

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	土	豆腐と野菜の揚げだし	●											●							●									
2	日	タラのカレーマヨ焼き	●		●										●						●									
3	月	グリルチキンバター醤油ソース	●			●															●						●			
4	火	白身魚の天ぷら黒酢タルタルソース	●		●	●									●						●									
5	水	糖質 冷や汁～薬味たっぷり！ 鰯の味噌焼き	●																		●							●		
6	木	肉豆腐	●											●							●					●				
7	金	アジの南蛮漬	●																		●							●		
8	土																													
9	日																													
10	月	ゼロミートハンバーグのカレーソース	●			●									●						●				●	●	●			
11	火	チキングリルだし醤油仕立て	●																		●						●	●		
12	水	白身魚の衣揚げトマトソース	●																		●									
13	木	タラのグリル甘辛だれ	●												●						●							●		
14	金	葱塩チキン	●																		●					●	●	●		
15	土	厚揚げの韓国風野菜炒め	●												●						●				●	●		●		
16	日	イカの唐揚げ照り焼きソース	●							●				●							●				●					
17	月	赤魚の煮つけ	●																		●				●	●				
18	火	鮭の塩焼き大根おろし添え											●																	
19	水	海鮮八宝菜	●					●		●											●					●	●	●		
20	木	白身魚の天ぷらと厚揚げのおろしソース	●		●																●									
21	金	ぶりの金山寺味噌焼き	●												●						●							●		
22	土																													
23	日	麻婆なす	●																		●				●	●	●	●		
24	月	国産いわしのおろし煮	●																		●									
25	火	かれいの唐揚げ和風おろしソース	●																		●									
26	水	照り焼きチキン	●											●							●						●			
27	木	豆腐ハンバーグコチュジャンソース	●		●	●									●						●			●		●	●	●		
28	金	イカの唐揚げ甘辛ソース	●							●											●				●	●				
29	土	銀ひらすの西京焼き																			●									
30	日	バランス たらの唐揚げトマトチリソース																								●	●	●		
31	月	グリルチキンのごまソース	●		●																●							●	●	

【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お願いし

*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。

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	まっ たけ	やま いも	ゼラ チン	牛肉	豚肉	鶏肉	ごま	か ー ナ ツ	アー モ ンド
1 土	豚バラの生姜焼き	●			●															●			●	●	●	●			
2 日	厚切りハムカツと鰯フライ	●		●										●						●					●	●			
3 月	薄切りとんかつ	●		●	●									●						●					●				
4 火	ハンバーグデミグラスソース	●			●															●			●	●	●	●			
5 水	回鍋肉	●												●						●					●				
6 木	ササミカツ	●		●	●									●						●						●			
7 金	豚バラ肉と葱の金山寺味噌炒め	●												●						●					●		●		
8 土	ピリ辛豚焼肉	●												●						●					●		●		
9 日	豚しゃぶおろしポン酢	●																		●					●				
10 月	鶏の梅大葉巻きカツ&白身フライ	●		●	●									●						●						●			
11 火	ロールキャベツトマトソース	●			●															●				●	●	●			
12 水	豚キムチ炒め	●												●						●					●		●		
13 木	油淋鶏(ユーリンチー)	●			●															●			●		●	●	●		
14 金	牛肉のスタミナ炒め	●												●						●				●			●		
15 土	ヒレカツおろしポン酢	●		●	●															●					●				
16 日	豚ロース生姜焼き	●			●															●			●	●	●	●			
17 月	豚しゃぶごまソース	●		●																●					●		●		
18 火	新潟風鶏の唐揚げカレー味	●			●															●			●		●	●			
19 水	厚切りハムカツ&牛肉コロッケ	●		●	●									●						●				●	●	●			
20 木	ハンバーグ照り焼きソース	●			●								●							●				●	●				
21 金	とんかつの夏野菜ピリ辛トマトソース	●		●	●															●					●				
22 土	クリームコロッケデミソース(カニ入)	●			●			●												●			●	●	●	●			
23 日	鶏つくねのあんかけ仕立て	●		●	●								●							●						●			
24 月	大葉チーズチキンカツ	●			●									●						●						●			
25 火	豚肉とタマネギのポン酢炒め	●																		●					●				
26 水	ごろっとイカメンチ&エビフライ	●		●	●		●		●					●						●			●						
27 木	牛肉と舞茸の黒酢炒め	●																		●				●					
28 金	チンジャオロース	●																		●					●	●	●	●	
29 土	メンチカツと鰯フライ	●			●									●						●			●	●	●	●			
30 日	豚ロースの葱味噌焼き	●																		●					●				
31 月	ロールキャベツホワイトソース	●			●															●				●	●				

【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		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	かシューパツ	アーモンド
1土	ビーフカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
2日	ビーフカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
3月	ポークカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
4火	ポークカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
5水	ポークカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
6木	ポークカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
7金	ポークカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
8土	ポークカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
9日	ポークカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
10月	チキンカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
11火	チキンカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
12水	チキンカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
13木	チキンカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
14金	チキンカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
15土	チキンカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
16日	チキンカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
17月	ビーフカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
18火	ビーフカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
19水	ビーフカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
20木	ビーフカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
21金	ビーフカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
22土	ビーフカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
23日	ビーフカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
24月	ポークカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
25火	ポークカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
26水	ポークカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
27木	ポークカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
28金	ポークカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
29土	ポークカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
30日	ポークカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
31月	チキンカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		

【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		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	アーモンド
1 土		味噌コーンラーメン	●		●																●					●	●	●		
2 日		味噌コーンラーメン	●		●																●					●	●	●		
3 月		塩タンメン	●		●																●					●	●	●		
4 火		塩タンメン	●		●																●					●	●	●		
5 水		塩タンメン	●		●																●					●	●	●		
6 木		塩タンメン	●		●																●					●	●	●		
7 金		塩タンメン	●		●																●					●	●	●		
8 土		塩タンメン	●		●																●					●	●	●		
9 日		塩タンメン	●		●																●					●	●	●		
10 月		広島風ビリ辛つけ麺	●		●	●															●					●	●	●		
11 火		広島風ビリ辛つけ麺	●		●	●															●					●	●	●		
12 水		広島風ビリ辛つけ麺	●		●	●															●					●	●	●		
13 木		広島風ビリ辛つけ麺	●		●	●															●					●	●	●		
14 金		広島風ビリ辛つけ麺	●		●	●															●					●	●	●		
15 土		広島風ビリ辛つけ麺	●		●	●															●					●	●	●		
16 日		【スポ麺】蒸し鶏白湯	●		●																●			●		●	●	●		
17 月		蒸し鶏の塩ラーメン	●		●																●					●	●	●		
18 火		蒸し鶏の塩ラーメン	●		●																●					●	●	●		
19 水		蒸し鶏の塩ラーメン	●		●																●					●	●	●		
20 木		蒸し鶏の塩ラーメン	●		●																●					●	●	●		
21 金		蒸し鶏の塩ラーメン	●		●																●					●	●	●		
22 土		蒸し鶏の塩ラーメン	●		●																●					●	●	●		
23 日		蒸し鶏の塩ラーメン	●		●																●					●	●	●		
24 月		チャーシュー麺	●		●	●															●					●	●	●		
25 火		チャーシュー麺	●		●	●															●					●	●	●		
26 水		チャーシュー麺	●		●	●															●					●	●	●		
27 木		チャーシュー麺	●		●	●															●					●	●	●		
28 金		チャーシュー麺	●		●	●															●					●	●	●		
29 土		チャーシュー麺	●		●	●															●					●	●	●		
30 日		チャーシュー麺	●		●	●															●					●	●	●		
31 月		東京風油そば	●		●	●															●					●	●	●		

【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。

* 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		啓友①	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	土	牛すき焼き煮	●											●							●				●					
2	日	鶏もも一枚揚げユーリンチーソース	●			●															●			●		●	●	●		
3	月	鶏もも肉の唐揚げだし醤油おろし	●			●															●			●		●	●			
4	火	生姜香る！鶏肉の和風あんかけ	●			●															●			●	●	●	●			
5	水	ミックスフライ(メンチ、エビ、アジ)	●		●	●		●							●						●			●	●	●	●			
6	木	白身魚の韓国風甘辛だれ&コロッケ	●			●									●						●					●			●	
7	金	BIGチキンの黒酢仕立て	●																		●						●			
8	土	豚しゃぶの梅だれかけ	●																		●					●				
9	日	豚肉と野菜の味噌炒め	●												●						●					●	●	●		
10	月	鶏天〜ごま香るポン酢ソース	●																		●						●	●		
11	火	豚肉と竹の子のオイスター炒め	●																		●					●		●		
12	水	豆腐ハンバーグとチキン和風きのこソース	●		●	●															●			●		●	●			
13	木	鶏の天ぷら柚子胡椒風味あん	●																		●						●			
14	金	牛すき焼き煮	●											●							●				●					
15	土	白身魚のヤンニョム和え	●		●										●						●							●		
16	日	味噌カツ	●		●	●															●					●				
17	月	グリルチキン南蛮	●		●	●									●						●			●			●			
18	火	豚塩焼肉	●																		●					●	●	●		
19	水	ホッケ焼き大根おろし添え																												
20	木	しょうが焼き	●		●	●									●						●			●	●	●	●			
21	金	鶏肉のねぎ塩レモンパッパースソース	●																		●					●	●	●		
22	土	牛肉の辛味噌炒め	●																		●				●	●	●	●		
23	日	豚ロース塩麹焼き			●																●					●				
24	月	豆腐ハンバーグとチキン野菜トマトソース	●		●	●															●			●	●	●	●			
25	火	ピリ辛焼肉	●												●						●					●		●		
26	水	豚しゃぶたまねぎソース	●																		●					●				
27	木	ミックスフライ(エビ、イカメンチ、白身魚)	●		●	●		●		●					●						●			●						
28	金	チキン南蛮〜宮崎風	●		●	●									●						●			●				●		
29	土	チキンカツのみぞれ煮	●		●	●								●							●							●		
30	日	1／3日分の野菜が取れる麻婆野菜	●																		●					●	●	●		
31	月	鶏天〜ごま香るポン酢ソース	●																		●							●	●	

【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

実施日		啓友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	アーモンド	
1	土	焼き鳥と根菜入り鶏つくね丼	●		●	●							●								●						●	●			
2	日	おろしポン酢牛丼	●																		●				●	●					
3	月	たっぷり野菜の青椒肉絲丼	●																		●					●	●	●			
4	火	薄切りかつのかつ煮風丼	●		●	●															●		●	●	●						
5	水	豚すき丼	●																		●				●	●					
6	木	とろとろ玉子の親子丼	●		●	●							●								●						●				
7	金	和風ヒレカツ丼	●		●	●							●								●					●					
8	土	大葉チーズチキンカツ丼	●			●															●						●				
9	日	チキンカツカレー	●		●	●									●						●				●	●	●	●			
10	月	肉増し牛丼(半熟玉子添え)	●		●																●				●	●					
11	火	鶏の照り焼きとろろがけ丼	●										●								●		●				●				
12	水	たっぷり野菜のビビンバ	●		●	●							●	●							●				●	●	●	●			
13	木	スタミナカレー	●		●	●								●							●				●	●	●	●			
14	金	ソースささみかつ丼	●		●	●								●							●						●				
15	土	豚焼肉丼 マヨソースがけ	●		●									●							●					●		●			
16	日	鶏ひき肉のキーマカレー	●		●	●								●							●				●	●	●	●			
17	月	薄切りかつのかつ煮風丼	●		●	●															●		●	●	●						
18	火	大盛り鶏照丼	●										●								●						●				
19	水	豚焼肉ビビンバ丼	●			●							●	●							●					●	●	●	●		
20	木	コロッケのデミグラスカレー	●			●								●							●		●	●	●	●	●	●			
21	金	たっぷり野菜の中華ご飯	●		●																●					●	●	●			
22	土	焼き鳥と根菜入り鶏つくね丼	●		●	●							●								●						●	●			
23	日	鶏の唐揚げ丼	●		●	●							●	●							●		●		●	●					
24	月	豚玉丼	●		●																●			●	●						
25	火	鶏天おろし丼	●										●								●						●				
26	水	チキン竜田のタルタル丼	●		●	●							●	●							●		●				●				
27	木	豚バラ生姜焼きのせチャーハン	●		●	●			●												●		●	●	●	●					
28	金	肉増し牛丼(半熟玉子添え)	●		●																●				●	●					
29	土	ハンバーグカレー	●			●									●						●				●	●	●	●			
30	日	まぐろたたき丼			●																●										
31	月	野菜たっぷり豚キムチ丼	●												●						●					●	●	●			

【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。

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	かシューカツ	アーモンド
1	土	味噌コーンラーメン	●		●																●					●	●	●		
2	日	味噌コーンラーメン	●		●																●					●	●	●		
3	月	塩タンメン	●		●																●					●	●	●		
4	火	塩タンメン	●		●																●					●	●	●		
5	水	塩タンメン	●		●																●					●	●	●		
6	木	塩タンメン	●		●																●					●	●	●		
7	金	塩タンメン	●		●																●					●	●	●		
8	土	塩タンメン	●		●																●					●	●	●		
9	日	塩タンメン	●		●																●					●	●	●		
10	月	広島風ビリ辛つけ麺	●		●	●															●					●	●	●		
11	火	広島風ビリ辛つけ麺	●		●	●															●					●	●	●		
12	水	広島風ビリ辛つけ麺	●		●	●															●					●	●	●		
13	木	広島風ビリ辛つけ麺	●		●	●															●					●	●	●		
14	金	広島風ビリ辛つけ麺	●		●	●															●					●	●	●		
15	土	広島風ビリ辛つけ麺	●		●	●															●					●	●	●		
16	日	広島風ビリ辛つけ麺	●		●	●															●					●	●	●		
17	月	蒸し鶏の塩ラーメン	●		●																●					●	●	●		
18	火	蒸し鶏の塩ラーメン	●		●																●					●	●	●		
19	水	蒸し鶏の塩ラーメン	●		●																●					●	●	●		
20	木	蒸し鶏の塩ラーメン	●		●																●					●	●	●		
21	金	蒸し鶏の塩ラーメン	●		●																●					●	●	●		
22	土	蒸し鶏の塩ラーメン	●		●																●					●	●	●		
23	日	蒸し鶏の塩ラーメン	●		●																●					●	●	●		
24	月	チャーシュー麺	●		●	●															●					●	●	●		
25	火	チャーシュー麺	●		●	●															●					●	●	●		
26	水	チャーシュー麺	●		●	●															●					●	●	●		
27	木	チャーシュー麺	●		●	●															●					●	●	●		
28	金	チャーシュー麺	●		●	●															●					●	●	●		
29	土	チャーシュー麺	●		●	●															●					●	●	●		
30	日	チャーシュー麺	●		●	●															●					●	●	●		
31	月	東京風油そば	●		●	●															●					●	●	●		

【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