

メニュー全情報

1. 食べ残したお料理のお持ち帰りについて
2. メニュー別・栄養成分・アレルギー物質一覧

※ 当店で使用しているお米は、国産米を中心に、外国産をブレンドした米を使用しております。一部の店舗につきましては、国産米のみを使用しております。詳しくは店員までお問い合わせください。

原産地情報は随時変更があるため、HP内「食材の原産地情報」からご参照ください。

https://www.yoshinoya.com/pdf/producing_area/



当店のお料理をお持ち帰りされるお客様へ

お料理のお持ち帰りは、お客様の責任においてお願い申し上げます。
食品安全の観点から、以下の点ご理解お願ひいたします。

- ・気温が上昇する**6月～9月**はお持ち帰りをご遠慮いただいております。
- ・時間が経過することにより食中毒のリスクが高まります。
- ・帰宅までに時間がかかる場合のお持ち帰りはご遠慮ください。
- ・お料理は**お客様ご自身でお詰めいただく**ようお願いいたします。
※お詰めいただく前に手洗い・手の除菌をされることをおすすめいたします
- ・**お持ち帰りは、加熱が十分にされているお料理とさせていただきます。**
※店舗で未加熱のトッピングや付け合わせはできるだけ取り除いてください。
※玉子、半熟玉子、とろろがかかったものは、お持ち帰りをご遠慮ください。
- ・お持ち帰りいただいた料理は、すぐに**冷蔵庫**におしまいいただくか、**できるだけ速やか**にお召し上がりください。
- ・**必ず中心まで十分に加熱してお召し上がりください。**
- ・電子レンジで加熱する場合は、**電子レンジに対応した別の容器**に移してください。
- ・少しでも怪しいと思ったら、口に入れるのはおやめください。

消費者庁、農林水産省、環境省、厚生労働省「飲食店等における「食べ残し」対策に取り組むに当たっての留意事項」参照

株式会社吉野家

2023.10.2

メニュー別・栄養成分・アレルギー物質一覧

- 吉野家メニュー
- C&Cメニュー
- 地域限定メニュー



店舗により、販売メニューが異なります。限定メニューはページ下部に記載しております。

1. 栄養成分値は、配合に基づいた推定値です。ひとつひとつ手作りしているため、実際の商品は数値に誤差がでる場合がございますのでご了承ください。
2. 0.05g未満の含有量の場合でも「0.0」表記とさせて頂いておりますのでご了承下さい。
3. アレルギー情報・栄養成分数値にはお好みでお使いいただく調味料類は含まれておりません。調味料類は別に記載しております。
4. アレルギー情報は商品の原材料を調べたものです。(○:原材料に含みます。 ▲:原材料「あさり」には『かに』が共生しています。 原材料「あおさ」は『えび』『かに』が混ざる漁法で採取されています。)
5. 揚げ物は全て同じフライヤーで揚げています。その他、調理の過程において商品間・原材料間でのアレルギー物質の偶発的混入の可能性がございます。
6. アレルギー物質に対する感受性は、個人により大きな差があります。このデータを参考に、最終的な判断は専門医に相談されることをおすすめします。

※ 詳細につきましては、お客様相談室(0120-69-5114)にお問い合わせください。

メニュー別・栄養成分・アレルギー物質一覧

メニュー			栄養成分(1食当たり)					アレルギー物質																									
			熱量 (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)	特定原材料(8品目)								特定原材料に準ずるもの(20品目)																	
								小麦	乳	卵	落花生	そば	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	マカダミアナッツ	バナナ	もも	山芋	りんご	ごま	カシューなツツ
井	牛丼	小盛	474	15.4	19.6	60.9	1.9	○													○								○		○		
		並盛	633	19.6	23.6	88.2	2.5	○													○	○							○		○		
		アタマの大盛	725	23.0	28.8	96.6	2.8	○													○	○							○		○		
		大盛	823	24.8	29.0	119.5	3.1	○													○								○		○		
		特盛	1,006	33.5	44.2	122.3	4.0	○													○								○		○		
	豚丼	超特盛	1,159	40.8	56.9	124.6	4.7	○													○								○		○		
		小盛	423	10.9	15.4	60.1	1.5	○													○								○		○		
		並盛	576	14.4	18.6	88.1	2.3	○													○								○		○		
		アタマの大盛	654	16.6	22.6	96.1	2.4	○													○								○		○		
		大盛	756	18.6	22.8	120.0	3.1	○													○								○		○		
	牛カルビ丼	特盛	933	25.3	36.7	124.4	4.5	○													○								○		○		
		超特盛	1,044	29.7	44.7	128.7	6.2	○													○								○		○		
		小盛	530	17.0	21.6	68.4	2.4	○													○								○		○		
		並盛	696	21.3	26.2	96.4	2.9	○													○								○		○		
		アタマの大盛	831	26.5	34.5	106.1	3.5	○													○								○		○		
	ねぎ塩豚丼	大盛	924	28.0	34.7	128.4	3.5	○													○								○		○		
		特盛	1,133	37.6	51.3	133.0	4.6	○													○								○		○		
		超特盛	1,275	44.2	63.7	133.9	5.1	○													○								○		○		
		小盛	448	11.0	17.1	62.7	2.0	○													○								○		○		
		並盛	599	14.2	20.6	90.0	2.5	○													○								○		○		
	ねぎ塩牛カルビ丼	アタマの大盛	684	16.5	24.9	99.0	3.0	○													○								○		○		
		大盛	769	17.9	24.3	121.0	3.4	○													○								○		○		
		特盛	971	24.6	40.2	127.1	5.1	○													○								○		○		
		超特盛	1,079	28.3	48.7	130.1	6.1	○													○								○		○		
		小盛	503	15.6	22.2	61.9	2.7	○													○								○		○		
	スタミナ超特盛丼(マヨソースを含む)	並盛	668	19.8	26.9	89.1	3.3	○													○								○		○		
		アタマの大盛	800	24.8	35.3	98.1	4.1	○													○								○		○		
		大盛	893	26.3	35.5	120.4	4.1	○													○								○		○		
		特盛	1,108	35.7	52.8	125.3	6.6	○													○								○		○		
		超特盛	1,261	42.6	65.4	128.1	8.0	○													○								○		○		
	鰯重	小盛	2,031	64.8	111.3	196.7	9.3	○	○	○											○								○		○		
		一枚盛	718	32.2	23.8	99.0	2.9	○													○								○		○		
		二枚盛	1,031	57.5	46.9	102.4	4.3	○													○								○		○		
		並盛	281	13.5	22.9	5.2	1.8	○													○								○		○		
		大盛	344	16.6	28.0	6.5	2.																										

メニュー別・栄養成分・アレルギー物質一覧

メニュー			栄養成分(1食当たり)					食塩相当量	アレルギー物質																								
			熱量 (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)			特定原材料(8品目)							特定原材料に準ずるもの(20品目)																	
									小麦	乳	卵	落花生	そば	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	マカダミアナッツ	バナナ	もも	山芋	りんご	ごま
カレー	黒カレー	並盛	480	8.2	6.4	100.5	3.1	○	○																						○	○	
		ご飯増量	605	10.2	6.7	130.2	3.1	○	○																					○	○		
	牛黒カレー	並盛	622	15.0	17.9	103.3	4.1	○	○																					○			
		ご飯増量	746	17.0	18.1	133.0	4.1	○	○																					○			
	肉だく牛黒カレー	並盛	761	21.7	29.3	105.7	4.9	○	○																					○			
		ご飯増量	886	23.7	29.6	135.4	4.9	○	○																				○				
	牛カルビ黒カレー	並盛	750	20.5	27.1	108.8	4.9	○	○																				○				
		ご飯増量	875	22.5	27.3	138.5	4.9	○	○																			○					
	牛×牛カルビ黒カレー	並盛	892	27.3	38.5	111.6	5.9	○	○																			○					
		ご飯増量	1,016	29.3	38.8	141.3	5.9	○	○																			○					
ハヤシ	から揚げ黒カレー	並盛	874	25.4	35.3	114.5	4.4	○	○	○																		○					
		ご飯増量	998	27.4	35.5	144.2	4.4	○	○	○																	○						
	牛ハヤシライス	並盛	625	14.3	19.3	101.6	3.4	○	○	○																	○						
		ご飯増量	750	16.3	19.5	131.3	3.4	○	○	○																○							
鍋	肉だく牛ハヤシライス	並盛	765	21.0	30.7	104.0	4.2	○	○	○																	○						
		ご飯増量	890	23.0	31.0	133.7	4.2	○	○	○																	○						
	牛すき鍋膳	並盛	1,002	35.2	38.2	131.8	6.8	○	○																		○						
		肉2倍盛	1,357	51.6	69.1	134.0	7.9	○	○																		○						
お子様セット	牛すき鍋(単品)	並盛	654	29.6	37.5	49.6	6.6	○	○																		○						
		肉2倍盛	1,010	46.0	68.3	51.7	7.7	○	○																		○						
	牛鍋ファミリーパック	3人前	1,236	52.5	92.7	45.4	10.4	○	○																		○						
		4人前	1,649	70.0	123.6	60.6	13.9	○	○																	○							
共通メニュー	牛カレー鍋膳	並盛	923	30.4	38.2	118.1	6.7	○	○	○																○							
		肉2倍盛	1,278	46.7	69.0	120.3	7.8	○	○	○																○							
		牛カレー鍋(単品)	並盛	576	24.7	37.4	35.9	6.4	○	○	○															○							
		肉2倍盛	931	41.1	68.3	38.0	7.5	○	○	○																○							
お子様セレクト	ミニ牛丼		352	9.0	14.0	49.5	1.5	○																			○						
	ミニカレー		271	5.0	2.0	59.9	1.1																			○	○						
	ワインナー	2本	86	3.2	6.1	4.4	0.6	○	○	○																							
	トマトケチャップ	1P	11	0.1	0.1	2.5	0.2																										
サイドメニュー	ふりかけ(たまごふりかけ)	1袋	11	0.6	0.5	1.0	0.2	○	○	○																	○						
	お子様ジュース(リンゴジュース)	1個	58	0.1	0.0	14.4	0.0																			○							
	ブチゼリー(りんご・みかん・ぶどう)	1個	11	0.0	0.0	3.0	0.0																			○							
	サラダ	生野菜サラダ						16	0.7	0.1	3.1	0.0																					
		ポテトサラダ						88	1.7	4.8	9.7	0.5	○																				
調味料類	ご飯	並盛	343	5.5	0.7	81.6	0.0																										
		大盛	468	7.5	0.9	111.3	0																										

メニュー別・栄養成分・アレルギー物質一覧

メニュー		栄養成分(1食当たり)					アレルギー物質																									
		熱量 (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食 温 相 当 量 (g)	特定原材料(8品目)								特定原材料に準ずるもの(20品目)																	
							小麦	乳	卵	落花生	そば	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	マカダミアナッツ	バナナ	もも	山芋	りんご	ごま	カシュー
オーストリッチ丼		561	27.0	7.9	97.5	3.1	○	○	○													○						○				
鉄板バタービーフカレー		838	24.6	31.1	118.4	4.6	○	○													○	○	○								○	
牛麦とろ丼	並盛	587	18.8	16.6	95.9	1.9	○															○	○					○	○			○
	大盛	786	25.4	24.6	122.5	2.4	○														○	○	○				○	○			○	
牛皿麦とろ御膳	並盛	705	24.9	24.8	100.9	4.2	○					▲	▲									○	○					○	○			○
	肉2倍盛	986	38.4	47.7	106.0	6.0	○				▲	▲									○	○					○	○			○	
とろろ(単品)		86	3.6	0.4	18.1	1.0															○						○					
ロースかつ定食		1,003	35.4	45.6	116.5	1.9	○	○	○		▲	▲									○	○	○									
ダブルロースかつ定食		1,626	63.4	89.9	145.8	2.5	○	○	○		▲	▲									○	○	○									
ロースかつカレー		※	※	※	※		※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※			
※カレーは共通メニューのカレーを、ロースかつは単品をご参照ください																																
かつ丼	並盛	1,168	47.0	55.3	122.6	3.8	○	○	○											○		○	○	○			○		○		○	
	ご飯増量	1,332	49.7	55.6	161.7	4.2	○	○	○											○		○	○	○		○		○		○		
ダブルかつ丼	並盛	1,791	74.9	99.5	151.9	4.4	○	○	○											○		○	○	○		○		○		○		
	ご飯増量	1,956	77.6	99.8	191.0	4.8	○	○	○											○		○	○	○		○		○		○		
ソースかつ丼	並盛	988	33.8	45.0	115.5	2.2	○	○	○											○		○	○	○		○		○		○		
	ご飯増量	1,144	36.3	45.3	152.6	2.2	○	○	○											○		○	○	○		○		○		○		
おろしロースかつ丼	並盛	978	34.1	44.9	113.9	1.8	○	○	○											○		○	○	○		○		○		○		
	ご飯増量	1,134	36.6	45.2	151.0	1.8	○	○	○											○		○	○	○		○		○		○		
ロースかつ(単品)		623	27.9	44.3	29.3	0.6	○	○	○											○		○	○	○		○		○		○		
とんかつソース	30g	44	0.5	0.0	10.5	1.6	○													○		○	○	○		○		○		○		
和からし		2g	5	0.1	0.1	0.8	0.1																									
トマトケチャップ(オレンジドリーム号)		54	0.7	0.3	12.3	1.2																										
油そば	セット油そば	ミニ	275	7.1	12.5	32.3	1.7	○	○	○										○	○	○	○	○		○		○		○		
	並盛	549	14.1	24.9	64.6	3.4	○	○	○											○		○	○	○		○		○		○		
	牛肉油そば	並盛	734	23.0	40.2	67.8	4.5	○	○	○										○		○	○	○		○		○		○		
	パック酢	1P	1	0.0	0.0	0.0																										
	パックラー油	1P	12	0.0	1.4	0.0																										
牛たん牛皿御膳 ※宮城県限定	牛たん4切	824	25.7	37.7	95.8	7.2	○				▲	▲								○		○	○	○		○		○		○		
	牛たん8切	1,050	34.2	57.7	96.3	8.5	○			▲	▲									○		○	○	○		○		○		○		
牛肉玉ラーメン鍋膳(とんこつ)		1,322	47.0	52.2	164.5	10.6	○		○											○		○	○	○		○		○		○		
牛肉玉ラーメン鍋(単品)		974	41.3	51.4	82.2	10.3	○		○											○		○	○	○		○		○		○		
牛スタミナ味噌鍋膳		968	32.8	39.6	123.8	7.7	○													○		○	○	○		○		○		○		
牛スタミナ味噌鍋(単品)		621	27.1	38.8	41.5	7.4	○													○		○	○	○		○		○		○		
牛スンドウブチゲ御膳		1,208	73.3	45.1	129.3	6.0	○	○	○		○									○		○	○	○		○		○		○		
牛スンドウブチゲ(単品)		843	67.3	44.3	43.4	5.5	○	○	○		▲									○		○	○	○		○		○		○		
鉄板カットビーフステーキ定食	</td																															

メニュー別・栄養成分・アレルギー物質一覧

メニュー			栄養成分(1食当たり)					食塩相当量	アレルギー物質																																					
			熱量 (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)			特定原材料(8品目)							特定原材料に準ずるもの(20品目)																														
									小麦	乳	卵	落花生	そば	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	マカダミアナッツ	バナナ	もも	山芋	りんご	ごま	カシュー・ナッツ	ゼラチン	アーモンド										
地域限定メニュー	沖縄限定メニュー	沖縄そば	315	11.2	13.1	36.3	4.1	○																	○	○																				
		タコライス(サルサソース)	678	27.4	21.5	97.4	2.1	○	○										○					○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○									
		タコライス(トマトソース)	681	27.3	21.5	98.4	2.3	○	○										○					○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○									
		ビフタコ(サルサソース)	861	36.1	36.8	100.1	3.0	○	○										○					○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○									
		ビフタコ(トマトソース)	865	36.1	36.7	101.1	3.2	○	○										○					○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○									
		激辛ソース	1パック	1	0.0	0.0	0.1	0.2																																						
	鍋	沖縄牛すき鍋膳	並盛	1,016	36.1	39.0	132.9	6.9	○		○													○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○										
			肉2倍盛	1,371	52.5	69.8	135.1	8.0	○	○														○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○										
		沖縄牛すき鍋(単品)	並盛	668	30.4	38.2	50.7	6.6	○	○														○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○										
			肉2倍盛	1,024	46.8	69.0	52.8	7.7	○	○													○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○											
		沖縄牛カレー鍋膳	並盛	937	31.2	38.9	119.3	6.7	○	○	○													○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○										
			肉2倍盛	1,292	47.6	69.8	121.4	7.8	○	○	○												○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○											
	沖縄牛カレー鍋(単品)	並盛	590	25.5	38.1	37.0	6.5	○	○	○													○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○											
		肉2倍盛	945	41.9	69.0	39.2	7.6	○	○	○												○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○												
		ブルーシール バニラ	スマイルカップ1個	86	1.9	4.4	9.3	0.1	○															○																						
		ブルーシール チョコレート		84	1.8	3.9	10.4	0.1	○															○																						
		ブルーシール シークワーサーソルベ		62	0.0	0.0	16.1	0.0																																						
		ブルーシール 紅イモ		85	1.7	4.0	10.3	0.1	○															○																						
		ブルーシール グレープ		63	0.0	0.0	16.2	0.0																																						
	シングル	ブルーシール フレヤコーン		16	0.3	0.0	3.6	0.0	○															○																						
		ブルーシール バニラ		166	3.7	8.6	18.0	0.2	○																																					
		ブルーシール チョコレート		162	3.5	7.5	20.0	0.2	○																																					
		ブルーシール バニラ&クッキー		187	3.9	9.6	21.5	0.3	○	○																																				
		ブルーシール ブルーウェーブ		135	1.8	3.7	23.9	0.1	○																																					
		ブルーシール サンフランシスコミントチョコ		188	3.7	10.5	19.6	0.2	○																																					
		ブルーシール 紅イモ		163	3.4	7.7	19.8	0.2	○																																					
		ブルーシール ショコラクッキースワール		164	1.4	3.3	7.5	0.3	○	○																																				
		ブルーシール 塩ちんすこう		189	3.8	9.7	21.1	0.3	○	○																																				
		ブルーシール ストロベリーチーズケーキ		171	3.5	8.3																																								

NUTRITION - ALLERGEN LIST

Menu			NUTRITION (per serving)					ALLERGEN															
			calorie (kcal)	protein (g)	fat (g)	carbohydrate (g)	salt equivalent	Labelling is mandatory							Labelling is recommended								
Bowl	Beef Bowl	S	474	15.4	19.6	60.9	1.9																
		M	633	19.6	23.6	88.2	2.5																
		Beef L	725	23.0	28.8	96.6	2.8																
		L	823	24.8	29.0	119.5	3.1																
		XL	1,006	33.5	44.2	122.3	4.0																
	Pork Bowl	XXL	1,159	40.8	56.9	124.6	4.7																
		S	423	10.9	15.4	60.1	1.5																
		M	576	14.4	18.6	88.1	2.3																
		Pork L	654	16.6	22.6	96.1	2.4																
		L	756	18.6	22.8	120.0	3.1																
Bowl	Grilled Beef Rib Bowl	XL	933	25.3	36.7	124.4	4.5																
		XXL	1,044	29.7	44.7	128.7	6.2																
		S	530	17.0	21.6	68.4	2.4																
		M	696	21.3	26.2	96.4	2.9																
		BeefL	831	26.5	34.5	106.1	3.5																
	Pork & Salty Green Onion Bowl	L	924	28.0	34.7	128.4	3.5																
		XL	1,133	37.6	51.3	133.0	4.6																
		XXL	1,275	44.2	63.7	133.9	5.1																
		S	448	11.0	17.1	62.7	2.0																
		M	599	14.2	20.6	90.0	2.5																
Bowl	Grilled Beef Rib & Salty Green Onion Bowl	Pork L	684	16.5	24.9	99.0	3.0																
		L	769	17.9	24.3	121.0	3.4																
		XL	971	24.6	40.2	127.1	5.1																
		XXL	1,079	28.3	48.7	130.1	6.1																
		S	503	15.6	22.2	61.9	2.7																
	XXL Stamina Bowl (include Mayonnaise style Dressing)	M	668	19.8	26.9	89.1	3.3																
		BeefL	800	24.8	35.3	98.1	4.1																
		L	893	26.3	35.5	120.4	4.1																
		XL	1,108	35.7	52.8	125.3	6.6																
		XXL	1,261	42.6	65.4	128.1	8.0																
Bowl	Broiled Eel and Rice Box	2,031	64.8	111.3	196.7	9.3																	
		1 Piece	718	32.2	23.8	99.0	2.9																
		2 Piece	1,031	57.5	46.9	102.4	4.3																
	Beef Plate	M	281	13.5	22.9	5.2	1.8																
		L	344	16.6	28.0	6.5	2.3																
		XL	532	25.6	43.3	9.9	3.5																
Bowl	Beef Plate Family Pack	For 3people	843	40.6	68.7	15.6	5.5																
		For 4people	1,124	54.1	91.6	20.8	7.3																
	Pork Plate	M	232	8.9	17.9	6.5	2.3																
		L	288	11.1	21.9	8.7	3.1																
		XL	465	17.8	35.8	13.1	4.5																
	Grilled Beef Rib Plate	456	20.5	33.8	17.1	3.5																	
		Pork & Salty Green Onion Plate	310	10.5	24.2	9.9	3.0																
	Eel plate	Grilled Beef Rib & Salty Green Onion Plate	425	18.8	34.6	9.1	4.1																
		1 Piece	337	26.0	23.1	8.7	2.6																
		2 Piece	651	51.3	46.2	12.1	4.0																
Bowl	Meals	3 Piece	964	76.6	69.3	15.5	5.5																
		Beef & Salmon Meal	662	26.4	23.4	88.0	4.0																
		Beef & Grilled Mackerel Meal	754	26.6	33.1	88.2	3.9																
		Grilled Beef Rib Meal	828	27.7	35.0	102.8	4.8																
		Pork & Salty Onion Plate Meal	682																				

NUTRITION · ALLERGEN LIST

NUTRITION · ALLERGEN LIST

营养成分·过敏原 列表

营养成分·过敏原 列表

菜单			营养成分 (每餐)					过敏原																									
			能量	蛋白质量	脂肪量	碳水化合物量	食盐相当量	义务标示						建议标示																			
								小麦	牛奶	鸡蛋	花生	荞麦面	虾	螃蟹	核桃	鲍鱼	鱿鱼	鲑鱼卵	橙子	猕猴桃	牛肉	三文鱼	青花鱼	大豆	鸡肉	猪肉	澳洲坚果	香蕉	桃子	山药	苹果	芝麻	腰果
咖喱	黑咖喱饭		M	480	8.2	6.4	100.5	3.1	○	○																							
	米饭L (增量)			605	10.2	6.7	130.2	3.1	○	○																							
	牛肉黑咖喱饭		M	622	15.0	17.9	103.3	4.1	○	○																						○	
	米饭L (增量)			746	17.0	18.1	133.0	4.1	○	○																						○	
	增肉牛肉黑咖喱饭		M	761	21.7	29.3	105.7	4.9	○	○																					○		
	米饭L (增量)			886	23.7	29.6	135.4	4.9	○	○																					○		
	烤五花牛肉黑咖喱饭		M	750	20.5	27.1	108.8	4.9	○	○																					○		
	米饭L (增量)			875	22.5	27.3	138.5	4.9	○	○																					○		
	牛肉x烤五花牛肉黑咖喱饭		M	892	27.3	38.5	111.6	5.9	○	○																					○		
	米饭L (增量)			1,016	29.3	38.8	141.3	5.9	○	○																				○			
牛肉	炸鸡块黑咖喱饭		M	874	25.4	35.3	114.5	4.4	○	○	○																				○		
	米饭L (增量)			998	27.4	35.5	144.2	4.4	○	○	○																				○		
	牛肉烩饭		M	625	14.3	19.3	101.6	3.4	○	○	○																				○		
肉类	米饭L (增量)			750	16.3	19.5	131.3	3.4	○	○	○																			○			
	增肉牛肉烩饭		M	765	21.0	30.7	104.0	4.2	○	○	○																			○			
	米饭L (增量)			890	23.0	31.0	133.7	4.2	○	○	○																			○			
锅	日式牛肉火锅套餐		M	1,002	35.2	38.2	131.8	6.8	○	○	○																			○			
	牛肉2倍		牛肉2倍	1,357	51.6	69.1	134.0	7.9	○	○	○																			○			
	日式牛肉火锅 (单品)		M	654	29.6	37.5	49.6	6.6	○	○	○																			○			
	牛肉2倍		牛肉2倍	1,010	46.0	68.3	51.7	7.7	○	○	○																			○			
	牛肉火锅家庭套餐		3人份	1,236	52.5	92.7	45.4	10.4	○	○	○																		○				
	4人份		4人份	1,649	70.0	123.6	60.6	13.9	○	○	○																		○				
	咖喱牛肉火锅套餐		M	923	30.4	38.2	118.1	6.7	○	○	○																		○				
	牛肉2倍		牛肉2倍	1,278	46.7	69.0	120.3	7.8	○	○	○																		○				
	单品咖喱牛肉火锅		M	576	24.7	37.4	35.9	6.4	○	○	○																			○			
	牛肉2倍		牛肉2倍	931	41.1	68.3	38.0	7.5	○	○	○																		○				
儿童套餐	小份牛肉饭			352	9.0	14.0	49.5	1.5	○																					○			
	小份咖喱饭			271	5.0	2.0	59.9	1.1																					○				
	香肠		两根	86	3.2	6.1	4.4	0.6	○	○	○																		○				
	番茄酱		1包	11	0.1	0.1	2.5	0.2																					○				
	拌饭料		1包	11	0.6	0.5	1.0	0.2	○	○	○																		○				
	苹果汁		1包	58	0.1	0.0	14.4	0.0																					○				
	小果冻		1个	11	0.0	0.0	3.0	0.0																					○				
配餐	沙拉		鲜蔬沙拉		16	0.7	0.1	3.1	0.0																								
	土豆沙拉			88	1.7	4.8	9.7	0.5	○																								
	米饭		M	343	5.5	0.7	81.6	0.0																									

营养成分·过敏原 列表

菜单			营养成分 (每餐)					食盐相当量	过敏原						建议标示																		
			能量 (kcal)	蛋白质量 (g)	脂肪量 (g)	碳水化合物量 (g)	小麦		牛奶	鸡蛋	花生	荞麦面	虾	螃蟹	核桃	鲍鱼	鱿鱼	鲑鱼卵	橙子	猕猴桃	牛肉	三文鱼	青花鱼	大豆	鸡肉	猪肉	澳洲坚果	香蕉	桃子	山药	苹果	芝麻	腰果
区域限定菜单	鸵鸟肉饭		561	27.0	7.9	97.5	3.1	○	○	○																			○				
	山药泥麦牛肉饭	M	587	18.8	16.6	95.9	1.9	○																				○	○			○	
		L	786	25.4	24.6	122.5	2.4	○																			○	○	○	○	○		
	牛肉碟山药泥麦饭套餐	M	705	24.9	24.8	100.9	4.2	○					▲	▲													○	○	○	○	○		
	牛肉2倍	986	38.4	47.7	106.0	6.0	○					▲	▲													○	○	○	○	○			
	山药泥		86	3.6	0.4	18.1	1.0																			○							
	炸猪肩肉套餐		1,003	35.4	45.6	116.5	1.9	○	○	○			▲	▲											○	○	○						
	双炸猪肩肉套餐		1,626	63.4	89.9	145.8	2.5	○	○	○		▲	▲												○	○							
	炸猪肩肉咖喱		※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※			
	※炸猪肩肉单品+咖喱(常用菜单)																																
	炸猪肩肉排饭	M	1,168	47.0	55.3	122.6	3.8	○	○	○															○	○	○		○				
	米饭L(增量)		1,332	49.7	55.6	161.7	4.2	○	○	○															○	○	○		○				
	双炸猪肉肉排饭	M	1,791	74.9	99.5	151.9	4.4	○	○	○															○	○	○		○				
	米饭L(增量)		1,956	77.6	99.8	191.0	4.8	○	○	○														○	○	○		○					
	炸猪肩肉排饭配酱汁	M	988	33.8	45.0	115.5	2.2	○	○	○															○	○	○		○				
	米饭L(增量)		1,144	36.3	45.3	152.6	2.2	○	○	○														○	○	○		○					
	萝卜泥柚子醋炸猪肩肉排饭	M	978	34.1	44.9	113.9	1.8	○	○	○														○	○	○							
	米饭L(增量)		1,134	36.6	45.2	151.0	1.8	○	○	○														○	○	○		○					
	炸猪肩肉单品		623	27.9	44.3	29.3	0.6	○	○	○														○	○	○							
	炸猪排酱	30g	44	0.5	0.0	10.5	1.6	○																○	○	○		○					
	日本芥末		2g	5	0.1	0.1	0.8	0.1																									
	番茄酱			54	0.7	0.3	12.3	1.2																									
冲绳限定菜单	(套餐)油面	mini	275	7.1	12.5	32.3	1.7	○	○	○															○	○	○		○				
		M	549	14.1	24.9	64.6	3.4	○	○	○														○	○	○		○					
	牛肉油面	M	734	23.0	40.2	67.8	4.5	○	○	○														○	○	○		○					
		L	1,002	29.3	52.6	98.6	5.9	○	○	○													○	○	○		○						
	包装醋	1包	1	0.0	0.0	0.0	0.0																										
	包装辣油	1包	12	0.0	1.4	0.0	0.0																										
	牛舌牛肉碟套餐	4片	824	25.7	37.7	95.8	7.2	○				▲	▲											○	○	○		○					
		8片	1,050	34.2	57.7	96.3	8.5	○			▲	▲											○	○	○		○						
	牛肉蛋面火锅套餐(猪骨)		1,322	47.0	52.2	164.5	10.6	○																○	○	○		○					
	牛肉蛋面火锅(猪骨/单品)		974	41.3	51.4	82.2	10.3	○															○	○	○		○						
	元气牛味噌火锅套餐		968	32.8	39.6	123.8	7.7	○															○	○	○		○						
	元气牛味噌火锅(单品)		621	27.1	38.8	41.5	7.4	○															○	○	○		○						
	韩式牛肉嫩豆腐锅套餐		1,208	73.3	45.1	129.3	6.0	○	○	○				○	○								○	○	○		○						
	韩式牛肉嫩豆腐锅(单品)		843	67.3	44.3	43.4	5.5	○	○	○				▲									○	○	○		○						
	铁板牛肉块牛排套餐		796	36.1	32.2	96.3	3.9	○				▲	▲										○										
	黑豚味噌烧盖饭	M	948	22.9	52.6	102.7	3.9	○				▲	▲										○	○			○						
		米饭L(增量)	1,041	24.4	52.8	125.0	3.9	○			▲	▲											○	○			○						
	成吉思汗羊肉定食		791	28.9	30.4	106.4	7.3	○			○	○		○								○				○							
锅	冲绳荞麦面		315																														

영양 성분·알레르기 유발물질 일람

메뉴		영양 성분 (한끼)					알레르기 유발물질																								
		열량 (kcal)	단백질 (g)	지방 (g)	탄수화물 (g)	식염상당량 (g)	의무표시								권장표시																
							밀	우유	계란	땅콩	메밀	새우	게	호두	전복	오징어	연어	오렌지	키위	소고기	연어	고등어	콩팥	닭고기	돼지고기	마카다미아	바나나	복숭아	참마	사과	깻잎
덮밥	쇠고기덮밥	S	474	15.4	19.6	60.9	1.9	○												○										○	○
		M	633	19.6	23.6	88.2	2.5	○												○										○	○
		Beef L	725	23.0	28.8	96.6	2.8	○												○										○	○
		L	823	24.8	29.0	119.5	3.1	○												○										○	○
		XL	1,006	33.5	44.2	122.3	4.0	○												○										○	○
		XXL	1,159	40.8	56.9	124.6	4.7	○												○										○	○
	돼지고기 덮밥	S	423	10.9	15.4	60.1	1.5	○												○										○	○
		M	576	14.4	18.6	88.1	2.3	○												○										○	○
		Pork L	654	16.6	22.6	96.1	2.4	○												○										○	○
		L	756	18.6	22.8	120.0	3.1	○												○										○	○
		XL	933	25.3	36.7	124.4	4.5	○												○										○	○
		XXL	1,044	29.7	44.7	128.7	6.2	○												○										○	○
	소갈비덮밥	S	530	17.0	21.6	68.4	2.4	○												○										○	○
		M	696	21.3	26.2	96.4	2.9	○												○										○	○
		BeefL	831	26.5	34.5	106.1	3.5	○												○										○	○
		L	924	28.0	34.7	128.4	3.5	○												○										○	○
		XL	1,133	37.6	51.3	133.0	4.6	○												○										○	○
		XXL	1,275	44.2	63.7	133.9	5.1	○												○										○	○
	파소금돼지고기 덮밥	S	448	11.0	17.1	62.7	2.0	○												○										○	○
		M	599	14.2	20.6	90.0	2.5	○												○										○	○
		Pork L	684	16.5	24.9	99.0	3.0	○												○										○	○
		L	769	17.9	24.3	121.0	3.4	○												○										○	○
		XL	971	24.6	40.2	127.1	5.1	○												○										○	○
		XXL	1,079	28.3	48.7	130.1	6.1	○												○										○	○
	파소금 소갈비 덮밥	S	503	15.6	22.2	61.9	2.7	○												○										○	○
		M	668	19.8	26.9	89.1	3.3	○												○										○	○
		BeefL	800	24.8	35.3	98.1	4.1	○												○										○	○
		L	893	26.3	35.5	120.4	4.1	○												○										○	○
		XL	1,108	35.7	52.8	125.3	6.6	○												○										○	○
		XXL	1,261	42.6	65.4	128.1	8.0	○												○										○	○
	장어덮밥	스테미나 XXL 덮밥 (마요네즈드레싱 포함)	2,031	64.8	111.3	196.7	9.3	○	○											○										○	○
		1장	718	32.2	23.8	99.0	2.9	○												○										○	○
		2장	1,031	57.5	46.9	102.4	4.3	○												○										○	○
반찬	쇠고기 접시	M	281	13.5	22.9	5.2	1.8	○												○										○	○
		L	344	16.6	28.0	6.5	2.3	○												○										○	○
		XL	532	25.6	43.3																										

영양 성분·알레르기 유발물질 일람

메뉴		영양 성분 (한끼)					알레르기 유발물질																										
		열량 (kcal)	단백질 (g)	지방 (g)	탄수화물 (g)	식염상당량 (g)	의무표시								권장표시																		
							밀	우유	계란	땅콩	메밀	새우	게	호두	전복	오징어	연어	오렌지	키위	소고기	연어	고등어	콩팥	닭고기	돼지고기	마카다미아	바나나	복숭아	참마	사과	깻잎	캐슈너트	젤라틴
카레	검은 카레	M 밥 금빼기(중량)	480 605	8.2 10.2	6.4 6.7	100.5 130.2	3.1 3.1	○ ○	○ ○															○ ○	○ ○								
	소고기 검은 카레	M 밥 금빼기(중량)	622 746	15.0 17.0	17.9 18.1	103.3 133.0	4.1 4.1	○ ○	○ ○															○ ○	○ ○								
	고기 가득 소고기 검은 카레	M 밥 금빼기(중량)	761 886	21.7 23.7	29.3 29.6	105.7 135.4	4.9 4.9	○ ○	○ ○															○ ○	○ ○								
	소갈비 검은 카레	M 밥 금빼기(중량)	750 875	20.5 22.5	27.1 27.3	108.8 138.5	4.9 4.9	○ ○	○ ○															○ ○	○ ○								
	소고기×소갈비 검은 카레	M 밥 금빼기(중량)	892 1,016	27.3 29.3	38.5 38.8	111.6 141.3	5.9 5.9	○ ○	○ ○															○ ○	○ ○								
	가라아게 검은 카레	M 밥 금빼기(중량)	874 998	25.4 27.4	35.3 35.5	114.5 144.2	4.4 4.4	○ ○	○ ○	○ ○														○ ○	○ ○								
하야시라이스	소고기 하야시라이스	M 밥 금빼기(중량)	625 750	14.3 16.3	19.3 19.5	101.6 131.3	3.4 3.4	○ ○	○ ○															○ ○	○ ○								
	고기 가득 소고기 하야시라이스	M 밥 금빼기(중량)	765 890	21.0 23.0	30.7 31.0	104.0 133.7	4.2 4.2	○ ○	○ ○															○ ○	○ ○								
전골	소고기 스키전골 정식	M 2배 곱빼기	1,002 1,357	35.2 51.6	38.2 69.1	131.8 134.0	6.8 7.9	○ ○	○ ○															○ ○	○ ○								
	소고기 스키전골 (단품)	M 2배 곱빼기	654 1,010	29.6 46.0	37.5 68.3	49.6 51.7	6.6 7.7	○ ○	○ ○															○ ○	○ ○								
	소고기 전골 패밀리팩	3인분 4인분	1,236 1,649	52.5 70.0	92.7 123.6	45.4 60.6	10.4 13.9	○ ○	○ ○															○ ○	○ ○								
	쇠고기 카레나베 정식	M 2배 곱빼기	923 1,278	30.4 46.7	38.2 69.0	118.1 120.3	6.7 7.8	○ ○	○ ○															○ ○	○ ○								
	단품 쇠고기 카레나베	M 2배 곱빼기	576 931	24.7 41.1	37.4 68.3	35.9 38.0	6.4 7.5	○ ○	○ ○															○ ○	○ ○								
	어린이 쇠고기 덮밥		352	9.0	14.0	49.5	1.5	○																○ ○	○ ○								
공통	미니 쇠고기 덮밥		271	5.0	2.0	59.9	1.1																	○ ○	○ ○								
	비엔나	2개	86	3.2	6.1	4.4	0.6	○ ○	○ ○														○ ○	○ ○									
	토마토 케첩	1팩	11	0.1	0.1	2.5	0.2																	○ ○	○ ○								
	후리카게	1팩	11	0.6	0.5	1.0	0.2	○ ○	○ ○														○ ○	○ ○									
	사과 주스	1개	58	0.1	0.0	14.4	0.0																	○ ○	○ ○								
	쁘띠 젤리	1개	11	0.0	0.0	3.0	0.0																	○ ○	○ ○								
메뉴	샐러드		16	0.7	0.1	3.1	0.0																	○									
	감자샐러드		88	1.7	4.8	9.7	0.5	○																○									
	밥	M 밥 금빼기(중량)	343 468	5.5 7.5	0.7 0.9	81.6 111.3	0.0 0.0																										
	된장국		20	1.3	0.6	2.5	1.3	▲ ▲	▲ ▲														○										
	바지락 된장국		49	7.3	1.2	2.8	1.5																	○									
	재첩국		41	4.3	1.1	3.3	1.3																	○									
사이드	돼지고기 된장국		143	5.0	7.7	13.8	3.3	○																○	○								
	계란		76	6.2	5.2	0.2	0.2	○																○									
	반숙계란		76	6.2	5.2	0.2	0.2	○																○									
	파&계란		107	8.0	5.7	5.4	1.7	○ ○	○ ○														○										
	파 고추기름		110	1.5																													

영양 성분·알레르기 유발물질 일람

메뉴		영양 성분 (한끼)					알레르기 유발물질																								
		열량 (kcal)	단백질 (g)	지방 (g)	탄수화물 (g)	식염상당량 (g)	의무표시								권장표시																
							밀	우유	계란	땅콩	메밀	새우	게	호두	전복	오징어	연어	오렌지	키위	소고기	연어	고등어	콩팥	닭고기	돼지고기	마카다미아	바나나	복숭아	참마	사과	깻잎
지역 한정 메뉴	오스트리치 덮밥	561	27.0	7.9	97.5	3.1	○	○	○																						
	소고기 참마즙 보리덮밥	M 587	18.8	16.6	95.9	1.9	○																				○	○	○	○	
		L 786	25.4	24.6	122.5	2.4	○																			○	○	○	○	○	
	소고기 접시 참마즙 보리밥 정식	M 705	24.9	24.8	100.9	4.2	○			▲	▲															○	○	○	○	○	
		2배 곱빼기 986	38.4	47.7	106.0	6.0	○			▲	▲														○	○	○	○	○		
	참마즙		86	3.6	0.4	18.1																			○						
	등심카츠 정식		1,003	35.4	45.6	116.5	1.9	○	○	○		▲	▲											○	○	○					
	녀를 등심카츠 정식		1,626	63.4	89.9	145.8	2.5	○	○	○		▲	▲											○	○	○					
	등심카츠 카레 ※등심카츠 단품 + 카레 (공통 메뉴)		※	※	※	※		※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※		
	돈카츠 덮밥	M 1,168	47.0	55.3	122.6	3.8	○	○	○															○	○	○		○	○		
		밥 금빼기(중량) 1,332	49.7	55.6	161.7	4.2	○	○	○															○	○	○		○	○		
	더블 돈카츠 덮밥	M 1,791	74.9	99.5	151.9	4.4	○	○	○															○	○	○		○	○		
		밥 금빼기(중량) 1,956	77.6	99.8	191.0	4.8	○	○	○														○	○	○		○	○			
	소스 돈카츠 덮밥	M 988	33.8	45.0	115.5	2.2	○	○	○														○	○	○		○	○			
		밥 금빼기(중량) 1,144	36.3	45.3	152.6	2.2	○	○	○														○	○	○		○	○			
	무 & 푸즈 돈카츠 덮밥	M 978	34.1	44.9	113.9	1.8	○	○	○														○	○	○						
		밥 금빼기(중량) 1,134	36.6	45.2	151.0	1.8	○	○	○														○	○	○		○	○			
	등심카츠 단품		623	27.9	44.3	29.3	0.6	○	○	○													○	○	○						
	돈까스 소스	30 g 44	0.5	0.0	10.5	1.6	○																○	○	○		○	○			
	일본에서	2 g 5	0.1	0.1	0.8	0.1																									
	토마토 케첩		54	0.7	0.3	12.3	1.2																								
	아부라소바 세트	mini 275	7.1	12.5	32.3	1.7	○	○	○														○	○	○		○				
		M 549	14.1	24.9	64.6	3.4	○	○	○														○	○	○		○				
	소고기 아부라소바	M 734	23.0	40.2	67.8	4.5	○	○	○														○	○	○		○	○			
		L 1,002	29.3	52.6	98.6	5.9	○	○	○														○	○	○		○	○			
	포장 식초	1팩 1	0.0	0.0	0.0	0.0																									
	포장 고추기름	1팩 12	0.0	1.4	0.0																										
	우설 소고기 접시 정식	4점 824	25.7	37.7	95.8	7.2	○			▲	▲												○	○	○		○	○			
		8점 1,050	34.2	57.7	96.3	8.5	○			▲	▲												○	○	○		○	○			
	소고기&계란 라멘 나베 (돈코츠)		1,322	47.0	52.2	164.5	10.6	○	○														○	○	○		○	○			
	소고기&계란 라멘 나베 (돈코츠/단품)		974	41.3	51.4	82.2	10.3	○	○														○	○	○		○	○			
	소고기 된장 전골 정식		968	32.8	39.6	123.8	7.7	○															○	○	○		○	○			
	소고기 된장 전골 (단품)		621	27.1	38.8	41.5	7.4	○															○	○	○		○	○			
	소고기 순두부 찌개 정식		1,208	73.3	45.1	129.3	6.0	○	○	○		○	○										○	○	○		○	○			
	소고기 순두부 찌개 (단품)		843	67.3	44.3	43.4	5.5	○	○	○		▲											○	○	○		○	○			
	철판 소고기 스테이크(컷팅) 정식		796	36.1	32.2	9																									