

鼎泰豊 メニュー一覧表・アレルギー情報

【ディンタイフォン スペシャルコースメニュー】

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、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生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(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。

2020年9月7日更新

ディンタイフォン コースメニュー(うめだ・なんば店)	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)
鼎コース(うめだ店)・豊コース(なんば店) 前菜3種(豆腐干と昆布の和え物・きゅうりの甘辛漬け・蒸し鶏の葱ソース)・サンラータン・青菜の炒めニンニク風味・小海老のフリッターマヨソース・小籠包4個・海老と豚肉入り蒸し餃子2個・もちごめ入り焼売2個・チャーシュー麺(ハーフサイズ)・杏仁豆腐)	小麦・卵・乳成分・エビ 大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・ごま	1人前	1272	8.5
※大根餅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				
特コース(うめだ店)・鼎コース(なんば店) 前菜4種(豆腐干と昆布の和え物・きゅうりの甘辛漬け・鶏肉の紹興酒漬け・くらの甘酢和え)・海老と豚肉入りワンタンスープ・青菜の炒めニンニク風味・鶏肉の唐揚げユウリンソース・小海老のマネズソース・小籠包(豚肉・ほたて・蟹みそ)各1個・野菜と豚肉入り蒸し餃子2個・海老と豚肉入り蒸し焼売2個・海鮮と野菜の塩炒め・海老と豚肉入り炒飯(ハーフサイズ)・スープ・マンゴ杏仁豆腐)・甘い小籠包(餡・マンゴ・紫芋餡)各1個	小麦・卵・乳成分・エビ・カニ いか・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・ごま	1人前	1876	9.7
ディンタイフォン コースメニュー(うめだ・なんば店以外)	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)
豊コース 前菜3種(豆腐干と昆布の和え物・きゅうりの甘辛漬け・鶏肉の紹興酒漬け)・サンラータン・青菜の炒めニンニク風味・小海老のフリッターマヨソース・小籠包4個・海老と豚肉入り蒸し餃子2個・もちごめ入り焼売2個・タンタン麺(ハーフサイズ)・杏仁豆腐)	小麦・卵・乳成分・落花生・エビ 大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・ごま	1人前	1379	8.2
※大根餅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				
鼎コース 前菜4種(豆腐干と昆布の和え物・きゅうりの甘辛漬け・鶏肉の紹興酒漬け・黒きくらの黒酢和え)・海老と豚肉入りワンタンスープ・青菜の炒めニンニク風味・鶏肉の唐揚げユウリンソース・小籠包2個・海鮮3種小籠包各1個(ずわい蟹・ホタテ・辛子明太子)・野菜と豚肉入り蒸し餃子2個・海老と豚肉入り蒸し焼売2個・海鮮と野菜の塩炒め・海老と豚肉入り炒飯(ハーフサイズ)・スープ・マンゴ杏仁豆腐)	小麦・卵・乳成分・エビ・カニ いか・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・ごま	1人前	1892	10.1

鼎泰豊 メニュー一覧表・アレルギー情報

【ディンタイフォン コースメニュー】

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、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生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(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。

2020年10月16日更新

ディンタイフォン コースメニュー 点心コース	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)
点心コース 共通(前菜4種(蒸し鶏葱ソース・きゅうりの甘辛漬け・くらげの甘酢和え・新竹ピーマン入り生春巻き香菜ソース)・鶏肉の唐揚げユウリンソース・青菜の炒めニンニク風味・小籠包4個・海老と豚肉入り蒸し餃子1個・野菜と豚肉入り蒸し餃子1個・鶏肉とカシューナッツ炒め)・※デザート +★選択①	小麦・卵・エビ 大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・カシューナッツ・ごま	1人前	1149	5.1
※上記は、★選択とデザートを除いたアレルギー・栄養価を記載しております。				
★選択: ①②それぞれ1つずつお好きなものをお選び頂けます。				
①お食事選択(豚肉入りチャーハン) ※ハーフサイズ	小麦・卵 大豆・鶏肉・豚肉・ごま	1人前	459	2.4
①お食事選択(タンタン麺) ※ハーフサイズ	小麦・卵・落花生 大豆・鶏肉・豚肉・ごま	1人前	337	3.0
※デザート(内容は店舗スタッフにお尋ねください)				
ディンタイフォン コースメニュー 華(HANA)コース	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)
華(HANA)コース 共通(前菜6種(蒸し鶏ごまソース・きゅうりの甘辛漬け・サーモンのマリネ・くらげと大根の葱油あえ・新竹ピーマン入り生春巻き香菜ソース・チョウヅメ)・鶏肉のフリッター甜醤油ソース・A菜の炒めニンニク風味・小籠包(豚肉・ホタテ・ずわい蟹・蟹みそ)各1個・アワビ入り蒸し焼売・えびとアスパラのピリ辛炒め・皮付き豚バラ肉の煮込み饅頭添え)・※デザート) +★選択①	小麦・卵・落花生・エビ・カニ あわび・さけ・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・カシューナッツ・ごま	1人前	1152	5.5
※上記は、★選択とデザートを除いたアレルギー・栄養価を記載しております。				
★選択: ①はお好きなものをお選び頂けます。				
①お食事選択(ねぎチャーシュー麺) ※コース用サイズ	小麦・卵 大豆・鶏肉・豚肉・ごま	1人前	164	1.7
①お食事選択(ずわい蟹入りチャーハン) ※コース用サイズ	小麦・卵・カニ 大豆・鶏肉・豚肉・ごま	1人前	260	1.7
※デザート(内容は店舗スタッフにお尋ねください)				
ディンタイフォン コースメニュー 鼎(KANAE)コース	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)
鼎(KANAE)コース 共通(前菜6種(棒々鶏・サーモンのマリネ・大根のXO醤添え・くらげと大根の葱油あえ・ピータン豆腐・えびとアボカドのサラダ)・ソフトシェルクラブの鴨餅包み・湯葉とほうれん草の炒め・小籠包(豚肉・トリュフ・アワビ・蟹みそ)各1個・アワビ入り蒸し焼売1個・牛フィレ肉と海老の黒胡椒炒め・フカヒレの姿煮)・※デザート) +★選択①	小麦・卵・乳成分・エビ・カニ あわび・いか・牛肉・さけ・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・カシューナッツ・ごま	1人前	1541	10.6
※上記は、★選択とデザートを除いたアレルギー・栄養価を記載しております。				
★選択: ①はお好きなものをお選び頂けます。				
①お食事選択(干し貝柱入り鶏蒸しスープ麺) ※コース用サイズ	小麦・卵 鶏肉	1人前	218	2.0
①お食事選択(干し貝柱入り鶏蒸しスープとチャーハン) ※コース用サイズ	卵 鶏肉	1人前	368	3.1
※デザート(内容は店舗スタッフにお尋ねください)				

鼎泰豊 メニュー一覧表・アレルギー情報

【デインタイフォン 点心セット】

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生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(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6月18日更新

デインタイフォン 点心セット	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)
点心セット 前菜3種(豆腐干と昆布のあえもの・きゅうりの甘辛漬け・蒸し鶏ねぎソース)、揚げ物2種(えびのフリッターマヨソース・鶏肉の唐揚げユウリンソース)、小籠包2種(豚肉2個・アワビ1個)、蒸し餃子2種(エビと豚肉1個・野菜と豚肉1個)、ねぎチャーシュー麺(ハーフ)、ベリー杏仁豆腐	小麦・卵・乳成分・エビ あわび・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン・ごま	1人前	971	5.3