

# 糖朝 メニュー一覧表・アレルギー情報 【テイクアウトメニュー】

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あります。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3月25日更新

テイクアウトメニュー/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	297	321	小麦・エビ	111	0.5
	Shrimp Shiaomai				大豆・豚肉・ごま		
	蟹焼売	2個	297	321	小麦・カニ	82	0.2
	Crab Shiaomai				大豆・豚肉		
	野菜焼売	2個	297	321	小麦・卵	78	0.4
	Vegetable Shiaomai				大豆・鶏肉・豚肉・ごま		
	鶏焼売	2個	297	321	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	432	467	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	225	243	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	360	389	小麦・エビ	76	0.3
	Steamed Shrimp Dumplings				鶏肉・豚肉・ごま		
スペアリブの豆鼓蒸し	1皿	720	778	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	432	467	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	522	564	小麦	301	1.0
	Roasted Pork Spring Roll				大豆・豚肉・やまいも・ごま		
	唐揚げ	1皿	495	535	小麦	412	1.3
	Deep-Fried Chicken				大豆・鶏肉		
	油淋鶏	1皿	495	535	小麦	384	3.0
	Chinese-Style Fried Chicken				大豆・鶏肉・ごま		
	咸水角(揚げ餅)	2個	360	389	小麦・エビ	223	0.5
Deep-Fried Mochi	大豆・豚肉・ごま						
点 小 心 菜	中国野菜の炒め	1皿	450	486	小麦	94	2.3
	Stir-Fry Water Spinach				大豆・鶏肉・ごま		
菜 点 心	茹で海老ワンタン葱ソース	1皿	432	467	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	504	545	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

テイクアウトメニュー/粥・飯・麺		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)	
粥	糖朝五目粥 Gomoku Rice Porridge	1人前	900	972	小麦・落花生・エビ 大豆・鶏肉・豚肉	379	2.0	
	ピータンと豚肉粥 Rice Porridge With Century Eggs and Pork	1人前	720	778	小麦・卵 大豆・豚肉	284	3.6	
	海老と生姜粥 Rice Porridge with Shrimp and Ginger	1人前	900	972	小麦・エビ 大豆	219	1.8	
	椎茸と鶏肉粥 Rice Porridge with Shitake Mushroom and Chicken	1人前	720	778	小麦 大豆・鶏肉	351	2.2	
	ホタテ粥 Rice Porridge with Scallops	1人前	900	972	小麦 大豆	205	1.8	
	白粥 Rice Porridge	1人前	540	584	- 大豆・豚肉	157	1.6	
	飯	五目炒飯(スープなし) Gomoku Fried Rice	1人前	900	972	小麦・卵・エビ 大豆・鶏肉・豚肉・ごま	603	1.4
		麺	香港風醤油焼きそば Hong Kong Style Noodles	1人前	810	875	小麦・卵 大豆・鶏肉・豚肉・ごま	559
	五目あんかけ堅焼きそば Fried Noodles with Gomoku Starchy Sauce		1人前	1080	1167	小麦・卵・エビ 大豆・鶏肉・豚肉・ごま	481	3.5
	テイクアウト/甜点心		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)
デザート	糖朝特製マンゴプリン Mango Pudding	1個	500	540	乳成分 大豆・ゼラチン	165	0.0	
	糖朝特製杏仁豆腐 Annin Tofu	1個	420	454	乳成分 ゼラチン	161	0.1	
	小豆仙草ゼリー Senso Jelly with Red Beans	1個	420	454	小麦 -	109	0.4	
	テイクアウト/飲料		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)
ド タ リ ン オ ク カ	タピオカ香港ミルクティー Hong Kong Milk Tea with Tapioca	グラス	550	594	乳成分 大豆	254	0.0	
	タピオカマンゴミックスドリンク Mango Mixed Drink with Tapioca	グラス	550	594	- -	208	0.0	
	タピオカココナッツドリンク Coconut Drink With Tapioca	グラス	550	594	乳成分 -	582	0.2	