆				◆			
	奶油海鮮紙包筆管麵	◆			◆	◆			◆			◆
	羅勒海鮮紙包筆管麵	◆			◆		◆		◆		◆	
	嫩牛乳酪紅醬筆管麵			◆	◆				◆			
	干貝鱈魚紅醬筆管麵	◆			◆				◆		◆	
	干貝鱈魚白醬筆管麵	◆			◆	◆			◆		◆	
	干貝鱈魚青醬筆管麵	◆			◆		◆		◆		◆	◆
	皮烤雞肉白醬筆管麵				◆	◆			◆		◆	◆
	焗烤總匯千層麵				◆				◆			
	五倍起司焗烤千層麵			◆	◆	◆			◆			◆
	私房紅燒牛獨享燉飯				◆			◆	◆		◆	◆
	松露牛肝菌干貝起司紙包飯				◆				◆		◆	
	粉紅海鮮起司紙包飯	◆			◆	◆			◆			◆
	霸王功夫雞-招牌秘製香料								◆			
	霸王功夫雞-川味香麻辣椒								◆			
	霸王功夫雞-泰式青檸								◆			
拼盤/點心/飲料	厚燒醬烤BBQ烤雞(腿&排)								◆	◆		
	BBQ烤雞(腿&翅)								◆	◆		
	蒜香起司軟法				◆				◆			
	麻糬QQ球(巧克力)					◆			◆			
	德國芝心腸				◆							
	黃金雞軟骨				◆				◆			
	黃金雞柳條								◆			
	黃金和風鱈魚塊									◆		
	炭烤豬小肋排								◆	◆		
	黑芝麻軟法				◆	◆	◆	◆	◆			
	起司濃心酥				◆	◆			◆			
	原味麻糬酥				◆	◆			◆			
	起司肉醬薯羹肉丸	◆			◆			◆	◆	◆		
	泰式青檸雞米花								◆	◆		
	脆糖扁可頌								◆			
	酥炸嫩雞球								◆	◆		
	酥炸杏鮑菇								◆			
	甜不辣三兄弟								◆			
	白醬培根溫野菜				◆	◆				◆		◆

美味產品	餐點名稱	自願性產品過敏原										
		甲殼類 (及其製品)	芒果 (及其製品)	花生 (及其製品)	牛奶、羊奶 (不包括奶類取得之乳糖醇) (及其製品)	蛋 (及其製品)	堅果類 (及其製品)	芝麻 (及其製品)	含麩質之穀物 (不包括穀類製得之葡萄糖漿、麥芽糊精及酒類) (及其製品)	大豆 (不包含大豆製得之高度提煉或純化取得之大豆油(脂)、混合形式之生育醇及其衍生物、植物固醇、植物固醇酯) (及其製品)	魚類 (不包括魚類取得之明膠、並作為製備維生素或類胡蘿蔔素製劑之載體或酒類之澄清用途) (及其製品)	亞硫酸鹽類 (殘留量≥10mg/kg)
	波隆那肉醬起司薯餅				◆				◆	◆	◆	
	巴斯克起司蛋糕(4吋)				◆	◆			◆			
	巴斯克熔岩起司蛋糕(8吋)				◆	◆			◆			
	日安紅珍珠歐蕾巴斯克蛋糕				◆	◆	◆		◆	◆		
	薯金幣/黃金脆薯/黃金薯餅								◆			
	京都宇治抹茶紅豆起司塔				◆	◆			◆	◆		
	半熟雙重起司塔				◆	◆			◆	◆		
	冰藏起司塔				◆	◆			◆	◆		
	玉米濃湯				◆				◆	◆		
	飛想檸檬紅茶											
	百事可樂											
	七喜											
	原萃綠茶											
	美粒果											
	MORE氣泡水											
	激浪											

- 一、富利餐飲臺灣必勝客餐點製作均依照標準程序以確保食品品質與安全。
- 二、必勝客使用之鱈魚塊、起司豬排、雞柳條、松阪豬、干貝為組合肉(均以熟食供應，請消費者安心享用)。
- 三、豬肉來源：台灣/美國/荷蘭/丹麥/加拿大/西班牙 牛肉來源：美國/紐西蘭/澳洲/巴拉圭/尼加拉瓜。
- 四、必勝客台灣以顧客食用安全為最大優先考量，致力於提供優質食材與安全美味的餐點，合作的雞蛋與蛋液來源皆為國產雞蛋，遵循衛生和食品安全法規。必勝客台灣持續以嚴謹態度進行品質把關，請顧客安心食用。
- 五、提醒您：取餐後一小時內未食用完畢，須以冷藏保存，並請當日食用完畢。