

実施日		特定原材料8品目(表示義務あり)	特定原材料に準ずるもの21品目																											
8月			昼食A																											
		小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	いか	あわび	いくら	さけ	さば	りんご	もも	キウイ	オレンジ	バナナ	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	ゼラチン	牛肉	豚肉	鶏肉	ごま	かシューナッツ	アーモンド	
1	金	イカの唐揚げ柚子胡椒ソース	●						●											●										
2	土	チキングリルだし醤油仕立て	●																	●						●	●			
3	日	さわらの天ぶら胡麻だれソース	●		●															●							●			
4	月	赤魚のクリーミーバジルソース	●		●	●														●						●				●
5	火	葱塩チキン	●																	●					●	●	●			
6	水	厚揚げの韓国風野菜炒め	●											●						●				●	●		●			
7	木	豆腐ハンバーグおろしソース	●		●	●								●						●			●		●	●				
8	金	タラのグリル甘辛だれ	●											●						●							●			
9	土	さわらの葱味噌マヨ焼き			●									●						●										
10	日	四川麻婆春雨	●		●															●					●	●	●			
11	月	ぶりの照り焼き	●										●							●										
12	火	白身魚の天ぶら黒酢タルタルソース	●		●	●														●										
13	水	肉豆腐	●										●							●					●					
14	木	海鮮八宝菜	●		●			●	●											●					●	●	●			
15	金	彩り野菜と鶏のオイスター炒め	●																	●						●				
16	土	銀ひらすの西京焼き																		●										
17	日	赤魚の唐揚げ和風ソース	●																	●										
18	月	照り焼きチキン	●										●							●						●				
19	火	イカの唐揚げ甘辛ソース	●						●											●				●	●					
20	水	鮭の塩焼き大根おろし添え 外キ									●																			
21	木	さばの味噌煮	●										●							●										
22	金	グリルチキンのごまソース	●		●															●						●	●			
23	土	タラのカレーマヨ焼き	●		●									●						●										
24	日	白身魚の衣揚げピリ辛おろしポン酢	●																	●							●			
25	月	豆腐ハンバーグ和風きのこソース	●		●	●														●			●		●	●				
26	火	インド風タンドリーチキン	●			●														●						●				
27	水	鶏肉とほうれん草のクリーム煮	●			●														●				●		●				
28	木	バランス】サバの竜田揚げトマトマリネソー	●										●							●										
29	金	チキンソテー甘辛だれ	●												●					●						●	●			
30	土	四川麻婆豆腐	●																	●				●	●	●	●			
31	日	豆腐と野菜の揚げだし	●										●							●										

【注意事項】

安心で、安全な料理をお召し上がりいただくために、必ずご一読、ご確認をお願いいたします。

＊すべての栄養成分、原材料及び調理に関わる副原料の栄養成分の各値を合計した標準値を表示しておりますが食材・調理状況により誤差が生じる場合がございます。
目安の数値としてお考え下さい。

＊付け合わせの野菜等は季節によって変わることがございます。

＊アレルギー物質に対する感受性は個々人により大きな差がございます。

＊原材料を変更することに伴い内容が**変更になる場合**がございます。

アレルギー物質情報は**ご利用の都度最新のものを**をご確認ください。

＊厨房内ではさまざまな種類の食品を扱っております。

製造工場や店舗での製造・調理過程で、

本来原材料に使用しない食材が混入する可能性があります。

(例) ・調理機器及び食器、揚げ油は共有しております。

・店舗で使用する食材は共有の保管場所で共有の器具を使用しております。

実施日		8月	昼食B	特定原材料8品目(表示義務あり)								特定原材料に準ずるもの21品目																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	いか	あわび	いくら	さけ	さば	りんご	もも	キウイ	オレンジ	バナナ	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	ゼラチン	牛肉	豚肉	鶏肉	ごま	かシューナッツ
1	金		ロールキャベツホワイトソース	●			●														●				●	●				
2	土		豚バラの生姜焼き	●			●														●			●	●	●				
3	日		ハンバーグたまねぎソース	●			●														●				●	●				
4	月		ヒレカツおろしポン酢	●		●	●														●					●				
5	火		豚バラ肉と葱の金山寺味噌炒め	●											●						●					●		●		
6	水		新潟風鶏の唐揚げカレー味	●			●														●			●		●				
7	木		回鍋肉	●											●						●					●				
8	金		豚しゃぶごまソース	●		●															●					●		●		
9	土		大葉チーズチキンカツ	●			●								●						●						●			
10	日		ハンバーグトマトミートソース	●			●														●				●	●	●			
11	月		ロースとんかつ	●		●	●								●						●					●				
12	火		チンジャオロース	●																	●					●	●	●		
13	水		油淋鶏(ユーリンチー)	●			●														●			●		●	●	●		
14	木		厚切りハムカツ&牛肉コロッケ	●		●	●								●						●				●	●	●			
15	金		クリームコロッケデミソース(カニ入)	●			●		●												●			●	●	●	●			
16	土		たっぷり野菜の豚焼肉	●											●						●							●		
17	日		豚ロースねぎ塩ペッパーソース	●																	●					●	●			
18	月		メンチカツと鰯フライ	●			●								●						●			●	●	●	●			
19	火		ハンバーグおろしソース	●			●														●				●	●				
20	水		豚キムチ炒め	●											●						●					●		●		
21	木		チキンカツ完熟トマトドレッシング	●		●	●														●						●			
22	金		ごろっとイカメンチ&エビフライ	●		●	●		●		●				●						●									
23	土		ヒレカツ	●		●	●								●						●					●				
24	日		鶏つくねのあんかけ仕立て	●		●	●							●							●						●			
25	月		ロールキャベツトマトソース	●			●														●				●	●	●			
26	火		豚肉とタマネギのポン酢炒め	●																	●					●				
27	水		白身魚フライと薄切りかつ	●		●	●								●						●					●				
28	木		ハンバーグ照り焼きソース	●			●							●							●				●	●				
29	金		クリームコロッケトマトソース	●			●		●												●			●			●			
30	土		豚ロース生姜焼き	●			●														●			●	●	●	●			
31	日		ピリ辛豚焼肉	●											●						●					●		●		

【注意事項】

安心で、安全な料理をお召し上がりいただくために、必ずご一読、ご確認をお願いいたします。

* すべての栄養成分、原材料及び調理に関わる副原料の栄養成分の各値を合計した標準値を

表示しておりますが食材・調理状況により誤差が生じる場合がございます。

目安の数値としてお考え下さい。

* 付け合わせの野菜等は季節によって変わることがございます。

* 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ございます。

その時の体調により発症する可能性がございますので、あくまでも目安としてご確認をお願いします。

* 原材料を変更することに伴い内容が変更になる場合がございます。

アレルギー物質情報はご利用の都度最新のものをご確認ください。

* 厨房内ではさまざまな種類の食品を扱っております。

製造工場や店舗での製造・調理過程で、

本来原材料に使用しない食材が混入する可能性があります。

(例) ・調理機器及び食器、揚げ油は共有しております。

・店舗で使用する食材は共有の保管場所で共有の器具を使用しております。

・揚げ油は、海老・カニ・卵や鶏肉、その他食品の調理にも共有で使用しています。

実施日		特定原材料8品目(表示義務あり)								特定原材料に準ずるもの21品目																				
8月		週替カレー	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	いか	あわび	いくら	さけ	さば	りんご	もも	キウイ	オレンジ	バナナ	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	ゼラチン	牛肉	豚肉	鶏肉	ごま	かシューナッツ	アーモンド
1	金	ビーフカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
2	土	ビーフカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
3	日	ビーフカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
4	月	ポークカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
5	火	ポークカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
6	水	ポークカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
7	木	ポークカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
8	金	ポークカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
9	土	ポークカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
10	日	ポークカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
11	月	チキンカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
12	火	チキンカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
13	水	チキンカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
14	木	チキンカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
15	金	チキンカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
16	土	チキンカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
17	日	チキンカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
18	月	ビーフカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
19	火	ビーフカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
20	水	ビーフカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
21	木	ビーフカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
22	金	ビーフカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
23	土	ビーフカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
24	日	ビーフカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
25	月	ポークカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
26	火	ポークカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
27	水	ポークカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
28	木	ポークカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
29	金	ポークカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
30	土	ポークカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
31	日	ポークカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		

【注意事項】

安心で、安全な料理をお召し上がりいただくために、必ずご一読、ご確認をお願いいたします。

*すべての栄養成分、原材料及び調理に関わる副原料の栄養成分の各値を合計した標準値を

表示しておりますが食材・調理状況により誤差が生じる場合がございます。

目安の数値としてお考え下さい。

*付け合わせの野菜等は季節によって変わることがございます。

*アレルギー物質に対する感受性は個々人により大きな差がございます。

その時の体調により発症する可能性がございますので、あくまでも目安としてご確認お願いします。

*原材料を変更することに伴い内容が**変更になる場合**がございます。

*厨房内ではさまざまな種類の食品を扱っております。

製造工場や店舗での製造・調理過程で、

本来原材料に使用しない食材が混入する可能性がございます。

(例) ・調理機器及び食器、揚げ油は共有しております。

・店舗で使用する食材は共有の保管場所で共有の器具を使用しております。

・揚げ油は、海老・カニ・卵や鶏肉、その他食品の調理にも共有で使用しています。

実施日		週替和麺	特定原材料8品目(表示義務あり)								特定原材料に準ずるもの21品目																			
8月			小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	いか	あわび	いくら	さけ	さば	りんご	もも	キウイ	オレンジ	バナナ	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	ゼラチン	牛肉	豚肉	鶏肉	ごま	加工チニチ	アーモンド
1	金	なすの揚げだしととろろうどん	●										●								●		●							
2	土																													
3	日																													
4	月	たっぷり野菜の和風ちゃんぽんうどん	●					●													●			●		●	●	●		
5	火																													
6	水	たっぷり葱の冷やし肉味噌うどん	●				●							●							●					●		●		
7	木																													
8	金	冷やしなめこ山菜そば	●	●	●									●							●									
9	土																													
10	日																													
11	月	梅干入り五目うどん	●		●									●							●									
12	火																													
13	水	冷やしとろろと半熟卵のそば	●	●	●									●							●		●							
14	木																													
15	金	きつね餅うどん	●		●																●									
16	土																													
17	日																													
18	月	冷やし鶏天うどん	●		●									●							●							●		
19	火																													
20	水	冷やしなすの揚げだしと玉葱天そば	●	●	●									●							●									
21	木																													
22	金	冷たい蒸し鶏のフォー	●					●													●					●	●			
23	土																													
24	日																													
25	月	冷やしかき揚げそば	●	●	●									●							●									
26	火																													
27	水	半熟玉子の肉味噌うどん	●		●		●							●							●					●		●		
28	木																													
29	金	帆立の冷やし五目きしめん	●		●									●							●									
30	土																													
31	日																													

【注意事項】

安心で、安全な料理をお召し上がりいただくために、必ずご一読、ご確認をお願いいたします。

＊すべての栄養成分、原材料及び調理に関わる副原料の栄養成分の各値を合計した標準値を表示しておりますが食材・調理状況により誤差が生じる場合がございます。
目安の数値としてお考え下さい。

＊付け合わせの野菜等は季節によって変わることがございます。

＊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ございます。

＊原材料を変更することに伴い内容が**変更になる場合**がございます。

アレルギー物質情報は**ご利用の都度最新のもの**をご確認ください。

＊厨房内ではさまざまな種類の食品を扱っております。

製造工場や店舗での製造・調理過程で、
本来原材料に使用しない食材が混入する可能性がございます。

(例) ・調理機器及び食器、揚げ油は共有しております。

・店舗で使用する食材は共有の保管場所で共有の器具を使用しております。

実施日		特定原材料8品目(表示義務あり)								特定原材料に準ずるもの21品目																																								
8月		週替中華麺																				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	いか	あわび	いくら	さけ	さば	りんご	もも	キウイ	オレンジ	バナナ	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	ゼラチン	牛肉	豚肉	鶏肉	ごま	かシューナッツ	アーモンド	
1	金																																																	
2	土	八王子ラーメン																				●		●	●														●						●	●	●			
3	日	八王子ラーメン																				●		●	●														●						●	●	●			
4	月																																																	
5	火	鯛だし冷やしスープラーメン																				●		●								●							●						●	●				
6	水																																																	
7	木	鯛だし冷やしスープラーメン																				●		●								●							●						●	●				
8	金																																																	
9	土	鯛だし冷やしスープラーメン																				●		●								●							●						●	●				
10	日	鯛だし冷やしスープラーメン																				●		●								●							●						●	●				
11	月																																																	
12	火	葱ごま味噌ラーメン																				●		●																●		●			●	●	●			
13	水																																																	
14	木	葱ごま味噌ラーメン																				●		●																●		●			●	●	●			
15	金																																																	
16	土	葱ごま味噌ラーメン																				●		●																●		●			●	●	●			
17	日	葱ごま味噌ラーメン																				●		●																●		●			●	●	●			
18	月																																																	
19	火	チャーシュー麺																				●		●	●															●					●	●	●			
20	水																																																	
21	木	チャーシュー麺																				●		●	●															●					●	●	●			
22	金																																																	
23	土	チャーシュー麺																				●		●	●															●					●	●	●			
24	日	【スポ麺】蒸し鶏白湯																				●		●															●		●			●	●	●				
25	月																																																	
26	火	とんこつ塩つけ麺																				●		●															●			●		●	●	●				
27	水																																																	
28	木	とんこつ塩つけ麺																				●		●															●			●		●	●	●				
29	金																																																	
30	土	とんこつ塩つけ麺																				●		●															●			●		●	●	●				
31	日	とんこつ塩つけ麺																				●		●															●			●		●	●	●				

【注意事項】
安心して、安全な料理をお召し上がりいただくために、必ずご一読、ご確認をお願いいたします。
*すべての栄養成分、原材料及び調理に関わる副原料の栄養成分の各値を合計した標準値を表示しておりますが食材・調理状況により誤差が生じる場合がございます。
目安の数値としてお考え下さい。
*付け合わせの野菜等は季節によって変わることがございます。
*アレルギー物質に対する感受性は個々人により大きな差がございます。
その時の体調により発症する可能性がありますので、あくまでも目安としてご確認をお願いします。

* 厨房内ではさまざまな種類の食品を扱っております。
製造工場や店舗での製造・調理過程で、
本来原材料に使用しない食材が混入する可能性があります。
(例) ・調理機器及び食器、揚げ油は共有しております。
・店舗で使用する食材は共有の保管場所で共有の器具を使用しております。
・揚げ油は、海老・カニ・卵や鶏肉、その他食品の調理にも共有で使用してい

実施日			特定原材料8品目(表示義務あり)								特定原材料に準ずるもの21品目																			
8月			小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	いか	あわび	いくら	さけ	さば	りんご	もも	キウイ	オレンジ	バナナ	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	ゼラチン	牛肉	豚肉	鶏肉	ごま	加工チニツ	アーモンド
1	金	鶏天～ごま香るポン酢ソース	●																		●						●	●		
2	土	味噌カツ	●		●	●															●					●				
3	日	白身魚のヤンニョム和え	●												●						●							●		
4	月	鶏むね肉の天ぷら柚子胡椒風味あん	●																		●						●			
5	火	牛すき焼き煮	●											●							●				●					
6	水	豆腐ハンバーグ和風きのこソース	●		●	●															●		●			●	●			
7	木	ロールキャベツホワイトソース	●			●															●				●	●				
8	金	ホッケ焼き大根おろし添え																												
9	土	豆腐ハンバーグ野菜トマトソース	●		●	●															●		●		●	●	●			
10	日	しょうが焼き	●		●										●						●					●				
11	月	豚塩焼肉	●																		●					●	●	●		
12	火	チキンシチュー	●			●															●				●		●			
13	水	1／3日分の野菜が取れる麻婆野菜	●																		●					●	●	●		
14	木	鶏肉のねぎ塩レモンパッパースソース	●																		●					●	●	●		
15	金	豚肉の山椒炒め	●																		●					●				
16	土	牛肉の辛味味噌炒め	●																		●		●		●		●	●		
17	日	海鮮ミックスフライ（エビイカ白身）	●		●	●		●		●					●						●									
18	月	豚しゃぶたまねぎソース	●																		●					●				
19	火	チキン南蛮～宮崎風	●		●	●															●						●			
20	水	タ)チキンカツ醤油甘だれタルタルソース	●		●	●															●						●			
21	木	ピリ辛焼肉	●												●						●					●		●		
22	金	ササミカツとクリームコロッケ	●		●	●		●													●		●			●				
23	土	揚げだし豆腐の牛すき焼き煮	●																		●				●	●				
24	日	鶏天～ごま香るポン酢ソース	●																		●						●	●		
25	月	豚キムチ炒め	●												●						●					●		●		
26	火	韓国風豚焼肉炒めキムチ添え	●												●						●					●		●		
27	水	豚しゃぶ薬味ソース(山椒味)	●																		●					●		●		
28	木	チキンの黒酢仕立て	●																		●						●			
29	金	ガッツリ鶏野菜炒め	●																		●					●	●			
30	土	目玉焼きハンバーグデミソース	●		●	●															●		●		●	●	●			
31	日	ロースとんかつ	●		●	●															●					●				

【注意事項】

安心で、安全な料理をお召し上がりいただくために、必ずご一読、ご確認をお願いいたします。

- * すべての栄養成分、原材料及び調理に関わる副原料の栄養成分の各値を合計した標準値を表示しておりますが食材・調理状況により誤差が生じる場合がございます。目安の数値としてお考え下さい。
- * 付け合わせの野菜等は季節によって変わることがございます。
- * アレルギー物質に対する感受性は個人々人により大きな差がございます。その時の体調により発症する可能性がございますので、あくまでも目安としてご確認お願いします。

* 厨房内ではさまざまな種類の食品を扱っております。

製造工場や店舗での製造・調理過程で、

本来原材料に使用しない食材が混入する可能性があります。

- (例) ・調理機器及び食器、揚げ油は共有しております。
- ・店舗で使用する食材は共有の保管場所で共有の器具を使用しております。

実施日		啓友定食2	特定原材料8品目(表示義務あり)								特定原材料に準ずるもの21品目																			
8月			小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	いか	あわび	いくら	さけ	さば	りんご	もも	キウイ	オレンジ	バナナ	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	ゼラチン	牛肉	豚肉	鶏肉	ごま	かシューナツ	アーモンド
1	金	吉野家牛丼	●											●							●			●	●					
2	土	高菜めんたい丼	●		●																●							●		
3	日	豚肉さんぴら丼(半熟玉子)	●		●									●							●					●				
4	月	豚肉あんかけチャーハン	●		●	●			●												●				●	●	●	●		
5	火	ソースささみかつ丼	●		●	●									●						●						●			
6	水	豚焼肉丼 マヨソースがけ	●		●										●						●					●		●		
7	木	とろとろ玉子の親子丼	●		●	●								●							●						●			
8	金	大盛り鶏照丼	●											●							●						●			
9	土	豚焼肉ビビンバ丼	●			●								●	●						●					●	●	●		
10	日	ミニッツステーキ&ロービー丼	●																		●				●					
11	月	吉野家牛から丼	●			●									●						●			●	●	●	●			
12	火	薄切りかつのかつ煮風丼	●		●	●															●			●	●	●	●			
13	水	変】焼き鳥と根菜入り鶏つくね丼	●		●	●								●							●						●	●		
14	木	豚玉丼	●		●																●				●	●				
15	金	若鶏むね肉の唐揚げ丼	●		●	●								●	●						●			●		●	●			
16	土	鶏天おろし丼	●											●							●						●			
17	日	豚バラ生姜焼きのせチャーハン	●		●	●			●												●			●	●	●	●			
18	月	チキン竜田のタルタル丼	●		●	●								●							●						●			
19	火	オムカレー	●		●	●									●						●				●	●	●	●		
20	水	まぐろたたき丼			●																									
21	木	おろしポン酢の唐揚げ丼	●			●															●			●		●	●			
22	金	ローストビーフのビビンバ丼半熟玉子	●		●										●						●				●			●		
23	土	鶏の照り焼き山かけ丼	●											●							●		●				●			
24	日	麻婆チャーハン	●		●				●												●					●	●	●		
25	月	油淋鶏丼	●			●															●			●		●	●	●		
26	火	大盛り鶏照丼	●											●							●						●			
27	水	ローストポークの肉ちらし丼			●										●						●					●				
28	木	とろとろ玉子のオムハヤシ	●		●	●															●			●	●	●	●			
29	金	ミニッツステーキ&ロービー丼	●																		●				●					
30	土	たっぷり野菜の中華ご飯	●		●																●					●	●	●		
31	日	オムレツチーズカレー	●		●	●									●						●			●	●	●	●	●		

【注意事項】

安心で、安全な料理をお召し上がりいただくために、必ずご一読、ご確認をお願いいたします。

- * すべての栄養成分、原材料及び調理に関わる副原料の栄養成分の各値を合計した標準値を表示しておりますが食材・調理状況により誤差が生じる場合がございます。目安の数値としてお考え下さい。
- * 付け合わせの野菜等は季節によって変わることがございます。
- * 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ございます。
その時の体調により発症する可能性がありますので、あくまでも目安としてご確認をお願いします。

* 厨房内ではさまざまな種類の食品を扱っております。

製造工場や店舗での製造・調理過程で、

本来原材料に使用しない食材が混入する可能性があります。

(例) ・調理機器及び食器、揚げ油は共有しております。

・店舗で使用する食材は共有の保管場所で共有の器具を使用しております。

・揚げ油は、海老・カニ・卵や鶏肉、その他食品の調理にも共有で使用してい

実施日		特定原材料7品目(表示義務あり)											特定原材料に準ずるもの21品目																		
8月		啓友定食3	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	いか	あわび	いくら	さけ	さば	りんご	もも	キウイ	オレンジ	バナナ	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	ゼラチン	牛肉	豚肉	鶏肉	ごま	がゆナツ	アーモンド	
1	金	八王子ラーメン	●		●	●															●						●	●	●		
2	土	八王子ラーメン	●		●	●															●						●	●	●		
3	日	八王子ラーメン	●		●	●															●						●	●	●		
4	月	鯛だし冷やしスーブラーメン	●		●									●							●						●	●			
5	火	鯛だし冷やしスーブラーメン	●		●									●							●						●	●			
6	水	鯛だし冷やしスーブラーメン	●		●									●							●						●	●			
7	木	鯛だし冷やしスーブラーメン	●		●									●							●						●	●			
8	金	鯛だし冷やしスーブラーメン	●		●									●							●						●	●			
9	土	鯛だし冷やしスーブラーメン	●		●									●							●						●	●			
10	日	鯛だし冷やしスーブラーメン	●		●									●							●						●	●			
11	月	葱ごま味噌ラーメン	●		●																●		●			●	●	●			
12	火	葱ごま味噌ラーメン	●		●																●		●			●	●	●			
13	水	葱ごま味噌ラーメン	●		●																●		●			●	●	●			
14	木	葱ごま味噌ラーメン	●		●																●		●			●	●	●			
15	金	葱ごま味噌ラーメン	●		●																●		●			●	●	●			
16	土	葱ごま味噌ラーメン	●		●																●		●			●	●	●			
17	日	葱ごま味噌ラーメン	●		●																●		●			●	●	●			
18	月	チャーシュー麺	●		●	●															●					●	●	●			
19	火	チャーシュー麺	●		●	●															●					●	●	●			
20	水	チャーシュー麺	●		●	●															●					●	●	●			
21	木	チャーシュー麺	●		●	●															●					●	●	●			
22	金	チャーシュー麺	●		●	●															●					●	●	●			
23	土	チャーシュー麺	●		●	●															●					●	●	●			
24	日	チャーシュー麺	●		●	●															●					●	●	●			
25	月	とんこつ塩つけ麺	●		●																●		●			●	●	●			
26	火	とんこつ塩つけ麺	●		●																●		●			●	●	●			
27	水	とんこつ塩つけ麺	●		●																●		●			●	●	●			
28	木	とんこつ塩つけ麺	●		●																●		●			●	●	●			
29	金	とんこつ塩つけ麺	●		●																●		●			●	●	●			
30	土	とんこつ塩つけ麺	●		●																●		●			●	●	●			
31	日	とんこつ塩つけ麺	●		●																●		●			●	●	●			

【注意事項】

安心で、安全な料理をお召し上がりいただくために、必ずご一読、ご確認をお願いいたします。

- * すべての栄養成分、原材料及び調理に関わる副原料の栄養成分の各値を合計した標準値を表示しておりますが食材・調理状況により誤差が生じる場合がございます。目安の数値としてお考え下さい。
- * 付け合わせの野菜等は季節によって変わることがございます。
- * 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ございます。その時の体調により発症する可能性がございますので、あくまでも目安としてご確認をお願いします。

* 厨房内ではさまざまな種類の食品を扱っております。

製造工場や店舗での製造・調理過程で、

本来原材料に使用しない食材が混入する可能性がございます。

- (例) ・調理機器及び食器、揚げ油は共有しております。
- ・店舗で使用する食材は共有の保管場所で共有の器具を使用しております。