

## 栄養成分&アレルギー情報(漬かつ)

・栄養成分は原則として「日本食品標準成分表」による計算値です。数値は標準的なレシピ表に基づいたものですが、商品は手作りであるため数値に若干の誤差を生じる場合がありますのでご了承ください。

商品内容変更に伴い情報は随時変更されますのでご注意下さい。

2025年1月10日現在 1/5

・この一覧表に表示したアレルギー情報は、全ての原材料を調査した理論上のものです。アレルギー物質の含有量に関わらず原材料に使用しているものを表示しています。

しかし、本来はその商品に使わない食材が調理時に調理器具を共有する場合がありますので、接触する可能性があり絶対的なものではありません。

また、アレルギー物質に対する感受性は個人によって差があります。このデータはあくまでも一つの目安としてご覧いただき、最終的にはお客様自身が専門医にご相談のうえご判断下さいませようお願い申し上げます。

・原材料に使用している物質には●印をつけています。 ・原材料には含まれておりませんが、店舗厨房で調理機器・器具を共有している。または、製造ラインを共有しているものには△印をつけています。

・揚げ物の衣に乳成分は含まれておりませんが、ソースに乳成分を含むものがありますのでご注意ください。

	商品名	省令で定められる特定原材料8品目								表示を推奨する特定原材料20品目														栄養成分												
		小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まいたけ	もも	山芋	りんご	ゼラチン	バナナ	ごま	カシューナッツ	アーモンド	エネルギー【kcal】	食塩相当量【g】	たんぱく質【g】	脂質【g】	炭水化物【g】		
季節商品	牡蠣ふらい御膳	●		●	△		△	△		△				△	△	△	●	△	△				△	△	△		△					313	1.3	8.9	23.3	19.6
	牡蠣ふらいとヒレ御膳	●		●	△		●	△		△				△	△	△	●	△	●				△	△	△		△					390	0.9	21.0	25.2	19.4
	牡蠣ふらいと盛り合わせ御膳	●		●	△		△	△		△				△	△	△	●	△	●				△	△	△		△					623	0.9	27.3	45.3	24.1
	牡蠣ふらいとチキン御膳	●		●	●		△	△		△				△	△	△	●	●	●				△	△	△		△					584	1.0	23.1	42.9	24.5
	牡蠣ふらいとロースかつランチ	●		●	△		△	△		△				△	△	△	●	△	●				△	△	△		△					437	0.7	15.8	33.7	16.3
	豪華海鮮とヒレ御膳	●		●	△		●	△		△				△	●	△	●	△	●				△	△	△		△					680	1.4	39.1	42.5	32.9
	豪華海鮮とオランダ御膳	●		●	●		●	△		△				△	●	△	●	△	●				△	△	△		△					685	1.4	29.1	48.7	30.1
	豪華海鮮御膳	●		●	△		●	△		△				△	●	△	●	△	△				△	△	△		△					416	1.1	21.4	26.8	21.8
	炙りチーズ牡蠣ふらい御膳	●		●	●		△	△		△				△	△	△	●	△	△				△	△	△		△					632	3.2	28.9	49.3	24.1
	炙りチーズ牡蠣ふらいとヒレ御膳	●		●	●		●	△		△				△	△	△	●	△	●				△	△	△		△					518	1.6	29.0	35.6	21.2
	炙りチーズと盛り合わせ御膳	●		●	●		△	△		△				△	△	△	●	△	●				△	△	△		△					750	1.7	35.3	55.7	25.8
	炙りチーズ牡蠣ふらいとチキン御膳	●		●	●		△	△		△				△	△	△	●	●	●				△	△	△		△					711	1.8	31.1	53.3	26.2
	牡蠣ふらい(単品)	●		●	△		△	△		△				△	△	△	●	△	△				△	△	△		△					62	0.3	1.8	4.6	3.7
	牡蠣ふらい炙りチーズ(単品)	●		●	●		△	△		△				△	△	△	●	△	△				△	△	△		△					126	0.6	5.8	9.9	4.6
	旨辛ダブルロースかつ御膳	●		●	△		△	△		△				△	△	△	●	△	●				△	●	△		●					1046	1.1	47.3	82.4	19.7
	旨辛ロースかつ御膳	●		●	△		△	△		△				△	△	△	●	△	●				△	●	△		●					561	0.9	24.1	44.4	11.7
	旨辛ロースかつとチキンかつ御膳	●		●	△		△	△		△				△	△	△	●	●	●				△	●	△		●					507	0.9	24.3	37.1	15.5
	旨辛チキンかつ御膳	●		●	△		△	△		△				△	△	△	●	●	△				△	●	△		●					640	1.1	36.1	41.5	27.1
	生姜焼きとヒレ御膳	●		●	△		△	△		△				△	△	△	●	△	△				△	●	△		△					792	5.9	30.6	51.7	51.9
	タルタルソース20gあたり	△		●	△		△	△		△				△	△	△	●	●	△				△	△	●		△					48	0.1	0.7	4.4	1.3
ロースかつ(120g)	●		●	△		△	△		△				△	△	△	●	△	●				△	△	△		△					485	0.2	23.2	37.9	8.0	
ダブルロースかつ御膳	●		●	△		△	△		△				△	△	△	●	△	●				△	△	△		△					969	0.5	46.4	75.9	16.0	
黒豚ロースかつ	●		●	△		△	△		△				△	△	△	●	△	●				△	△	△		△					659	0.3	34.2	51.5	8.1	
盛り合わせかつ	●		●	●		△	△		△				△	△	△	●	●	●				△	△	△		△					577	0.5	20.8	39.8	30.6	
ヒレかつ(90g)	●		●	△		△	△		△				△	△	△	●	△	●				△	△	△		△					372	0.4	23.0	23.2	15.6	
ヒレかつ(135g)	●		●	△		△	△		△				△	△	△	●	△	●				△	△	△		△					558	0.5	34.4	34.8	23.4	
黒豚ヒレかつ(80g)	●		●	△		△	△		△				△	△	△	●	△	●				△	△	△		△					361	0.3	21.2	22.6	15.7	
黒豚ヒレかつ(120g)	●		●	△		△	△		△				△	△	△	●	△	●				△	△	△		△					541	0.5	31.8	33.9	23.5	
黒豚ヒレかつ(160g)	●		●	△		△	△		△				△	△	△	●	△	●				△	△	△		△					721	0.7	42.3	45.1	31.4	
漬かつバラエティ	●		●	●		△	△		△				△	△	△	●	●	●				△	△	●		△					808	1.0	35.0	56.3	35.5	
チキンかつ	●		●	△		△	△		△				△	△	△	●	●	△				△	△	△		△					563	0.5	35.2	35.0	23.4	
チキンかつ特盛り	●		●	△		△	△		△				△	△	△	●	●	△				△	△	△		△					938	0.9	58.7	58.4	39.0	
あじふらいととんかつ	●		●	△		△	△		△				△	△	△	●	△	●				△	△	△		△					617	0.6	32.3	43.2	20.5	
長崎産あじふらい	●		●	●		△	△		△				△	△	△	●	●	●				△	△	●		△					527	0.7	23.9	37.5	19.8	
長崎産あじふらいとチキンかつ	●		●	△		●	△		△				△	△	△	●	●	△				△	△	△		△					346	0.5	23.1	21.1	13.7	
オランダかつ	●		●	●		△	△		△				△	△	△	●	△	●				△	△	△		△					808	0.9	23.2	65.6	24.8	

季節商品

御膳

※ご飯・味噌汁・キャベツ・ソース類・漬物など共通食材は除く



	商品名	省令で定められる特定原材料8品目								表示を推奨する特定原材料20品目																栄養成分							
		小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレシジ	キウイ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	山芋	りんご	ゼラチン	バナナ	ごま	カシュー	アーモンド	エネルギー【Kcal】	食塩相当量【g】	たんぱく質【g】	脂質【g】
丼	ロースかつ丼 120g	●		●	△		△	△		△				△	△	△	●	△	●			△	△	△		△			1043	2.8	43.2	50.1	93.0
	ロースかつ丼 120g (大盛)	●		●	△		△	△		△				△	△	△	●	△	●			△	△	△		△			1211	2.8	45.7	50.4	130.1
	チーズかつ丼	●		●	●		△	△		△				△	△	△	●	△	●			△	△	△		△			950	3.2	38.8	42.8	95.0
	特盛エビフライ丼 (ソース類除く)	●		●	△		●	△		△				△	△	△	●	△	●			△	△	△		△			868	3.2	42.6	29.5	101.0
キッズ ※デザート・ドリアを除く	どんぶりっ子	●		●	△		△	△		△				△	△	△	●	●	△			△	△	△		△			528	1.9	22.9	17.8	63.4
	お子さまカレー	●		△	△		△			△				△	△	△	●	●	●			△	●	△		●			474	1.6	11.4	17.0	65.3
	お子さまうどん	●		△	△		△			△				△	△	●	●	△	△			△	△	△		△			234	5.0	16.7	1.9	43.9
	ジュニアセット	●		●	●		●	△		△				△	△	●	●	●	●			△	●	△		●			923	1.5	30.7	53.5	73.4
	お子さまカレーソースのみ (100gあたり)	△		△	△		△			△				△	△	△	△	△	△			△	●	△		△			89	1.0	1.2	3.6	12.9
	野菜生活100ml (やさいとりんご)																						●						36	0.0	0.3	0.0	8.7
ご飯・味噌汁・キャベツ	ご飯100gあたり	△		△	△		△			△				△	△	△	△	△	△			△	△	△		△			156	0.0	2.5	0.3	37.1
	麦ご飯100gあたり	△		△	△		△			△				△	△	△	△	△	△			△	△	△		△			160	0.0	3.0	0.6	37.7
	お茶漬けセット (1人前)	●		△	△		△			△				△	△	●	●	△	△			△	△	△		△			32	1.5	3.2	0.4	2.8
	おにぎり ごま塩 (1個)	△		△	△		△			△				△	△	△	△	△	△			△	△	△		●			161	0.3	2.6	0.7	37.3
	赤味噌 (汁のみ)	●		△	△		△			△				△	△	●	●	△	△			△	△	△		△			31	1.4	3.3	0.9	1.4
	白味噌 (汁のみ)	△		△	△		△			△				△	△	●	●	△	△			△	△	△		△			32	1.1	2.8	0.7	3.6
	貝汁 (あさり)	△		△	△		△			△				△	△	●	●	△	△			△	△	△		△			48	1.5	5.1	0.9	4.8
	キャベツ90gあたり	△		△	△		△			△				△	△	△	△	△	△			△	△	△		△			21	0.0	1.1	0.1	4.7
調味料	ソース秘伝30gあたり	●		△	●		△			△				●	△	△	●	●	●			△	●	●		●			27	1.1	0.7	0.6	4.6
	辛口の素10gあたり	△		△	△		△			△				△	△	△	△	△	△			△	●	△		△			13	0.0	0.6	0.2	2.1
	和風玉ねぎドレッシング30gあたり	●		△	△		△			△				△	△	△	●	△	△			△	△	△		●			83	0.6	0.4	7.5	3.0
	生ドレッシング30gあたり (野菜と黒酢、りんご)	●		△	△		△			△				△	△	△	●	△	△			△	●	△		△			70	0.6	0.3	5.3	4.4
	タルタルソース20gあたり	△		●	△		△			△				△	△	△	●	●	△			△	△	●		△			48	0.1	0.7	4.4	1.3
	ごま10gあたり	△		△	△		△			△				△	△	△	△	△	△			△	△	△		●			61	0.0	2.0	5.4	1.9
一品料理・おかわりかつ	イワシのすり身揚げ	●		●	△		△			△				●	△	△	△	△	●			△	△	△		△			169	0.9	7.9	13.1	4.0
	角煮 100gあたり	●		△	△		△			△				△	△	△	●	△	●			△	△	△		△			331	0.9	22.9	23.6	6.7
	鶏の唐揚げ (1個)	●		△	△		△			△				△	△	△	●	●	△			△	△	△		●			118	0.3	5.1	9.3	2.3
	鶏の唐揚げ (5個)	●		△	△		△			△				△	△	△	●	●	△			△	△	△		●			592	1.4	25.5	46.4	11.6
	チキンかつ 1個	●		●	△		△			△				△	△	△	●	●	△			△	△	△		△			188	0.2	11.7	11.7	7.8
	エビフライ (大) 1本	●		●	△		●			△				△	△	△	●	△	△			△	△	△		△			78	0.2	5.9	4.3	3.2
	エビフライ (小) 1本	●		●	△		●			△				△	△	△	●	△	△			△	△	△		△			40	0.1	2.9	2.2	2.0
	オランダかつ (1本)	●		●	●		△			△				△	△	△	●	△	●			△	△	△		△			269	0.3	7.7	21.9	8.3
	クリームコロッケ 1個	●		●	●		△			△				△	△	△	●	●	△			△	△	●		△			165	0.4	3.8	11.3	11.6
	ポテトサラダ	△		●	●		△			△				△	△	△	●	●	●			△	●	●		△			66	0.4	1.1	4.5	5.6
	あじフライ1/2身	●		●	△		△			△				△	△	△	●	△	△	△		△	△	△		△			118	0.2	8.5	7.2	3.9
	合わせとろろ	●		△	△		△			△				△	△	△	●	△	△	△		△	△	△		△			52	0.3	2.0	0.1	11.3
	おろし大根100gあたり	△		△	△		△			△				△	△	△	△	△	△			△	△	△		△			18	0.0	0.5	0.1	4.1
岡山倉敷ちゃんぽん	●		△	●		●			●				△	△	△	●	●	●			△	△	△		●			545	7.2	19.6	15.6	78.2	



商品名	省令で定められる特定原材料8品目								表示を推奨する特定原材料20品目														栄養成分										
	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まいたけ	もも	山芋	りんご	ゼラチン	バナナ	ごま	カシュー	アーモンド	エネルギー【kcal】	食塩相当量【g】	たんぱく質【g】	脂質【g】	炭水化物【g】
	おでん	●		△			△	△			△				△	△	△	●		△			△	△	△		△			24	0.1	0.8	0.2
牛すじ	●		△			△	△			△				●	△	△	●		△			△	△	△		△			50	0.1	80.4	1.9	0.1
たまご	●		●			△	△			△				△	△	△	●		△			△	△	△		△			67	0.2	6.3	5.2	0.2
こんにゃく	●		△			△	△			△				△	△	△	●		△			△	△	△		△			4	0.1	0.1	0.0	1.7
しらたき	●		△			△	△			△				△	△	△	●		△			△	△	△		△			4	0.1	0.1	0.0	1.9
厚揚げ	●		△			△	△			△				△	△	△	●		△			△	△	△		△			84	0.1	6.0	6.3	0.6
いわしバーグ	●		●			△	△			△				●	△	△	●		●			△	△	△		△			143	0.9	7.9	10.1	4.0