

糖朝 メニュー一覧表・アレルギー情報 【グランドメニュー 鹹点心】

食品衛生法に基づき、以下を表示しております。

①法令で規定する特定原材料7品目

小麦・卵・乳成分・そば・落花生・エビ・カニ

②表示を推奨する特定原材料に準ずるもの21品目

あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・くるみ・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン・バナナ・カシューナッツ・ごま・アーモンド

掲載情報は、アレルギー症状を発症しないことを保証するものではありません。

当レストランでは、全てのメニューを同一の厨房で、調理・洗浄機器などについても共通のものを使用して調理しているため、加工または調理の過程において、アレルギー物質が微量に混入する可能性がございます。アレルギーに対する感受性は個人差があり、その時々体調などにより微量な混入でも発症する可能性もございますので、ご理解の上、ご注文にあたっては、お客様による最終的なご判断をお願いします。

お好みでお使いいただく調味料(醤油・酢・からし・辣油・チリソースなど)は内容に含まれておりません。

メニュー内容、使用食材は予告なく変更となる場合がございます。

使用食材につきましては、製造元からの情報をもとに確認しております。掲載情報については随時更新されますので、最新情報をご確認ください。

2021年10月7日更新

鹹点心		内容量	本体価格	表示価格	上段: 特定原材料(7品目) 下段: 特定原材料に準ずるもの(21品目)	エネルギー (kcal)	塩分 (g)	
蒸 点 心	海老焼売	2個	330	363	小麦・エビ	111	0.5	
	Shrimp Shiaomai				大豆・豚肉・ごま			
	蟹焼売	2個	330	363	小麦・カニ	82	0.2	
	Crab Shiaomai				大豆・豚肉			
	野菜焼売	2個	330	363	小麦・卵	78	0.4	
	Vegetable Shiaomai				大豆・鶏肉・豚肉・ごま			
	鶏焼売	2個	330	363	小麦・卵	71	0.4	
	Chicken Shiaomai				大豆・鶏肉・豚肉・ごま			
	焼売3種盛り(海老・蟹・鶏)	各1個	480	528	小麦・卵・エビ・カニ	132	0.5	
	3 Kind of Shiaomai				大豆・鶏肉・豚肉・ごま			
	叉焼饅頭	1個	250	275	小麦・卵	118	0.8	
	Roasted Pork Bun				大豆・豚肉・ごま			
	蝦餃(海老蒸し餃子)	2個	400	440	小麦・エビ	100	0.6	
	Steamed Shrimp Dumplings				大豆・鶏肉・豚肉・ごま			
翡翠餃(翡翠蒸し餃子)	2個	400	440	小麦・エビ	98	0.4		
Steamed jade Dumplings				いか・大豆・豚肉・ごま				
スペアリブの豆鼓蒸し	1皿	800	880	小麦	428	1.1		
Steamed Pork Ribs with Bean Sauce				大豆・豚肉・ごま				
揚 点 心	揚げ海老ワンタン(柚子スイートチリソース)	1皿	480	528	小麦・卵・エビ	185	0.9	
	Deep-Fried Shrimp Wontons				大豆・豚肉・ごま			
	糖朝叉焼春巻	2本	580	638	小麦	333	1.0	
	Roasted Pork Spring Roll				大豆・豚肉・やまいも・ごま			
	スパイシー唐揚げ	1皿	500	550	小麦	496	2.0	
	Spicy Fried Chicken				大豆・鶏肉			
	油淋鶏	1皿	550	605	小麦	384	3.0	
	Chinese-Style Fried Chicken				大豆・鶏肉・ごま			
	咸水角(揚げ餅)	2個	400	440	小麦・エビ	223	0.5	
Deep-Fried Mochi	大豆・豚肉・ごま							
小 菜 点 心	干絲(豆腐麺)と胡瓜の和え物	1皿	380	418	小麦	50	0.7	
	Tofu Noodles with Cucumber				大豆・ごま			
	ピータン豆花	1皿	500	550	小麦・卵	150	2.6	
	Tofu with Century Eggs				大豆・ごま			
	蒸し鶏の葱ソース	1皿	600	660	-	334	2.3	
	Steamed Chicken with Leek Sauce				鶏肉			
	中国野菜の炒め	1皿	500	550	小麦	94	2.3	
	Stir-Fry Water Spinach				大豆・鶏肉・ごま			
	クラゲとセロリの冷菜	1皿	500	550	小麦	57	1.6	
	Jellyfish and Celery with Sweet and Sour Sauce				大豆			
	カラフル野菜の酢漬け	1皿	360	396	小麦	90	2.4	
Vinegared Colorful Vegetables	-							
菜 点 心	茹で海老ワンタン葱ソース	1皿	480	528	小麦・卵・エビ	236	1.6	
	Boiled Shrimp Wontons with Leek Sauce				大豆・豚肉・ごま			
	大根餅	2枚	560	616	小麦・エビ	247	2.2	
	Radish Rice Cakes				大豆・豚肉・ごま			
	※本品で使用している干海老は、カニが混ざる漁法で漁獲されています							
	茹で豚のにんにくソース	1皿	700	770	小麦	437	3.3	
Boiled Pork with Garlic Sauce	大豆・豚肉・ごま							
麻婆豆腐	1皿	600	660	小麦	404	4.2		
Mapo Tofu				大豆・鶏肉・豚肉・ごま				