

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】

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(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。

2021年3月31日更新

季節のおすすめメニュー 2021.3～		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)
ME413	春きゃべつと桜えびのタン麺(単品)	1人前	1350	1485	小麦・卵・エビ さば・鶏肉	393	4.5
SE714	春きゃべつと桜えびのタン麺ランチセット 春きゃべつと桜えびのタン麺、小籠包4個	1人前	1750	1925	小麦・卵・エビ さば・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・ごま	655	5.1
SE715	春きゃべつと桜えびのタン麺ディナーセット 春きゃべつと桜えびのタン麺、前菜2種(豆腐干と昆布のあえもの、きゅうりの甘辛漬け)、小籠包2種(豚肉2個、蟹みそ2個)、ミニ杏仁豆腐	1人前	2129	2342	小麦・卵・乳成分・エビ・カニ さば・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・ごま	739	5.5
DZ619	桜あん入り小籠包	2個	320	352	小麦	108	0.0
DZ620		4個	640	704		213	0.0
DZ621	いちご入り小籠包	2個	320	352	小麦	87	0.0
DZ622		4個	640	704		174	0.0
ZE214	冷製タケノコ マヨソース	1皿	900	990	小麦・卵・乳成分 大豆	179	0.3
ZE205	茄子の醤油煮	1皿	550	605	小麦 大豆・鶏肉・豚肉・ごま	272	1.1
AL970	桜スパークリング	グラス	500	550		105	0.0
AL971	桜ジンソーダー	グラス	500	550		142	0.0
AL972	桜ソーダー	グラス	500	550		97	0.0
期間限定イベントメニュー		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)
RY316	広東パクチョイの炒めニンニク風味	1皿	800	880	小麦 大豆・鶏肉・ごま	399	3.1
RY315	A菜の炒めニンニク風味	1皿	800	880	小麦 大豆・鶏肉・ごま	392	3.1

※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。