

秋冬フェアメニュー アレルギー・栄養成分情報

2018年12月11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	オレンジ	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	
超!白ねぎ塩こんぶ			●																								93	1.8	6.6	7.2	0.7		
むね肉チーズダッカルビ風串焼			●		●	●							●						●	●	●					●	●	232	21.7	11.4	8.6	1.8	
骨付まつばのスパイス焼																				●							124	25.6	1.4	0.6	1.3		
とりワンタン-胡麻ポン酢味-					●																●						247	9.6	5.7	40.2	2.8		
大根さらだ-明太子ドレッシング-					●	●															●						90	2.2	5.5	8.4	1.5		
チキンタレかつ丼	●	●	●		●	●														●	●						586	24.5	10.9	93.7	2.9		
しじみラーメン					●	●															●						205	9.2	1.7	37.0	6.2		

★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	オレンジ	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

秋冬フェアメニュー アレルギー・栄養成分情報

2018年12月11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	オレシ	カシューナ	キウイフル	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
超! ゴールデンキウイのお酒 ロック												●																64
超! ゴールデンキウイのお酒 牛乳割					●						●																	104
超! いちごのお酒 ロック																												70
超! いちごのお酒 牛乳割					●																							110
和梨チューハイ																												132
レモンティーチューハイ																												117
ソコムルク					●					●																		112
ソコジンジャー										●																		88
大人のホットジンジャー																												146

Allergy and nutritional information for the 2018 Autumn & Winter Menu

12/11/18

<Allergies>

As sensitivity to allergens differ by person, please 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, Science and Technology.

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	Kiwifruits	Beef	Walnuts	Sesame	Salmon	Mackerel	Soy	Chicken							Bananas	Pork	Matsutake mushroom	Peaches	Japanese yam	Apples	Gelatin
Chof Shironegi Shiokonbu			●													●			●									93	1.8	6.6	7.2	0.7	
Mune Niku Cheese Dakkarubifu Kushi Yaki			●		●	●								●		●			●							●	●	232	21.7	11.4	8.6	1.8	
Honetsuki Matsuba no Spice Yaki			●																	●								124	25.6	1.4	0.6	1.3	
Toriwantan-Sesame Ponzu Taste-			●		●											●			●			●						247	9.6	5.7	40.2	2.8	
Daikon Salad-Seasoned cod roe Dressing-	●	●	●		●	●													●									90	2.2	5.5	8.4	1.5	
Chicken Tare Katsudon	●	●	●		●	●													●									586	24.5	10.9	93.7	2.9	
Shijimi Ramen	●	●	●		●	●													●			●						205	9.2	1.7	37.0	6.2	
	Obligated (7 items)							Recommended (20 items)													(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	Notes							

★Grilling with yakitori sauce and salt

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

	Obligated (7 items)							Recommended (20 items)													Notes												
	Shrimp	Crab	Wheat	Soba buckwheat	Eggs	Milk	Peanuts	Abalone	Squid	Salmon roe	Orange	Cashew nuts	Kiwifruits	Beef	Walnuts	Sesame	Salmon	Mackerel	Soy	Chicken		Bananas	Pork	Matsutake mushroom	Peaches	Japanese yam	Apples	Gelatin					
Tare (Yakitori Sauce)			●																														
Shio (Salt)																											●						Wheat is soy sause-based

Allergy and nutritional information for the 2018 Autumn & Winter Menu

12/11/18

<Allergies>
 As sensitivity to allergens differ by person, please 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, Science and Technology.

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	Kiwifruits	Beef	Walnuts	Sesame	Salmon	Mackerel	Soy	Chicken		Bananas	Pork	Matsutake mushroom	Peaches	Japanese yam	Apples	Gelatin
Chol Golden Kiwi no Osake on the rocks													●															64
Chol Golden Kiwi no Osake with milk					●								●															104
Chol Ichigo no Osake on the rocks																												70
Chol Ichigo no Osake with milk					●																							110
Wanashi Sho-Chu Highball																												132
Lemon Tea Sho-Chu Highball																												117
SOCO & Milk					●						●																	112
SOCO & Ginger										●																		88
Otona no Hot Ginger																												146
	Shrimp	Crab	Wheat	Soba buckwheat	Eggs	Milk	Peanuts	Abalone	Squid	Salmon roe	Orange	Cashew nuts	Kiwifruits	Beef	Walnuts	Sesame	Salmon	Mackerel	Soy	Chicken	Bananas	Pork	Matsutake mushroom	Peaches	Japanese yam	Apples	Gelatin	Calories (kcal)
	Obligated (7 items)							Recommended (20 items)													(kcal)							