

2017年 春夏メニュー アレルギー・栄養成分情報

2017年4月1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																															小麦は醤油由来

2017年 春夏メニュー アレルギー・栄養成分情報

2017年4月1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4月1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>																											102	
	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

April 1st, 2017

<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			●		●																								139	14.0	7.0	3.3	1.2	
Kyabetsu-mori(M)(L)			●																										96	7.8	4.6	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	
Hiyashi Tomato			●																										64	1.1	4.0	7.0	0.1	
Pirikarakyuri			●																										58	1.4	4.1	4.8	4.8	
Ajitsukentamago			●		●																								162	14.4	9.8	3.9	2.2	
SPECIALTIES																													381	19.9	23.2	21.2	2.0	
Chicken Nanban	●	●	●	●																									381	19.9	23.2	21.2	2.0	
Tori to Tamanegi no Reisei Shio-dare Zitate			●																										135	11.5	6.8	5.6	5.3	
Takoyaki Chicken Ball			●	●	●																								340	1.1	24.9	3.4	0.6	
Karaage			●	●	●																								386	35.5	11.1	33.6	4.9	
Yodare-dori			●																										227	14.0	17.0	2.9	5.6	
Funwari Yamaimo no Teppan-yaki	●	●	●	●																									172	6.6	6.5	22.4	2.2	
Torishiso-maki Tempura -Kishu Bainiku Sauce-			●																										222	18.4	5.4	22.4	2.1	
Hiza Nankotsu Karaage			●	●	●																								104	7.1	4.9	10.1	1.5	
Kokusan Fried Potatoes			●		●																								186	2.3	8.1	25.9	0.7	
RICE NOODLE DISHES																													500	16.6	3.8	95.5	3.5	
Tori Kamameshi			●	●	●																								269	11.4	6.9	40.0	5.2	
Wonton-men			●	●	●																								436	16.2	7.0	73.4	2.5	
Yakitori-don	●	●	●																										386	16.8	18.5	37.0	5.6	
Noukou Gyokai Tonkotsu Ramen			●		●																								289	7.1	1.2	60.5	4.3	
Ume Dashi-chazuke	●	●	●																										264	15.8	8.5	28.5	2.9	
Tori Zousui	●	●	●	●																									409	9.0	1.2	86.5	2.1	
Rice Set (Rice•Soup•Pickles)			●																										163	2.9	5.8	24.9	0.8	
DESSERTS																													409	9.0	1.2	86.5	2.1	
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

April 1st, 2017

<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
																												Koizumi 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

April 1st, 2017

<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>																												102
	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