

鼎泰豊 メニュー一覧表・アレルギー情報 【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(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。

2021年3月31日更新

点心 コース		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)
SE711	前菜:4種盛り合わせ(蒸し鶏の葱ソース・きゅうりの甘辛漬け・くらげの甘酢あえ・お鮎と野菜の煮付け)、揚げ物:鶏肉の唐揚げユウリンソース、青菜炒め:青菜の炒めニンニク風味、小籠包:小籠包(4個)、点心:えび・野菜と豚肉入り蒸し餃子(各1個)、料理:鶏肉とカシューナッツ炒め、★選べる食事、★デザート	1人前	3636	4000	★選べる食事・★デザートの特定原材料・栄養価は別記	1031	4.8
					小麦・卵・エビ		
					大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・カシューナッツ・ごま		
★選べるお食事:お好きなものをお選び頂けます。							
	豚肉入りチャーハン ※ HALF サイズ				小麦・卵	463	2.5
	タンタン麺 ※ HALF サイズ				小麦・卵・落花生	337	3.2
	★デザート						
	内容は店舗スタッフにお尋ねください。						
華 (HANA) コース		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)
SE712	前菜:6種盛り合わせ(蒸し鶏ゴマソース和え・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和え・お鮎と野菜の煮付け・チョウヅメ)、揚げ物:鶏肉のフリッター甜醤油ソース、青菜炒め: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)、点心:アワビ入り蒸し焼売(1個)、料理:海老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、★選べる食事、★デザート	1人前	5454	6000	★選べる食事・★デザートの特定原材料・栄養価は別記	1181	5.7
					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		
★選べるお食事:お好きなものをお選び頂けます。							
	ねぎチャーシュー麺 ※コース用サイズ				小麦・卵	161	1.9
	ずわい蟹入りチャーハン ※コース用サイズ				小麦・卵・カニ	260	1.8
	★デザート						
	内容は店舗スタッフにお尋ねください。						
鼎 (KANAE) コース		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)
SE713	前菜:6種盛り合わせ(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和え・ピータン豆腐・えびとアボカドのサラダ)、揚げ物:ソフシェルクラブの鴨餅包み、青菜炒め: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)、点心:アワビ入り蒸し焼売(1個)、料理:牛フィレ肉とえびの黒胡椒炒め・フカヒレ姿煮込み、★選べる食事、★デザート	1人前	8181	9000	★選べる食事・★デザートの特定原材料・栄養価は別記	1442	9.0
					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		
★選べるお食事:お好きなものをお選び頂けます。							
	干し貝柱入り鶏蒸スープ麺 ※コース用サイズ				小麦・卵	218	2.0
	干し貝柱入り鶏蒸スープチャーハン ※コース用サイズ				鶏肉 卵	387	3.1
	★デザート						
	内容は店舗スタッフにお尋ねください。						
点心 セット		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)
SE716	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(小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(えびと豚肉1個・野菜と豚肉1個)、ねぎチャーシュー麺(HALFサイズ)、ペリー杏仁豆腐	1人前	2454	2700	小麦・卵・乳成分・エビ	998	5.5
					あわび・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン・ごま		

※店舗により取り扱いのないメニューがございます。詳しくは各店舗にお問い合わせください。