

鼎泰豊 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】5月8日～

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、そば、落花生、えび、かに

②表示を推奨する特定原材料に準ずるもの20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、

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(小籠包のたれ、醤油、酢、ねり辛子など)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。

2018年5月8日更新

| 季節のおすすめメニュー① 冷製トマト乾伴麺 | 上段: 特定原材料(7品目) 下段: 特定原材料に準ずるもの(20品目) | 内容量 | エネルギー (kcal) | 塩分 (g) |
|--|---|-----|-----------------|-----------|
| 冷製トマト乾伴麺 単品 冷製トマト乾伴麺・スープ | 小麦・卵・えび 大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ごま | 1人前 | 538 | 4.6 |
| 冷製トマト乾伴麺 ランチセット 冷製トマト乾伴麺・小皿・小籠包4個・スープ | 小麦・卵・えび 大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン・ごま | 1人前 | 803 | 5.5 |
| 冷製トマト乾伴麺 ディナーセット 冷製トマト乾伴麺・前菜2種・小籠包2種・スープ・ミニ杏仁豆腐 | 小麦・卵・乳・えび・かに 大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン・ごま | 1人前 | 937 | 6.1 |
| 季節のおすすめメニュー② 冷製鶏スープ麺 | 上段: 特定原材料(7品目) 下段: 特定原材料に準ずるもの(20品目) | 内容量 | エネルギー (kcal) | 塩分 (g) |
| 冷製鶏スープ麺 単品 冷製鶏スープ麺 | 小麦・卵 大豆・鶏肉・ごま | 1人前 | 554 | 7.2 |
| 冷製鶏スープ麺 ランチセット 冷製鶏スープ麺・小皿・小籠包4個・スープ | 小麦・卵 大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・ごま | 1人前 | 819 | 8.1 |
| 冷製鶏スープ麺 ディナーセット 冷製鶏スープ麺・前菜2種・小籠包2種・スープ・ミニ杏仁豆腐 | 小麦・卵・乳・かに 大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・ごま | 1人前 | 953 | 8.7 |