

糖朝 メニュー一覧表・アレルギー情報

【季節のおすすめメニュー】

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8月30日更新

季節のおすすめ		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)
4種のきのこサンラータン粥(単品)	1人前	1100	1210	小麦	835	6.0	
				大豆・鶏肉・ごま			
4種のきのこサンラータン粥セット	1人前	1600	1760	小麦・卵・乳成分・エビ	788	8.2	
4種のきのこサンラータン粥・前菜三種(干し豆腐の和え物・カラフル野菜の酢漬け・蒸し鶏の葱ソース)、点心二種(野菜焼売・海老蒸し餃子)、杏仁豆腐				大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・ごま			