

メニュー	栄養成分 (1食当たり)					アレルギー物質	
	熱量	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量	特定原材料 (対象7品目)	特定原材料に準ずるもの (対象20品目)
	kcal	(g)	(g)	(g)	(g)		
〆の牛丼	375	12.4	13.5	48.9	1.5	小麦	牛肉・大豆・りんご・ゼラチン
やみつき明太ポテマヨ	166	5.4	12.4	7.7	2.1	卵・乳・小麦	大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン
だしまかず	171	13.3	11.3	1.9	2.0	卵・小麦	大豆・さば
だしまかずとろ〜りチーズ	265	20.5	18.7	2.0	2.4	卵・乳・小麦	大豆・さば
だしまかずゴロっと明太	196	17.5	12.0	2.5	3.1	卵・小麦	大豆・さば
カルビ焼そば	375	12.3	17.3	37.5	1.9	卵・小麦	牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんご
〆ラーメン(海苔抜き)	204	8.1	3.7	32.9	6.5	卵・小麦	牛肉・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン
豚キムチ	221	10.5	16.0	8.8	2.5	小麦・えび・かに	豚肉・いか・牛肉・ごま・大豆・りんご・ゼラチン
牛マヨコーンチーズ炒め	229	11.1	17.8	6.3	1.3	卵・乳・小麦	牛肉・大豆・りんご・ゼラチン
ハムポテサラ	222	8.7	15.0	12.4	2.5	卵・乳	大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン

◎ 店舗により、販売メニューが異なります。

1. カロリー数値は原則として、検査機関で分析した数値ですが、一部「食品成分表」に基づいて試算した数値を記載しております。また数値は配合に基づいた標準値です。
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ありますのでご了承ください。
 2. カロリー数値にはお好みでお使いいただく調味料は含まれておりません。調味料は別に記載しております。
 3. アレルギー情報は商品の原材料を調べたものです。記載以外のアレルギー物質を含む食材は使用しておりません。
 4. 調理の過程上、アレルギー物質の二次混入をすべて防ぐことはできません。ご理解のうえ、ご利用をお願いいたします。
 5. アレルギー物質に対する感受性は、個人によって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。
 6. 魚介類・・・魚醤や魚介エキスなど無分別に網で捕獲した魚介を原材料としている食品を使用し、品目が特定できない場合に記載しています。
- ※ 1の定食類では、付け合せのお漬物のカロリー、アレルギー物質、栄養成分の情報は含まれておりません。お漬物については別に記載しております。
なお、定食類の付け合せのお漬物は、地域や季節により変更する場合があります。