

2017年 春夏メニュー アレルギー・栄養成分情報

2017年6月7日

<アレルギーに関して>

アレルギー物質(アレルゲン)に対する感受性は個人差がありますので、  
 専門医にご相談の上、お客さまご自身でご判断頂ますようお願いいたします。  
 ※アレルゲン情報は、仕入先・製造元からの情報をもとに確認しています。  
 ※全てのメニューを同一の厨房で調理しているため、調理の過程において、  
 アレルギー物質が混入する可能性があります。

<栄養成分に関して>

1人前(焼とりは1人前2串です。)あたりの栄養成分です。  
 仕入先・製造元・文部科学省「日本食品標準成分表2015版(七訂)」の情報をもとに、  
 当社にて算出した数値となっております。あくまでも目安としてご利用ください。

メニュー	義務(7品)							推奨(20品)												エネルギー (kcal)	たんばく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)	備考								
	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら	オレシ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	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	
わね貴族焼 塩																											172	27.0	5.2	2.7	0.6		
わね貴族焼 たれ			●													●		●										197	27.7	5.3	8.0	1.4	小麦は醤油由来
わね貴族焼 スライス																											177	27.2	5.2	3.8	2.6		
もも貴族焼 たれ			●													●		●										227	20.3	11.7	7.9	1.5	小麦は醤油由来
もも貴族焼 塩																											202	19.7	11.5	2.6	0.7		
もも貴族焼 スライス																											208	19.8	11.6	3.7	2.7		
三角(ぼんじり)																											176	7.1	16.3	0.1	0.5		
手羽先																											98	10.2	5.7	0.1	0.6		
つくね塩			●															●				●					236	14.2	13.5	14.2	0.8		
ささみ																											90	20.1	0.6	0.1	0.6		
ハート塩-ガーリック入-																											103	9.0	6.7	0.4	0.6	ガーリック入	
砂ずり(砂肝)																											59	12.1	0.9	0.1	0.5		
かわ塩																											282	8.6	26.2	0.8	0.6		
やげんなんこつ																											59	7.6	3.2	0.1	0.6		
ひざなんこつ																											25	5.9	0.2	0.3	0.9		
せせり-ガーリック入-																											145	14.3	9.6	0.4	0.7	ガーリック入	
みたれ(もも肉)			●													●		●									171	15.8	9.3	3.6	1.1	小麦は醤油由来	
きも(レバー)			●													●		●									121	19.5	2.4	4.2	1.1	小麦は醤油由来	
つくねチーズ焼			●		●											●		●				●					303	17.8	17.7	18.0	1.5		
つくねたれ			●													●		●				●					261	14.9	14.0	18.8	1.5		
かわたれ			●													●		●									299	9.0	26.3	4.3	1.0	小麦は醤油由来	
牛串たれ焼-ガーリック入-			●		●									●		●		●									131	8.7	8.9	5.6	1.3	小麦は醤油由来 ガーリック入	
ハートたれ			●													●		●									118	9.3	6.8	3.6	1.0	小麦は醤油由来	
うずら卵のあんかけ串焼			●	●																							205	14.6	15.2	2.5	1.7		
骨付まつば塩																											121	25.5	1.4	0.1	0.5		
むね肉バターチキンカレー焼					●																						154	18.2	5.3	7.0	0.9		
もも肉バジルオイル焼			●		●																		●				222	16.1	16.2	0.8	1.7		
チキンソーセージ串焼					●																						130	11.9	8.3	2.0	1.6		
ささみわさび焼	●	●	●													●		●									164	20.8	5.8	6.1	2.0		
むね肉明太マヨネーズ焼	●	●	●	●	●																						175	19.6	9.9	1.2	1.4		
もちもちチーズ焼	●	●	●	●	●											●		●									170	3.4	2.2	33.3	0.6		
ビーマン肉詰-ボン酢味-			●																								114	6.3	5.5	9.8	1.2	大葉入	
豚バラ串焼																											148	7.2	12.2	0.1	0.5		

★たれ焼と塩焼について

たれ焼、塩焼にそれぞれ使用している「やきとりのたれ」、「塩」のアレルギー物質(アレルゲン)は以下のとおりです。

メニュー	義務(7品)							推奨(20品)												備考												
	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら	オレシ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	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					
やきとりのたれ			●																													
塩																																

2017年 春夏メニュー アレルギ-・栄養成分情報

2017年6月7日

<アレルギーに関して>

アレルギー物質(アレルゲン)に対する感受性は個人差がありますので、  
専門医にご相談の上、お客さまご自身でご判断頂ますようお願いいたします。  
※アレルギー情報は、仕入先・製造元からの情報をもとに確認しています。  
※全てのメニューを同一の厨房で調理しているため、調理の過程において、  
アレルギー物質が混入する可能性があります。

<栄養成分に関して>

1人前(焼とりは1人前2串です。)あたりの栄養成分です。  
仕入先・製造元・文部科学省「日本食品標準成分表2015版(七訂)」の情報をもとに、当社にて算出した数値となっております。あくまでも目安としてご利用ください。

メニュー	義務(7品)							推奨(20品)													エネルギー (kcal)	たんばく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)	備考						
	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いくら	オレシ	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
さらだ	●	●	●												●		●										234	1.9	22.2	9.5	0.7	
				●	●	●												●	●	●					●		192	9.5	13.7	8.2	2.3	
				●	●	●										●		●									291	4.1	18.7	26.6	2.3	
スピードメニュー					●	●									●		●										57	6.0	0.6	7.0	0.5	
				●		●											●	●	●	●							116	10.0	4.5	8.7	1.4	
				●													●										82	3.9	0.5	18.1	4.3	
				●													●	●									79	8.7	3.0	3.3	1.2	
																	●										89	7.8	3.5	7.5	0.3	
						●											●							●			64	1.1	4.0	7.0	0.1	
				●											●		●										58	1.4	4.1	4.8	4.8	
				●		●											●										162	14.4	9.8	3.9	2.2	
逸品料理	●	●	●	●											●		●	●						●			381	19.9	23.2	21.2	2.0	
				●														●									135	11.5	6.8	5.6	5.3	
				●	●	●											●	●	●	●	●						340	1.1	24.9	3.4	0.6	
				●		●											●	●						●			386	35.6	11.2	33.3	5.0	
								●							●	●	●	●	●					●			227	14.0	17.0	2.9	5.6	
	●	●	●	●													●							●	●		172	6.6	6.5	22.4	2.2	
				●													●	●	●								222	18.4	5.4	22.4	2.1	
				●		●											●										104	7.1	4.9	10.1	1.5	
				●		●	●										●										240	4.4	11.4	30.0	1.8	
ご飯もの				●	●	●											●	●	●								500	16.6	3.8	95.5	3.5	
				●	●	●										●		●	●	●							269	11.4	6.9	40.0	5.2	
	●	●	●												●		●	●	●					●			436	16.2	7.0	73.4	2.5	
				●		●											●	●	●	●							386	16.8	18.5	37.0	5.6	
	●	●	●														●	●	●								290	7.2	1.2	60.5	4.3	
	●	●	●	●													●	●	●								264	15.8	8.5	28.5	2.9	
				●													●	●	●								410	9.1	1.2	86.5	2.1	
デザート					●	●											●										163	2.9	5.8	24.9	0.8	
					●	●												●									225	5.4	6.2	37.0	0.9	
				●	●	●											●										358	7.2	9.0	62.2	0.9	
	●	●	●	●													●							●			358	7.0	8.9	62.6	0.9	

2017年 春夏メニュー アレルギー・栄養成分情報

2017年6月7日

<アレルギーに関して>  
 アレルギー物質(アレルゲン)に対する感受性は個人差がありますので、  
 専門医にご相談の上、お客さまご自身でご判断頂ますようお願いいたします。  
 ※アレルゲン情報は、仕入先・製造元からの情報をもとに確認しています。  
 ※全てのメニューを同一の厨房で調理しているため、調理の過程において、  
 アレルギー物質が混入する可能性があります。  
 <栄養成分に関して>  
 1人前(焼とりは1人前2串です。)あたりの栄養成分です。  
 仕入先・製造元・文部科学省「日本食品標準成分表2015版(七訂)」の情報をもとに、当社にて算出した数値となっております。あくまでも目安としてご利用ください。

メニュー	義務(7品)							推奨(20品)													エネルギー (kcal)							
	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら	オレング	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
ビール																												133
																												238
																												78
																												0
ウイスキー																												67
																												67
																												67
																												121
																												114
																												67
																												72
																												72
焼酎																												88
																												126
																												82
																												84
																												84
																												105
果実酒																												135
																												80
																												93
																												105
梅酒																												101
																												83
																												196
ピン																												124
日本酒																												182
																												155

2017年 春夏メニュー アレルギ-・栄養成分情報

2017年6月7日

<アレルギーに関して>  
 アレルギ-物質(アレルゲン)に対する感受性は個人差がありますので、  
 専門医にご相談の上、お客さまご自身でご判断頂ますようお願いいたします。  
 ※アレルゲン情報は、仕入先・製造元からの情報をもとに確認しています。  
 ※全てのメニューを同一の厨房で調理しているため、調理の過程において、  
 アレルギ-物質が混入する可能性があります。  
 <栄養成分に関して>  
 1人前(焼とりは1人前2串です。)あたりの栄養成分です。  
 仕入先・製造元・文部科学省「日本食品標準成分表2015版(七訂)」の情報をもとに、当社にて算出した数値となっております。あくまでも目安としてご利用ください。

メニュー	義務(7品)							推奨(20品)													エネルギー (kcal)									
	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	まいたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン		
チューハイ	日向夏ソルティ																											133		
	ラムネ																												133	
	グレープフルーツ																												130	
	ドライ<焼酎+トニックウォーター>																												101	
	白桃おろし																								●				146	
	レモン																												73	
	ゆずはちみつ											●							●								●		147	
お茶ハイ	緑茶ハイ(玄米入)																												85	
	ウーロンハイ																												85	
カクテル	キウイソーダ										●	●																	67	
	キウイトニック										●	●																	102	
	キウイオレンジ										●	●																	109	
	キウイミルク						●				●	●																	128	
	ピーチフィス																								●				65	
	ファジーネーブル										●														●				106	
	ピーチウーロン																								●				65	
	カシスミルク						●																						162	
	カシスオレンジ											●																		143
	カシスソーダ																													102
	カシスウーロン																													102
	カルーアミルク						●																							155
	ジントニック											●																		102
ジンバック<ジン+ジンジャーエール>											●																		102	
オレンジプロッサム											●																		108	
ワイン	トリキブラン(白)																												123	
	トリキルージュ(赤)																												126	
	サングリア(赤)										●															●			138	
	サングリアトニック										●																●		104	
ソフトドリンク	メロンソーダ																												99	
	トニックウォーター																												74	
	ウーロン茶																												0	
	ミックスジュース						●				●							●	●		●	●							168	
	オレンジジュース										●																		88	
	ジンジャーエール																												74	
	コーラ																												86	
キッズドリンク	キッズ・メロンソーダ																												99	
	キッズ・ウーロン茶																												0	
	キッズ・ミックスジュース						●				●							●	●		●	●							168	
	キッズ・オレンジジュース										●																		88	
	キッズ・ジンジャーエール																												74	
	キッズ・コーラ																												86	

Allergy and nutritional information for the 2017 spring and summer menu

7-Jun-17

<Allergies>

Sensitivity to allergens differ by person so consult with a physician and decide for yourself if the food is safe.  
 ※Allergen information is confirmed based on information from suppliers and manufacturers.

※All menu items are prepared in the same kitchen so allergens may mix into other dishes during the preparation process.

<Nutrition>

Nutrition information is for 1 portion (1 portion of yakitori skewers is 2 skewers).

The numbers are calculated based on information from suppliers, manufacturers and the STANDARD TABLES OF FOOD COMPOSITION IN JAPAN - 2015 - (Seventh Revised Edition) from the Ministry of Education, Culture, Sports,

Menu item	Obligated ( 7 items)							Recommended (20 items)														Calories (kcal)	Protein (g)	Fat (g)	Carbohydrates (g)	Sodium chloride equivalent (g)	Notes							
	Shrimp	Crab	Wheat	Soba buckwheat	Eggs	Milk	Peanuts	Abalone	Squid	Salmon roe	Orange	Cashew nuts	Kiwi fruits	Beef	Walnuts	Sesame	Salmon	Mackerel	Soy	Chicken	Bananas							Pork	Matsutake mushroom	Peaches	Japanese yam	Apples	Gelatin	
MUNE KIZOKU-YAKI Salt																													172	27.0	5.2	2.7	0.6	
MUNE KIZOKU-YAKI Yakitori Sauce			●													●				●									197	27.7	5.3	8.0	1.4	Wheat is soy sauce-based
MUNE KIZOKU-YAKI Spice																					●								177	27.2	5.2	3.8	2.6	
MOMO KIZOKU-YAKI Yakitori Sauce			●													●				●									227	20.3	11.7	7.9	1.5	Wheat is soy sauce-based
MOMO KIZOKU-YAKI Salt																													202	19.7	11.5	2.6	0.7	
MOMO KIZOKU-YAKI Spice																													208	19.8	11.6	3.7	2.7	
Sankaku-shio (Bonjiri)																						●							176	7.1	16.3	0.1	0.5	
Tebasaki-shio																						●							98	10.2	5.7	0.1	0.6	
Tsukune-shio			●																										236	14.2	13.5	14.2	0.8	
Sasami-shio																													90	20.1	0.6	0.1	0.6	
Heart-shio																													103	9.0	6.7	0.4	0.6	With garlic
Sunazuri-shio (Sunagimo)																													59	12.1	0.9	0.1	0.5	
Kawa-shio																													282	8.6	26.2	0.8	0.6	
Yagen Nankotsu-shio																													59	7.6	3.2	0.1	0.6	
Hiza Nankotsu																													25	5.9	0.2	0.3	0.9	
Seseri-shio																													145	14.3	9.6	0.4	0.7	With garlic
Mi-tare (Momo)			●													●				●									171	15.8	9.3	3.6	1.1	Wheat is soy sauce-based
Kimo-tare			●													●				●									121	19.5	2.4	4.2	1.1	Wheat is soy sauce-based
Tsukune Cheese			●			●										●				●			●						303	17.8	17.7	18.0	1.5	
Tsukune-tare			●													●				●			●						261	14.9	14.0	18.8	1.5	
Kawa-tare			●													●				●			●						299	9.0	26.3	4.3	1.0	Wheat is soy sauce-based
Gyu Kushi Tare-yaki			●			●								●		●				●									131	8.7	8.9	5.6	1.3	based with garlic
Heart-tare			●													●				●									118	9.3	6.8	3.6	1.0	Wheat is soy sauce-based
Uzura Tamago no Ankake Kushi-yaki			●		●																								205	14.6	15.2	2.5	1.7	
Honetsuki Matsuba-shio																													121	25.5	1.4	0.1	0.5	
Mune Butter Chicken Curry-yaki						●																							154	18.2	5.3	7.0	0.9	
Momo Basil Oil-yaki			●			●																	●						222	16.1	16.2	0.8	1.7	
Chicken Sausage Kushi-yaki						●																							130	11.9	8.3	2.0	1.6	
Sasami Wasabi-yaki	●	●	●													●				●									164	20.8	5.8	6.1	2.0	
Mune Mentai Mayo-yaki	●	●	●		●	●										●				●									175	19.6	9.9	1.2	1.4	
Mochi Cheese	●	●	●		●	●										●				●									170	3.4	2.2	33.3	0.6	
Pi-man Nikuzume -Ponzu taste-			●																										114	6.3	5.5	9.8	1.2	With beefsteak plant
Butabara Kushi-yaki																							●						148	7.2	12.2	0.1	0.5	

★Grilling with yakitori sauce and salt

Allergens of yakitori sauce and salt used in yakitori sauce grilling and salt grilling are as follows.

Menu item	Obligated ( 7 items)							Recommended (20 items)														Calories (kcal)	Protein (g)	Fat (g)	Carbohydrates (g)	Sodium chloride equivalent (g)	Notes									
	Shrimp	Crab	Wheat	Soba buckwheat	Eggs	Milk	Peanuts	Abalone	Squid	Salmon roe	Orange	Cashew nuts	Kiwi fruits	Beef	Walnuts	Sesame	Salmon	Mackerel	Soy	Chicken	Bananas							Pork	Matsutake mushroom	Peaches	Japanese yam	Apples	Gelatin			
Yakitori Sauce			●																																	Wheat is soy sauce-based
Salt																																				

Allergy and nutritional information for the 2017 spring and summer menu

07-Jun-17

<Allergies>  
Sensitivity to allergens differ by person so consult with a physician and decide for yourself if the food is safe.  
\*Allergen information is confirmed based on information from suppliers and manufacturers.  
\*All menu items are prepared in the same kitchen so allergens may mix into other dishes during the preparation process.  
<Nutrition>  
Nutrition information is for 1 portion (1 portion of yakitori skewers is 2 skewers).  
The numbers are calculated based on information from suppliers, manufacturers and the STANDARD TABLES OF FOOD COMPOSITION IN JAPAN - 2015 - (Seventh Revised Edition) from the Ministry of Education, Culture, Sports,

Menu item	Obligated ( 7 items)							Recommended (20 items)													Calories (kcal)	Protein (g)	Fat (g)	Carbohydrates (g)	Sodium chloride equivalent (g)	Notes								
	Shrimp	Crab	Wheat	Soba buckwheat	Eggs	Milk	Peanuts	Abalone	Squid	Salmon roe	Orange	Cashew nuts	Kiwi fruits	Beef	Walnuts	Sesame	Salmon	Mackerel	Soy	Chicken							Bananas	Pork	Matsutake mushroom	Peaches	Japanese yam	Apples	Gelatin	
SALAD																													234	1.9	22.2	9.5	0.7	
Sappari Umami Salad -Oil Sauce-	●	●	●																										192	9.5	13.7	8.2	2.3	
Tappuri Kizami Sausage Salad -Caesar Dressing-			●	●	●																						●		291	4.1	18.7	26.6	2.3	
Hokkaido Wafu Potato Salad			●	●	●																								57	6.0	0.6	7.0	0.5	
SPEED MENU																													116	10.0	4.5	8.7	1.4	
Chanja (Chang Nan jot)																●													82	3.9	0.5	18.1	4.3	
Kokusan Daizu no Hiya-yakko			●		●																	●							79	8.7	3.0	3.3	1.2	
Kyabetsu-mori(M)(L)			●																										89	7.8	3.5	7.5	0.3	
Horumon Negimori Ponzu			●																										64	1.1	4.0	7.0	0.1	
Edamame																											●		58	1.4	4.1	4.8	4.8	
Hiyashi Tomato					●																								162	14.4	9.8	3.9	2.2	
Pirikarakyuri			●													●													162	14.4	9.8	3.9	2.2	
Ajitsukentamago			●		●																								381	19.9	23.2	21.2	2.0	
SPECIALTIES																													135	11.5	6.8	5.6	5.3	
Chicken Nanban	●	●	●	●												●												●	340	1.1	24.9	3.4	0.6	
Tori to Tamanegi no Reisei Shio-dare Zitate			●																										386	35.6	11.2	33.3	5.0	
Takoyaki Chicken Ball			●	●	●																								227	14.0	17.0	2.9	5.6	
Karaage			●	●	●																								172	6.6	6.5	22.4	2.2	
Yodare-dori																●												●	222	18.4	5.4	22.4	2.1	
Funwari Yamaimo no Teppan-yaki	●	●	●	●																						●	●		104	7.1	4.9	10.1	1.5	
Torishiso-maki Tempura -Kishu Bainiku Sauce-			●																										240	4.4	11.4	30.0	1.8	
Hiza Nankotsu Karaage			●	●	●																								500	16.6	3.8	95.5	3.5	
Camembert Croquette																													269	11.4	6.9	40.0	5.2	
RICE NOODLE DISHES																													436	16.2	7.0	73.4	2.5	
Tori Kamameshi			●	●	●											●													386	16.8	18.5	37.0	5.6	
Wonton-men			●	●	●																								290	7.2	1.2	60.5	4.3	
Yakitori-don	●	●	●																									●	264	15.8	8.5	28.5	2.9	
Noukou Gyokai Tonkotsu Ramen			●	●	●																								410	9.1	1.2	86.5	2.1	
Ume Dashi-chazuke	●	●	●																										163	2.9	5.8	24.9	0.8	
Tori Zousui	●	●	●	●																									225	5.4	6.2	37.0	0.9	
Rice Set (Rice•Soup•Pickles)			●																										358	7.2	9.0	62.2	0.9	
DESSERTS																													358	7.0	8.9	62.6	0.9	
Kuromitsu Maccha Kinako Ice Cream					●	●																							163	2.9	5.8	24.9	0.8	
Cream Zenzai					●	●																							225	5.4	6.2	37.0	0.9	
Chocolate Churro			●	●	●																								358	7.2	9.0	62.2	0.9	
Maple Churro			●	●	●																								358	7.0	8.9	62.6	0.9	

Allergy and nutritional information for the 2017 spring and summer menu

07-Jun-17

<Allergies>

Sensitivity to allergens differ by person so consult with a physician and decide for yourself if the food is safe.

\*Allergen information is confirmed based on information from suppliers and manufacturers.

\*All menu items are prepared in the same kitchen so allergens may mix into other dishes during the preparation process.

<Nutrition>

Nutrition information is for 1 portion (1 portion of yakitori skewers is 2 skewers).

The numbers are calculated based on information from suppliers, manufacturers and the STANDARD TABLES OF FOOD COMPOSITION IN JAPAN - 2015 - (Seventh Revised Edition) from the Ministry of Education, Culture, Sports,

Menu item	Obligated ( 7 items)							Recommended (20 items)														Calories (kcal)							
	Shrimp	Crab	Wheat	Soba buckwheat	Eggs	Milk	Peanuts	Abalone	Squid	Salmon roe	Orange	Cashew nuts	Kiwi fruits	Beef	Walnuts	Sesame	Salmon	Mackerel	Soy	Chicken	Bananas		Pork	Matsutake mushroom	Peaches	Japanese yam	Apples	Gelatin	
BEER	THE PREMIUM MALT'S (Medium)																												133
	Kinmugi (Large)																												238
	Shandy Gaff<THE PREMIUM MALT'S+Ginger Ale>																												78
	ALL FREE																												0
WHISKY	JIM BEAM Highball																												67
	JIM BEAM WHITE																												67
	KAKU Highball																												67
	KAKU Cola Highball<KAKUBIN+Cola>																												121
	KAKU Ginger Ale Highball<KAKUBIN+Ginger Ale>																												114
	KAKUBIN																												67
	Chita Highball																												72
	Chita																												72
SHO-CHU	Ginza no Suzume Kuro-koji (Barley)																												88
	Sorekara (Barley)																												126
	Kitcho Hozan (Sweet potato)																												82
	Ikkomon (Sweet potato)																												84
	Kuromaru (Sweet potato)																												84
	Tantakatan (Perilla)																												105
FRUIT LIQUEURS	Okinawa Pine (Pineapple Liqueur)																												135
	Cherry (Cherry Liqueur)																												80
	Kojama Mikan (Orange Liqueur)																												93
	Nigori Shinruchu (Apricot Liqueur)																												105
PLUM LIQUEUR	Yamazaki Distillery Toasted Cask Matured Plum Liqueur																												101
	Sumiwataru Umeshu																												83
	Nankou Umeshu																												196
BOTTLE	ZIMA																												124
SAKE	Shochikubai Gokai Junmai (Cup)																												182
	Hiyashi Amazake (Non-Alcohol)																												155

Allergy and nutritional information for the 2017 spring and summer menu

07-Jun-17

<Allergies>  
Sensitivity to allergies differ by person so consult with a physician and decide for yourself if the food is safe.  
\*Allergen information is confirmed based on information from suppliers and manufacturers.  
\*All menu items are prepared in the same kitchen so allergens may mix into other dishes during the preparation process.  
<Nutrition>  
Nutrition information is for 1 portion (1 portion of yakitori skewers is 2 skewers).  
The numbers are calculated based on information from suppliers, manufacturers and the STANDARD TABLES OF FOOD COMPOSITION IN JAPAN - 2015 - (Seventh Revised Edition) from the Ministry of Education, Culture, Sports.

Menu item	Obligated ( 7 items)							Recommended (20 items)														Calories (kcal)							
	Shrimp	Crab	Wheat	Soba buckwheat	Eggs	Milk	Peanuts	Abalone	Squid	Salmon roe	Orange	Cashew nuts	Kiwi fruits	Beef	Walnuts	Sesame	Salmon	Mackerel	Soy	Chicken	Bananas		Pork	Matsutake mushroom	Peaches	Japanese yam	Apples	Gelatin	
SHO-CHU HIGHBALLS	Hyuganatsu Citrus Salty																												133
	Ramune Soda Highball																												133
	Grapefruit																												130
	DRY<SHO-CHU+Tonic Water>																												101
	Grated White Peach																												146
	Lemon																												73
	Yuzu Citron & Honey																												147
TEA HIGHBALL	Green Tea Highball (with roasted brown rice flavor)																												85
	Oolong Tea Highball																												85
COCKTAILS	Kiwi & Soda																												67
	Kiwi & Tonic																												102
	Kiwi & Orange																												109
	Kiwi & Milk																												128
	Peach Fizz																												65
	Fuzzy Navel																												106
	Peach & Oolong Tea																												65
	Cassis & Milk																												162
	Cassis & Orange																												143
	Cassis & Soda																												102
	Cassis & Oolong Tea																												102
	Kahlua & Milk																												155
	Gin & Tonic																												102
	Gin Buck<Gin+Ginger Ale>																												102
Orange Blossom																												108	
WINE	Toriki Blanc(White Wine)																												123
	Toriki Rouge(Red Wine)																												126
	Sangria (Red Wine)																												138
	Sangria Tonic																												104
Soft Drinks	Melon Soda																												99
	Tonic Water																												74
	Oolong Tea																												0
	Mixed Fruit Juice																												168
	Orange Juice																												88
	Ginger Ale																												74
	Cola																												86
Kids Drinks	Kids•Melon Soda																												99
	Kids•Oolong Tea																												0
	Kids•Mixed Fruit Juice																												168
	Kids•Orange Juice																												88
	Kids•Ginger Ale																												74
	Kids•Cola																												86