

鳥貴族 アレルギ-・栄養成分情報(TORIKIZOKU Allergy and nutritional information)

2021年4月8日

カテゴリ	メニュー名	義務(8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	くるみ	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	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
貴族焼	もも貴族焼 たれ			●												●			●										235	20.6	11.7	9.5	1.8	小麦は醤油由来
貴族焼	もも貴族焼 塩																			●									205	20	11.5	2.9	3.2	
貴族焼	もも貴族焼 スライス																			●									213	20	11.6	4.6	4.1	
貴族焼	むね貴族焼 たれ			●												●			●										197	27.3	5.2	8.5	1.4	小麦は醤油由来
貴族焼	むね貴族焼 塩																			●									172	26.9	5	3	3.1	
貴族焼	むね貴族焼 スライス																			●									180	26.9	5.1	4.7	4	
塩焼	せせり-ガーリック入-																			●									151	14.5	9.6	1.4	2.6	ガーリック入
塩焼	ささみ																			●									90	20.1	0.5	0	1	
塩焼	つくね塩			●												●			●				●						235	13.9	12.8	14.2	2.1	
塩焼	ハート塩-ガーリック入-																			●									104	9	6.6	0.7	1.5	ガーリック入
塩焼	かわ塩																			●									285	8.8	26.2	0.9	3.9	
塩焼	砂ずり(砂肝)																			●									60	12.2	0.9	0.1	1.8	
塩焼	ひざなんごつ																			●									26	6.1	0.1	0.3	2.2	
塩焼	やげんなんごつ																			●									80	10.2	4.3	0.1	1.8	
塩焼	手羽先塩																			●									107	11.2	6.1	0.2	3.1	
塩焼	三角(ぼんじり)																			●									177	7.3	16.3	0.1	2.7	
塩焼	ちからこぶ塩																			●									128	14.1	6.9	0.4	1.5	
たれ焼	つくねたれ			●												●			●				●						260	14.4	13.3	18.7	1.5	
たれ焼	ハートたれ			●												●			●				●						109	9	6.7	1.8	0.5	小麦は醤油由来
たれ焼	かわたれ			●												●			●				●						330	9.8	26.5	10.7	2.5	小麦は醤油由来
たれ焼	きも(レバー)			●												●			●				●						121	19.6	2.3	4.4	1.1	小麦は醤油由来
たれ焼	つくねチーズ焼			●		●										●			●				●						300	17.2	17	17.7	1.4	
たれ焼	ちからこぶたれ			●												●			●				●						147	14.6	7.1	4.5	1	
たれ焼	みたれ(もも肉)			●												●			●				●						146	13.3	7.7	3.8	1.1	小麦は醤油由来
たれ焼	手羽先たれ			●												●			●				●						129	11.5	6.2	5	1.3	
	やきとりのたれ			●												●			●				●		●				-	-	-	-	-	小麦は醤油由来
	塩																												-	-	-	-	-	

<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。

鳥貴族 アレルギー・栄養成分情報(TORIKIZOKU Allergy and nutritional information)

2021年4月8日

カテゴリ	メニュー名	義務(8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	くるみ	あわび	いか	いくら	オレングジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	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
串焼	もちもちチーズ焼	●	●	●		●	●									●			●	●									171	3.1	2.4	32.7	0.4	
串焼	むね肉明太マヨネーズ風焼	●	●	●		●	●									●			●	●									177	19.7	9.8	1.2	1.3	
串焼	豚バラ串焼																					●							149	7.2	12.2	0.1	1.3	
串焼	ビーマン肉語-ボン酢味-			●												●			●	●		●							111	5.9	5.3	9.4	1.1	大葉入
串焼	牛串焼-果実とにんにくの旨味-			●		●									●	●			●				●						101	7.7	7.6	2.7	0.6	
串焼	ささみわさび焼	●	●	●											●				●	●									141	20.8	3.1	6.5	1.8	
串焼	きも焼-塩ごま油添え-														●														252	19.5	17.2	2.9	5.5	
串焼	鶏ハラミ-梅肉添え-																			●						●			85	10.1	4.6	0.6	0.7	
串焼	鶏ハラミ味噌焼			●		●									●				●	●									149	12.1	5.7	12	2.3	
スピードメニュー	枝豆																			●									89	7.8	3.5	7.4	0.3	
スピードメニュー	キャベツ盛			●																●									82	3.9	0.4	18	4.2	
スピードメニュー	親鶏炙り焼-塩ボン酢味-			●															●	●									142	9.2	8.5	6.1	1.8	
スピードメニュー	ホルモンねぎ盛ボン酢			●															●	●									74	8.7	2.9	2.8	0.9	
スピードメニュー	味付煮玉子			●		●														●									161	14.3	9.8	3.7	2.2	
スピードメニュー	超！白ねぎ塩ごんぶ			●											●					●									93	3.2	6.1	6.9	1.6	
スピードメニュー	冷やしトマト					●														●									64	1.1	3.9	6.9	0.1	
スピードメニュー	キャベツ盛+ごま油			●												●				●									174	3.9	10.4	18	4.2	
スピードメニュー	塩だれキューリ														●														55	1.9	3.4	5	5.2	
逸品料理	カマンベールコロケ					●	●													●									239	4.4	11.3	29.9	1.8	
逸品料理	ひざなんごつ唐揚			●		●	●													●	●					●			103	6.5	4.1	10	1.5	
逸品料理	北海道産和風ポテトさらだ			●		●	●										●												291	4.2	18.7	26.6	2.3	
逸品料理	ポテトフライ						●													●									202	2.3	10.2	25.8	0.7	
逸品料理	ふんわり山芋の鉄板焼	●	●	●		●														●				●	●				169	6.3	6.4	22.9	2	
逸品料理	粗挽ポークソーセージ串焼			●		●														●		●							199	7.2	15.8	6.8	1.8	
逸品料理	トリキの唐揚			●		●														●	●		●						343	28.3	7.9	37.9	6.3	
逸品料理	とり天-梅肉ソース添え-			●		●														●	●								236	12.7	11.4	20.9	2	
逸品料理	口水鶏			●			●													●	●								262	12.2	21.8	3.2	5.3	
逸品料理	チキン南蛮			●		●										●				●	●					●			421	14.5	29.1	26	2.2	
逸品料理	鶏皮チップ			●																●	●								264	3.9	23.6	8.7	0.8	

<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。

鳥貴族 アレルギ-・栄養成分情報(TORIKIZOKU Allergy and nutritional information)

2021年4月8日

カテゴリ	メニュー名	義務(8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	くるみ	あわび	いか	いくら	オレノジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	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
ご飯もの	焼とり丼	●	●	●												●			●	●									435	16.5	7	72.8	2.5	
ご飯もの	とり釜飯			●													●		●	●									440	14.4	3.5	85	3.6	
ご飯もの	とり雑炊	●	●	●		●	●									●			●	●		●							249	13	7.6	30.3	5.3	
ご飯もの	とり白湯めん			●		●													●	●		●							295	12.2	6.7	43	7.3	
ご飯もの	白ごはん(味噌汁付)																		●										397	7.8	1.6	85.2	1.7	
デザート	黒蜜抹茶きな粉アイス					●	●												●										165	2.9	5.7	25.2	0.7	
デザート	チョコバフェ-チョコ添え-			●		●	●	●											●										284	4.9	13.3	37.2	0.9	
デザート	カタラーナアイス					●	●												●										247	2.5	13.1	29.9	0.1	
デザート	いちごアイス					●	●																						161	2.3	6.1	24.2	0.1	
フェア	ちくわボテサラ天			●		●	●										●		●										467	10.7	21.5	57.4	2.2	
フェア	もも肉すき煮			●															●	●									252	14	10.9	22.6	3.6	
フェア	とり天カレーうどん			●		●	●												●	●									441	19.4	13.8	59	7.4	
フェア	とりハムチーズカツ			●		●	●												●	●		●							428	25.8	13.3	51.5	3.1	
フェア	鶏野菜串のバジルオイル焼			●		●													●	●		●							141	6.4	10	5.7	1.5	
フェア	ニラ玉鉄板焼			●		●													●	●									290	14.6	23.8	1.4	1.2	
フェア	ピリ辛こんにゃくの竜田揚			●															●	●									107	1.3	0	24.7	2.2	
フェア	スパイシーフライドチキン			●		●													●	●									323	22.8	19	12.2	3.2	
今月のオススメ	淡路島産新たまねぎの揚げだし			●															●	●	●		●						152	4.4	4.2	24.7	4.2	

<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。

鳥貴族 アレルギー・栄養成分情報(TORIKIZOKU Allergy and nutritional information)

04/08/21

Category	Menu item	Obligated (8 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	Walnuts	Abalone	Squid	Salmon roe	Orange	Cashew nuts	Kiwifruits	Beef	Sesame	Salmon	Mackerel	Soy	Chicken							Bananas	Pork	Matsutake mushroom	Peaches	Japanese Yam	Apples	Gelatin
KIZOKUYAKI	MOMO KIZOKUYAKI-Tare			●															●	●									235	20.6	11.7	9.5	1.8	Wheat is soy sauce-based
KIZOKUYAKI	MOMO KIZOKUYAKI-Shio																		●	●									205	20	11.5	2.9	3.2	
KIZOKUYAKI	MOMO KIZOKUYAKI-Spice																		●	●									213	20	11.6	4.6	4.1	
KIZOKUYAKI	MUNE KIZOKUYAKI-Tare			●															●	●									197	27.3	5.2	8.5	1.4	Wheat is soy sauce-based
KIZOKUYAKI	MUNE KIZOKUYAKI-Shio																		●	●									172	26.9	5	3	3.1	
KIZOKUYAKI	MUNE KIZOKUYAKI-Spice																		●	●									180	26.9	5.1	4.7	4	
SHIO	Seseri-Shio																		●	●									151	14.5	9.6	1.4	2.6	With garlic
SHIO	Sasami-Shio																		●	●									90	20.1	0.5	0	1	
SHIO	Tsukune-Shio			●															●	●		●							235	13.9	12.8	14.2	2.1	
SHIO	Heart-Shio																		●	●									104	9	6.6	0.7	1.5	With garlic
SHIO	Kawa-Shio																		●	●									285	8.8	26.2	0.9	3.9	
SHIO	Sunazuri-Shio(Sunagimo)																		●	●									60	12.2	0.9	0.1	1.8	
SHIO	Hiza Nankotsu-Shio																		●	●									26	6.1	0.1	0.3	2.2	
SHIO	Yagen Nankotsu-Shio																		●	●									80	10.2	4.3	0.1	1.8	
SHIO	Tebasaki-Shio																		●	●									107	11.2	6.1	0.2	3.1	
SHIO	Sankaku-Shio(Bonjiri)																		●	●									177	7.3	16.3	0.1	2.7	
SHIO	ChikaraKobu-Shio																		●	●									128	14.1	6.9	0.4	1.5	
TARE	Tsukune-Tare			●															●	●		●							260	14.4	13.3	18.7	1.5	
TARE	Heart-Tare			●															●	●									109	9	6.7	1.8	0.5	Wheat is soy sauce-based
TARE	Kawa-Tare			●															●	●									330	9.8	26.5	10.7	2.5	Wheat is soy sauce-based
TARE	Kimo-Tare(Chicken Liver)			●															●	●									121	19.6	2.3	4.4	1.1	Wheat is soy sauce-based
TARE	Tsukune Cheese Yaki			●		●													●	●		●							300	17.2	17	17.7	1.4	
TARE	ChikaraKobu-Tare			●															●	●									147	14.6	7.1	4.5	1	
TARE	Mi-Tare(Momo)			●															●	●									146	13.3	7.7	3.8	1.1	Wheat is soy sauce-based
TARE	Tebasaki-Tare			●															●	●									129	11.5	6.2	5	1.3	
れ	Tare(Yakitori Sauce)			●															●	●						●	●		-	-	-	-	-	Wheat is soy sauce-based
	Shio(Salt)																												-	-	-	-	-	

<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.

鳥貴族 アレルギー・栄養成分情報(TORIKIZOKU Allergy and nutritional information)

04/08/21

Category	Menu item	Obligated (8 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	Walnuts	Abalone	Squid	Salmon roe	Orange	Cashew nuts	Kiwifruits	Beef	Sesame	Salmon	Mackerel	Soy	Chicken	Bananas	Pork							Matsutake mushroom	Peaches	Japanese Yam	Apples	Gelatin
KUSHI	Mochi Cheese Yaki	●	●	●		●	●								●				●	●									171	3.1	2.4	32.7	0.4	
KUSHI	Mune Mentai Mayofu Yaki	●	●	●		●	●												●	●									177	19.7	9.8	1.2	1.3	
KUSHI	Butabara Kushi Yaki																					●							149	7.2	12.2	0.1	1.3	
KUSHI	Piman Nikuzume-Ponzu Taste-			●													●		●	●		●							111	5.9	5.3	9.4	1.1	With Perilla
KUSHI	Gyu Kushi Yaki-Deliciousness of Fruit and Garlic-			●			●								●	●			●	●			●		●				101	7.7	7.6	2.7	0.6	
KUSHI	Sasami Wasabi Yaki	●	●	●												●			●	●									141	20.8	3.1	6.5	1.8	
KUSHI	Kimo Yaki-Served with Salty Sesame Oil-															●													252	19.5	17.2	2.9	5.5	
KUSHI	Tori Harami-with Plum Pulp-																								●				85	10.1	4.6	0.6	0.7	
KUSHI	Tori Harami Miso Yaki			●			●				●								●	●									149	12.1	5.7	12	2.3	
SPEED MENU	Edamame																		●	●									89	7.8	3.5	7.4	0.3	
SPEED MENU	Kyabetsumori			●															●	●									82	3.9	0.4	18	4.2	
SPEED MENU	Oyadori Aburi Yaki-Shio Ponzu Taste-			●							●							●	●	●						●			142	9.2	8.5	6.1	1.8	
SPEED MENU	Horumon Negimori Ponzu			●													●		●	●									74	8.7	2.9	2.8	0.9	
SPEED MENU	Ajitsuke Nitamago			●		●													●	●									161	14.3	9.8	3.7	2.2	
SPEED MENU	Cho! Shironegi Shiokonbu			●												●			●	●									93	3.2	6.1	6.9	1.6	
SPEED MENU	Hiyashi Tomato					●													●	●									64	1.1	3.9	6.9	0.1	
SPEED MENU	Kyabetsumori + Sesame oil			●															●	●									174	3.9	10.4	18	4.2	
SPEED MENU	Shiodare Kyuri																		●	●									55	1.9	3.4	5	5.2	
SPECIALTIES	Camembert Croquette					●	●												●	●									239	4.4	11.3	29.9	1.8	
SPECIALTIES	Hiza Nankotsu Karaage			●		●	●												●	●						●			103	6.5	4.1	10	1.5	
SPECIALTIES	Hokkaido Wafu Potato Salad			●		●	●										●		●	●									291	4.2	18.7	26.6	2.3	
SPECIALTIES	Fried Potatoes						●												●	●									202	2.3	10.2	25.8	0.7	
SPECIALTIES	Funwari Yamaimo no Teppan Yaki	●	●	●		●													●	●					●	●			169	6.3	6.4	22.9	2	
SPECIALTIES	Arabiki Pork Sausage Kushi Yaki			●			●												●	●		●							199	7.2	15.8	6.8	1.8	
SPECIALTIES	Toriki no Karaage			●			●												●	●									343	28.3	7.9	37.9	6.3	
SPECIALTIES	Tori Ten-Served with Plum Sauce-			●		●													●	●									236	12.7	11.4	20.9	2	
SPECIALTIES	Yodare Dori			●			●												●	●									262	12.2	21.8	3.2	5.3	
SPECIALTIES	Chicken Nanban			●		●									●				●	●						●			421	14.5	29.1	26	2.2	
SPECIALTIES	Torikawa Chips			●															●	●									264	3.9	23.6	8.7	0.8	

<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.

鳥貴族 アレルギー・栄養成分情報(TORIKIZOKU Allergy and nutritional information)

04/08/21

Category	Menu item	Obligated (8 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	Walnuts	Abalone	Squid	Salmon roe	Orange	Cashew nuts	Kiwifruits	Beef	Sesame	Salmon	Mackerel	Soy	Chicken	Bananas	Pork							Matsutake mushroom	Peaches	Japanese Yam	Apples	Gelatin
RICE DISHES	Yakitori Don	●	●	●												●			●	●									435	16.5	7	72.8	2.5	
RICE DISHES	Tori Kamameshi			●													●		●	●									440	14.4	3.5	85	3.6	
RICE DISHES	Tori Zosui	●	●	●		●	●									●			●	●									249	13	7.6	30.3	5.3	
RICE DISHES	Tori Paitan Men			●		●													●	●									295	12.2	6.7	43	7.3	
RICE DISHES	Shiro Gohan (with Miso Soup)																		●	●									397	7.8	1.6	85.2	1.7	
DESSERTS	Kuromitsu Matcha Kinako Ice Cream					●	●												●	●									165	2.9	5.7	25.2	0.7	
DESSERTS	Chocolate Parfait -with Churo-			●		●	●	●											●	●									284	4.9	13.3	37.2	0.9	
DESSERTS	Catalana Ice Cream					●	●												●										247	2.5	13.1	29.9	0.1	
DESSERTS	Ichigo Ice Cream					●	●												●										161	2.3	6.1	24.2	0.1	
Fair	Chikuwa Potesara Ten			●		●	●									●			●	●									467	10.7	21.5	57.4	2.2	
Fair	Momoniku Sukini			●															●	●									252	14	10.9	22.6	3.6	
Fair	Tori Ten Curry Udon			●		●	●												●	●									441	19.4	13.8	59	7.4	
Fair	Torihamu Cheese Katsu			●		●	●												●	●	●								428	25.8	13.3	51.5	3.1	
Fair	Toriyasaigushi no Basil oil Yaki			●		●	●												●	●									141	6.4	10	5.7	1.5	
Fair	Niratama Teppan Yaki			●		●	●									●			●	●									290	14.6	23.8	1.4	1.2	
Fair	Pirikara Konnyaku no Tatsutaage			●												●			●	●				●					107	1.3	0	24.7	2.2	
Fair	Spicy Fried Chicken			●		●	●												●	●	●								323	22.8	19	12.2	3.2	
Monthly Recommended Menu	Awajishimasanshintamanegi no Agedashi			●														●	●	●									152	4.4	4.2	24.7	4.2	

<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.

鳥貴族 アレルギー・栄養成分情報(TORIKIZOKU Allergy and nutritional information)

2021年4月1日

カテゴリ	メニュー名	義務(8品)								推奨(20品)														エネルギー (kcal)	備考					
		えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	くるみ	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	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	ザ・プレミアム・モルツ																												145	
メガ	メガ金麦(ビール系飲料)			●																									250	
メガ	メガハイボール(ジムビーム)																												134	
チューハイ	ゆずはちみつ											●								●						●			145	
チューハイ	白桃カルピス						●													●									221	
チューハイ	こだわり酒場のレモンサワー																												71	
チューハイ	男梅サワー																												95	
ジン	翠ジンソーダ																												68	
ウイスキー	角瓶																												66	
ウイスキー	ジムビームホワイト																												67	
ウイスキー	知多																												73	
ハイボール	角ハイボール																												66	
ハイボール	知多ハイボール																												73	
ハイボール	コーラハイ(ウイスキー&コーラ)																												125	
ハイボール	ジンジャーハイ(ウイスキー&ジンジャーエール)																												116	
お茶ハイ	ウーロンハイ																												65	
お茶ハイ	緑茶ハイ																												68	
カクテル	カシスミルク					●																							169	
カクテル	カシスオレンジ											●																	150	
カクテル	カシスソーダ																												108	
カクテル	カシスウーロン																												109	
ワイン	トリキホワイト																												122	
ワイン	トリキレッド																												129	
果実酒	みかんのお酒 ロック																												74	
果実酒	みかんのお酒 オレンジ割											●																	101	
焼酎	黒霧島(芋)																												126	
焼酎	よかいち(麦)																												125	

<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。

鳥貴族 アレルギー・栄養成分情報(TORIKIZOKU Allergy and nutritional information)

2021年4月1日

カテゴリ	メニュー名	義務(8品)								推奨(20品)																エネルギー (kcal)	備考				
		えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	くるみ	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	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	アーモンド
日本酒	松竹梅 豪快 純米酒 (カップ酒)																													182	
梅酒	紀州の南高梅酒																													155	
ノンアルコール	オールフリー																													0	
ノンアルコール	大人のジンジャーソーダ																													136	
ノンアルコール	大人のはちみつレモン												●																74		
ノンアルコール	大人のホットジンジャー																												136		
ソフトドリンク	ウーロン茶																												2		
ソフトドリンク	オレンジジュース												●																101		
ソフトドリンク	コーラ																												107		
ソフトドリンク	ジンジャーエール																												91		
ソフトドリンク	ミックスジュース					●						●									●				●		●		208		
ソフトドリンク	ホットウーロン茶																												1		
ソフトドリンク	レモネード																												146		
ソフトドリンク	レモンスカッシュ																												146		
キッズドリンク	キッズ・ウーロン茶																												2		
キッズドリンク	キッズ・オレンジジュース												●																101		
キッズドリンク	キッズ・コーラ																												107		
キッズドリンク	キッズ・ジンジャーエール																												91		
キッズドリンク	キッズ・ミックスジュース					●						●									●				●		●		208		
キッズドリンク	キッズ・レモネード																												146		
キッズドリンク	キッズ・レモンスカッシュ																												146		
フエア	ジャーシー乳ヨーグルトのお酒 ミルク割					●																							161		
フエア	ジャーシー乳ヨーグルトのお酒 ロック					●																							120		
フエア	ブラッドオレンジチューハイ												●																148		

<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。





