2016年 秋冬メニュー アレルギー・栄養成分情報【東海】

2017年1月23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)	たんぱく質 (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					
焼とり	むね貴族焼　塩																				●								172	27.0	5.2	2.7	0.6	
	むね貴族焼　たれ			●													●			●	●						●		197	27.7	5.3	8.0	1.4	小麦は醤油由来
	むね貴族焼　スパイス																				●								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　スパイス																				●								208	19.8	11.6	3.7	2.7	
	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
	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
	きもの七味ソース焼			●													●			●	●								154	19.9	2.4	12.7	1.3	
	骨付まつば塩																				●								121	25.5	1.4	0.1	0.5	
	むね肉BBQチーズ焼			●		●	●													●	●		●				●		167	18.2	6.7	7.3	0.7	
	チキンソーセージ串焼					●															●						●		130	11.9	8.3	2.0	1.6	
	もも肉漬込み焼～ブルコギ風～			●													●			●	●						●		218	16.9	10.2	12.3	2.3	
	ささみわさび焼	●	●	●													●			●	●								166	20.8	5.8	6.1	2.0	
	むね肉明太マヨネーズ焼	●	●	●		●	●													●	●								177	19.6	9.9	1.2	1.4	
	もちもちチーズ焼	●	●	●		●	●										●			●	●						●		172	3.4	2.2	33.3	0.6	
	ビーマン肉詰（大葉入り）-ポン酢味-			●																●	●		●						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	
		義務（7品）							推奨（20品）																				(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	

★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。

	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	
やきとりのたれ			●													●			●	●						●		小麦は醤油由来
塩																												

2016年 秋冬メニュー アレルギー・栄養成分情報【東海】

2017年1月23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）																											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	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)	
さらだ	海苔大根さらだ-ノンオイル海苔ドレッシング-	●	●	●		●											●			●							●		70	2.0	4.2	6.3	1.7	
	北海道産和風ポテトさらだ			●		●	●											●		●							●		291	4.1	18.7	26.6	2.3	
	煮玉子とグラノラのさらだ-バターミルクランチドレッシング-			●		●	●													●									312	9.6	21.4	20.5	2.0	
スピードメニュー	キャベツ盛			●																●									48	2.3	0.3	10.7	2.9	
	熟成キムチ	●		●																●							●		65	1.7	0.5	14.2	3.6	
	ホルモンねぎ盛ポン酢			●																●	●								139	14.0	7.0	3.5	1.2	
	枝豆																			●									96	7.8	4.6	7.5	0.3	
	冷やしトマト					●														●							●		64	1.1	4.0	7.0	0.1	
	ピリ辛キューリ漬			●													●			●									58	1.4	4.1	4.8	4.8	
	味付煮玉子			●		●														●									162	14.4	9.8	3.9	2.2	
逸品料理	油淋鶏			●											●		●			●	●		●						222	10.8	11.0	16.7	1.8	
	厚揚げ			●			●												●	●	●		●						165	12.7	7.9	10.1	1.5	
	トリキの唐揚			●																●	●						●		386	35.5	11.1	33.6	4.9	
	よだれどり							●							●		●			●	●		●					●	228	14.0	17.0	3.0	5.6	
	ふんわり山芋の鉄板焼	●	●	●		●														●						●	●		174	6.6	6.5	22.4	2.2	
	チキン南蛮			●		●	●										●			●	●						●	●	370	20.2	22.2	21.2	2.0	
	鶏しそ巻天ぷら-紀州梅肉ソース添え-			●															●	●	●								222	18.4	5.4	22.4	2.1	
	北海道産ポテトフライ						●													●									186	2.3	8.1	25.9	0.7	
	焼鳥屋のとりコロッケ			●		●	●								●					●	●		●				●		325	8.1	13.7	42.0	1.3	
	ひざなんこつ唐揚			●		●	●													●	●								104	7.1	4.9	10.1	1.5	
ご飯もの	とり釜飯			●		●	●												●	●	●								500	16.6	3.8	95.5	3.5	
	ワンタンメン			●		●											●			●	●		●						267	12.2	6.6	39.3	5.2	
	焼とり丼	●	●	●													●			●	●						●		438	16.2	7.0	73.5	2.5	
	濃厚魚介豚骨ラーメン			●		●													●	●	●		●						384	17.6	18.2	36.3	5.6	
	梅だし茶漬け	●	●	●															●	●	●								291	7.1	1.2	60.6	4.3	
	とり雑炊	●	●	●		●														●	●								266	15.8	8.5	28.6	2.9	
	ご飯セット（ご飯・スープ・漬物）			●															●	●	●								409	9.0	1.2	86.5	2.1	
デザート	黒蜜抹茶きな粉アイス					●	●													●									163	2.9	5.8	24.9	0.8	
	グラノラチョコアイス			●		●	●													●									188	3.0	7.9	26.7	0.8	
	チョコチュロ			●		●	●													●									358	7.2	9.0	62.2	0.9	
	メープルチュロ			●		●	●													●							●		358	7.0	8.9	62.6	0.9	
		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	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)	備考
		義務（7品）							推奨（20品）																										

2016年 秋冬メニュー アレルギー・栄養成分情報【東海】

2017年1月23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。

		義務（7品）							推奨（20品）																			エネルギー
	メニュー	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	(kcal)
ビール	ザ・プレミアム・モルツ（中）																												133
	金麦（大）			●																									238
	シャンディ・ガフ〈ザ・プレミアム・モルツ+ジンジャーエール〉																												78
	オールフリー																												0
ウイスキー	ジムビームハイボール																												67
	ジムビームホワイト																												67
	角ハイボール																												67
	角コークハイ〈角瓶+コカ・コーラ〉																												121
	角ジンジャーハイ〈角瓶+ジンジャーエール〉																												114
	角瓶																												67
	響ハイボール																												72
	響 JAPANESE HARMONY																												72
焼酎	博多の華 三年貯蔵（麦）																												85
	それから（麦）																												126
	吉兆宝山（芋）																												82
	一刻者（芋）																												84
	黒丸（芋）																												84
	鍛高譚（しそ）																												105
日本酒	松竹梅 豪快（カップ酒）																												182
ビン	ジーマ																										●		124
梅酒	山崎蒸溜所貯蔵 焙煎樽仕込梅酒																												101
	澄みわたる梅酒																												83
	紀州の南高梅酒																												196
	まるで梅酒なノンアルコール																												114
果実酒	ももの酒																								●				70
	ももの酒（牛乳割り）						●																		●				98
	いちごのお酒																												69
	いちごのお酒（牛乳割り）						●																						96
	ふんわり銚月ライチ																												80
	にごり杏露酒																												105
		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	エネルギー
		義務（7品）							推奨（20品）																				(kcal)

2016年 秋冬メニュー アレルギー・栄養成分情報【東海】

2017年1月23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。

		義務（7品）							推奨（20品）																			
	メニュー	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	エネルギー (kcal)
チューハイ	グレープフルーツ																												130
	赤梅																												150
	ナイアガラグレープ																												140
	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	ラズベリーミルク						●																						108
	ラズベリーウーロン																												66
	ラズベリーオレンジ											●																	108
	ラズベリートニック																												101
	ピーチフィズ																								●				65
	ファジーネーブル											●													●				106
	ピーチウーロン																								●				65
	カシスミルク						●																						143
	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						●																						136
	ジントニック											●																	102
	ジンバック〈ジン+ジンジャーエール〉											●																	102
	オレンジブロッサム											●																	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						●					●										●			●				147
	オレンジジュース											●																	88
	ジンジャーエール																												74
	コカ・コーラ																												86
キッズドリンク	キッズ・メロンソーダ																												63
	キッズ・ウーロン茶																												0
	キッズ・ミックスジュース						●					●										●			●				98
	キッズ・オレンジジュース											●																	56
	キッズ・ジンジャーエール																												47
	キッズ・コカ・コーラ																												54
		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	エネルギー (kcal)
		義務（7品）							推奨（20品）																			

Allergy and Nutritional Information in the 2016 Autumn/Winter Menu【Toukai Area】

23-Jan-17

<Allergens>
There is a personal difference in sensitivity towards allergens so please consult a physician and make judgment by yourself.
※Allergen information is confirmed based on information from the supplier and manufacturer.
※All menu items are prepared in the same kitchen so there is a possibility that allergens get mixed in during the preparation process.
<Nutrition>
Nutrition is listed for one portion (one portion of yakitori skewers includes two skewers).
Nutritional values are calculated based on information from suppliers, manufacturers and the "Standard tables of food composition in Japan 2015 (7th Revision)" of the Ministry of Education, Culture, Sports, Science and Technology. Use these values as only a criteria.

	Menu	Duty materials (7 items)							Recommendation materials (20 items)																	Energy (kcal)	Protein (g)	Fat (g)	Carbohydrate (g)	Salt Equivalent (g)	Note
		Shrimp	Crab	Wheat	Buck Wheat	Egg	Milk	Peanut	Abalone	Squid	Salmon Roe	Orange	Cashew Nuts	Kiwi Fruits	Beef	Walnut	Sesame	Salmon	Mackerel	Soy Bean	Chicken	Banana	Pork	Matsutake Mushroom	Peach	Yam	Apple	Gelatin						
YAKITORI	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 originated from soy sauce
	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 originated from soy sauce
	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	
	Mi-tare(Momo)			●													●			●	●						●		171	15.8	9.3	3.6	1.1	Wheat originated from soy sauce
	Kimo-tare			●													●			●	●						●		121	19.5	2.4	4.2	1.1	Wheat originated from soy sauce
	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 originated from soy sauce
	Gyu Kushi Tare-yaki			●			●								●		●			●	●						●	●	131	8.7	8.9	5.6	1.3	Wheat originated from soy sauce・Contains garlic・
	Heart-tare			●													●			●	●						●		118	9.3	6.8	3.6	1.0	Wheat originated from soy sauce
	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	Contains 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	Contains garlic
	Kimo Shichimi Sauce-yaki			●													●			●	●								154	19.9	2.4	12.7	1.3	
	Honetsuki Matsuba-shio																				●								121	25.5	1.4	0.1	0.5	
	Mune BBQ Cheese-yaki			●		●	●													●	●		●				●		167	18.2	6.7	7.3	0.7	
	Chicken Sausage Kushi-yaki					●															●						●		130	11.9	8.3	2.0	1.6	
	Momo Tsukekomi-yaki～ Korean Bulgogi style ～			●													●			●	●						●		218	16.9	10.2	12.3	2.3	
	Sasami Wasabi-yaki	●	●	●													●			●	●								166	20.8	5.8	6.1	2.0	
	Mune Mentai Mayo-yaki	●	●	●		●	●													●	●								177	19.6	9.9	1.2	1.4	
	Mochi Cheese	●	●	●		●	●										●			●	●						●		172	3.4	2.2	33.3	0.6	
	Pi-man Nikuzume- Ponzu taste -			●																●	●		●						114	6.3	5.5	9.8	1.2	Contains perilla
	Butabara Kushi-yaki																						●						148	7.2	12.2	0.1	0.5	
		Shrimp	Crab	Wheat	Buck Wheat	Egg	Milk	Peanut	Abalone	Squid	Salmon Roe	Orange	Cashew Nuts	Kiwi Fruits	Beef	Walnut	Sesame	Salmon	Mackerel	Soy Bean	Chicken	Banana	Pork	Matsutake Mushroom	Peach	Yam	Apple	Gelatin	Energy (kcal)	Protein (g)	Fat (g)	Carbohydrate (g)	Salt Equivalent (g)	Note
		Duty materials (7 items)							Recommendation materials (20 items)																								

★Sauce grilling and salt grilling
Allergens for yakitori sauce and salt used in sauce grilling and salt grilling are as follows.

	Duty materials (7 items)							Recommendation materials (20 items)																				Note
	Shrimp	Crab	Wheat	Buck Wheat	Egg	Milk	Peanut	Abalone	Squid	Salmon Roe	Orange	Cashew Nuts	Kiwi Fruits	Beef	Walnut	Sesame	Salmon	Mackerel	Soy Bean	Chicken	Banana	Pork	Matsutake Mushroom	Peach	Yam	Apple	Gelatin	
Yakitori Sauce			●													●			●	●						●		Wheat originated from soy sauce
Salt																												

Allergy and Nutritional Information in the 2016 Autumn/Winter Menu【Toukai Area】

23-Jan-17

<Allergens>
There is a personal difference in sensitivity towards allergens so please consult a physician and make judgment by yourself.
※Allergen information is confirmed based on information from the supplier and manufacturer.
※All menu items are prepared in the same kitchen so there is a possibility that allergens get mixed in during the preparation process.
<Nutrition>
Nutrition is listed for one portion (one portion of yakitori skewers includes two skewers).
Nutritional values are calculated based on information from suppliers, manufacturers and the "Standard tables of food composition in Japan 2015 (7th Revision)" of the Ministry of Education, Culture, Sports, Science and Technology. Use these values as only a criteria.

	Menu	Duty materials (7 items)							Recommendation materials (20 items)																	Energy (kcal)	Protein (g)	Fat (g)	Carbohydrate (g)	Salt Equivalent (g)	Note
		Shrimp	Crab	Wheat	Buck Wheat	Egg	Milk	Peanut	Abalone	Squid	Salmon Roe	Orange	Cashew Nuts	Kiwi Fruits	Beef	Walnut	Sesame	Salmon	Mackerel	Soy Bean	Chicken	Banana	Pork	Matsutake Mushroom	Peach	Yam	Apple	Gelatin						
SALAD	Nori Daikon Salad - Non-Oil Nori Dressing -	●	●	●		●											●			●							●		70	2.0	4.2	6.3	1.7	
	Hokkaido Wafu Potato Salad			●		●	●												●	●							●		291	4.1	18.7	26.6	2.3	
	Nitamago and Granola Salad- Buttermilk Ranch Dressing -			●		●	●													●									312	9.6	21.4	20.5	2.0	
SPEED MENU	Kyabetsu-mori			●																●									48	2.3	0.3	10.7	2.9	
	Jyukusei Kimchi	●		●																●							●		65	1.7	0.5	14.2	3.6	
	Horumon Negimori Ponzu			●																●	●								139	14.0	7.0	3.5	1.2	
	Edamame																			●									96	7.8	4.6	7.5	0.3	
	Hiyashi Tomato					●														●							●		64	1.1	4.0	7.0	0.1	
	Pirikarakyuri			●													●			●									58	1.4	4.1	4.8	4.8	
	Ajitsukenitamago			●		●														●									162	14.4	9.8	3.9	2.2	
SPECIALTIES	Yurinchi			●											●		●			●	●		●						222	10.8	11.0	16.7	1.8	
	Atsuage			●			●												●	●	●		●						165	12.7	7.9	10.1	1.5	
	Karaage			●																●	●						●		386	35.5	11.1	33.6	4.9	
	Yodare-dori							●							●		●			●	●		●					●	228	14.0	17.0	3.0	5.6	
	Funwari Yamaimo no Teppan-yaki	●	●	●		●														●						●	●		174	6.6	6.5	22.4	2.2	
	Chicken Nanban			●		●	●										●			●	●						●	●	370	20.2	22.2	21.2	2.0	
	Torishiso-maki Tempura-Kishu Bainiku Sauce-			●															●	●	●								222	18.4	5.4	22.4	2.1	
	Hokkaido Fried Potatoes						●													●									186	2.3	8.1	25.9	0.7	
	Yakitoriya no Tori Croquette			●		●	●								●					●	●		●				●		325	8.1	13.7	42.0	1.3	
	Hiza Nankotsu Karaage			●		●	●													●	●								104	7.1	4.9	10.1	1.5	
RICE / NOODLE DISHES	Tori Kamameshi			●		●	●												●	●	●								500	16.6	3.8	95.5	3.5	
	Wonton-men			●		●											●			●	●		●						267	12.2	6.6	39.3	5.2	
	Yakitori-don	●	●	●													●			●	●						●		438	16.2	7.0	73.5	2.5	
	Noukou Gyokai Tonkotsu Ramen			●		●													●	●	●		●						384	17.6	18.2	36.3	5.6	
	Ume Dashi-chazuke	●	●	●															●	●	●								291	7.1	1.2	60.6	4.3	
	Tori Zousui	●	●	●		●														●	●								266	15.8	8.5	28.6	2.9	
	Rice Set(Rice・Soup・Pickles)			●															●	●	●								409	9.0	1.2	86.5	2.1	
DESSERTS	Kuromitsu Maccha Kinako Ice Cream					●	●													●									163	2.9	5.8	24.9	0.8	
	Granola Chocolate Ice Cream			●		●	●													●									188	3.0	7.9	26.7	0.8	
	Chocolate Churro			●		●	●													●									358	7.2	9.0	62.2	0.9	
	Maple Churro			●		●	●													●							●		358	7.0	8.9	62.6	0.9	
		Shrimp	Crab	Wheat	Buck Wheat	Egg	Milk	Peanut	Abalone	Squid	Salmon Roe	Orange	Cashew Nuts	Kiwi Fruits	Beef	Walnut	Sesame	Salmon	Mackerel	Soy Bean	Chicken	Banana	Pork	Matsutake Mushroom	Peach	Yam	Apple	Gelatin	Energy (kcal)	Protein (g)	Fat (g)	Carbohydrate (g)	Salt Equivalent (g)	Note
		Duty materials (7 items)							Recommendation materials (20 items)																								

Allergy and Nutritional Information in the 2016 Autumn/Winter Menu【Toukai Area】

23-Jan-17

<Allergens>
There is a personal difference in sensitivity towards allergens so please consult a physician and make judgment by yourself.
※Allergen information is confirmed based on information from the supplier and manufacturer.
※All menu items are prepared in the same kitchen so there is a possibility that allergens get mixed in during the preparation process.
<Nutrition>
Nutrition is listed for one portion (one portion of yakitori skewers includes two skewers).
Nutritional values are calculated based on information from suppliers, manufacturers and the "Standard tables of food composition in Japan 2015 (7th Revision)" of the Ministry of Education, Culture, Sports, Science and Technology. Use these values as only a criteria.

		Duty materials (7 items)							Recommendation materials (20 items)																			
	Menu	Shrimp	Crab	Wheat	Buck Wheat	Egg	Milk	Peanut	Abalone	Squid	Salmon Roe	Orange	Cashew Nuts	Kiwi Fruits	Beef	Walnut	Sesame	Salmon	Mackerel	Soy Bean	Chicken	Banana	Pork	Matsutake Mushroom	Peach	Yam	Apple	Gelatin	Energy (kcal)
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 Coke Highball〈KAKUBIN+Coca・Cola〉																												121
	KAKU Ginger Ale Highball〈KAKUBIN+Ginger Ale〉																												114
	KAKUBIN																												67
	HIBIKI Highball																												72
	HIBIKI JAPANESE HARMONY																												72
SHO-CHU	Hakatanohana Sannenchozo (Barley)																												85
	Sorekara (Barley)																												126
	Kicchouhouzan (Sweet potato)																												82
	Ikkomon (Sweet potato)																												84
	Kuromaru (Sweet potato)																												84
	Tantakatan (Perilla)																												105
RICE WINE	Shouchikubai Goukai (Cup)																												182
BIN	ZIMA																										●		124
PLUM WINE	Yamazaki Distillery Baisen Jikomi Umeshu																												101
	Sumiwataru Umeshu																												83
	Nankou Umeshu																												196
	Marude Umeshu (Non-Alcohol)																												114
FRUIT LIQUEURS	Peach (Peach Liqueur)																								●				70
	Peach (Peach Liqueur) with milk						●																		●				98
	Strawberry (Strawberry Liqueur)																												69
	Strawberry (Strawberry Liqueur) with milk						●																						96
	Funwari Kyogetsu Litchee																												80
	Nigori Shinruchu (Apricot Liqueur)																												105
		Shrimp	Crab	Wheat	Buck Wheat	Egg	Milk	Peanut	Abalone	Squid	Salmon Roe	Orange	Cashew Nuts	Kiwi Fruits	Beef	Walnut	Sesame	Salmon	Mackerel	Soy Bean	Chicken	Banana	Pork	Matsutake Mushroom	Peach	Yam	Apple	Gelatin	Energy (kcal)
		Duty materials (7 items)							Recommendation materials (20 items)																			

Allergy and Nutritional Information in the 2016 Autumn/Winter Menu【Toukai Area】

23-Jan-17

<Allergens>
There is a personal difference in sensitivity towards allergens so please consult a physician and make judgment by yourself.
※Allergen information is confirmed based on information from the supplier and manufacturer.
※All menu items are prepared in the same kitchen so there is a possibility that allergens get mixed in during the preparation process.
<Nutrition>
Nutrition is listed for one portion (one portion of yakitori skewers includes two skewers).
Nutritional values are calculated based on information from suppliers, manufacturers and the "Standard tables of food composition in Japan 2015 (7th Revision)" of the Ministry of Education, Culture, Sports, Science and Technology. Use these values as only a criteria.

		Duty materials (7 items)							Recommendation materials (20 items)																			
	Menu	Shrimp	Crab	Wheat	Buck Wheat	Egg	Milk	Peanut	Abalone	Squid	Salmon Roe	Orange	Cashew Nuts	Kiwi Fruits	Beef	Walnut	Sesame	Salmon	Mackerel	Soy Bean	Chicken	Banana	Pork	Matsutake Mushroom	Peach	Yam	Apple	Gelatin	Energy (kcal)
CHU-HI	Grapefruit																												130
	Akaume (Red Plum)																												150
	Niagara Grape																												140
	DRY<SHO-CHU+Tonic Water>																												102
	White Grated Peach																								●				146
	Lemon																												73
	Yuzu Honey											●								●							●		147
TEA HIGHBALL	Green Tea Highball(with roasted Brown rice flavor)																												85
	Oolong Tea Highball																												85
COCKTAILS	Raspberry Milk						●																						108
	Raspberry Oolong Tea																												66
	Raspberry Orange											●																	108
	Raspberry Tonic																												101
	Peach Fizz																								●				65
	Fuzzy Navel											●													●				106
	Peach Oolong Tea																								●				65
	Cassis Milk						●																						143
	Cassis Orange											●																	143
	Cassis Soda																												102
	Cassis Oolong Tea																												102
	Kahlua Milk						●																						136
	Gin and 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
Non-Alcohol	Melon Soda																												99
	Tonic Water																												74
	Oolong Tea																												0
	Mixed Fruit Juice						●					●										●			●				147
	Orange Juice											●																	88
	Ginger Ale																												74
	Coca・Cola																												86
Kids Drink	Kids・Melon Soda																												63
	Kids・Oolong Tea																												0
	Kids・Mixed Fruit Juice						●					●										●			●				98
	Kids・Orange Juice											●																	56
	Kids・Ginger Ale																												47
	Kids・Coca・Cola																												54
		Shrimp	Crab	Wheat	Buck Wheat	Egg	Milk	Peanut	Abalone	Squid	Salmon Roe	Orange	Cashew Nuts	Kiwi Fruits	Beef	Walnut	Sesame	Salmon	Mackerel	Soy Bean	Chicken	Banana	Pork	Matsutake Mushroom	Peach	Yam	Apple	Gelatin	Energy (kcal)
		Duty materials (7 items)							Recommendation materials (20 items)																			