

鼎泰豊 メニュー一覧表・アレルギー情報

【グランドメニュー④ 前菜】

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、わり辛子など)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

④ 前菜／開胃菜 Appetizers	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)
豆腐干と昆布のあえもの 小菜／Din Tai Fung House Special	小麦 大豆・ごま	1皿	151	3.2
きゅうりの甘辛漬け 辣味黄瓜／Spicy Pickled Cucumber	- 大豆・ごま	1皿	85	0.6
豆もやしのあえもの 寧式黄芽菜／Shanghai Style Soy Sprouts	小麦 大豆・鶏肉・ごま	1皿	214	2.6
ピータン 松花皮蛋／Aged Duck Eggs	小麦・卵 大豆・ごま	1皿	96	2.4
黒きくらげの黒酢あえ 涼伴黒雲耳／Sweet and Sour Cloud Ear Mushrooms	小麦 大豆・ごま	1皿	162	0.4
チョウヅメ 香腸／Pork Sausage	- 大豆・豚肉	1皿	358	3.6
お麩と野菜の煮付け 烤麩／Kao Fu	小麦 大豆・ごま	1皿	231	1.0
鶏肉の紹興酒漬け 紹興醉鶏／Shaoxing Wine Marinated Chicken	小麦 鶏肉	1皿	209	1.4
蒸し鶏ねぎソース 葱油鶏／Steamed Chicken with Leek Sauce	小麦 大豆・鶏肉・ごま	1皿	288	1.3
前菜3種盛り 冷菜拼盤／Assorted Appetizer	小麦 大豆・鶏肉・ごま	1皿	179	1.0
くらげの甘酢あえ 海蜇皮／Jellyfish Tossed in Sweet Vinegar	小麦 大豆・ごま	1皿	233	3.3