

【注意事項とお願い】

- 似ているメニュー名がございますのでご注意ください。
- 全ての料理を同一の調理器具、調理機器等で調理してご提供しております。コンタミネーションがあることをご了承ください。
- 本アレルゲン一覧につきまして、使用しております食材・調味料・添加物などに含まれているもののみを表示しております。  
上記記載の厨房内の状況をご理解頂き、重篤なアレルギーをお持ちのお客さまは、ご注意いただけますようお願いいたします。
- メニューの中の一部食材だけを除くことはいたしかねますことをご了承いただけますようお願いいたします。
- 本アレルゲン一覧は「特定原材料8品」「特定原材料に準ずるもの20品」「その他の品目(魚介類)」のみのご案内となります。  
その他の食材に関するお問い合わせにはお答えいたしかねますことをご了承いただけますようお願いいたします。
- 店舗により、取り扱いのない商品もございます。
- その他ご質問がございましたら、従業員までお問い合わせください。

【メニュー内容について】

- 注1. 【麺の種類】、【味(つゆ)の種類】、【トッピング】に分かれております。  
注2. 半玉を基準にしております。1玉・1.5玉の栄養成分(エネルギー、食塩相当量)は※印をご確認ください。

メニュー名	エネルギー	食塩相当量	卵	乳	小麦	エビ	カニ	そば	落花生	くるみ	アレルゲン(特定原材料に準ずる20品)・魚介類
【麺の種類】 ※栄養成分:1玉・1.5玉は半玉の2倍3倍になります											
半玉うどん	131kcal	0.4 g			●						
半玉そば	143kcal	0.1 g	●		●			●			
半玉らーめん	137kcal	0.1 g	●		●						
半玉太らーめん	149kcal	0.2 g			●						
【味(つゆ)の種類】											
■温(かけつゆ) ※栄養成分:1玉・1.5玉は半玉の2倍3倍になります											
半玉・うどんつゆ	15kcal	2.5 g			●						大豆,鶏肉
半玉・そばつゆ	17kcal	2.5 g			●						そば,大豆
半玉・あっさり醤油	32kcal	2.9 g		●	●						ごま,大豆,鶏肉,豚肉
半玉・豚骨醤油	34kcal	2.9 g		●	●						ごま,大豆,鶏肉,豚肉,ゼラチン
■冷(つけつゆ) ※栄養成分:1玉は半玉と同じ、1.5玉は1.5倍になります											
半玉・ごまだれ	116kcal	2.0 g	●	●	●						ごま,そば,大豆
半玉・中華だれ	52kcal	3.5 g			●						ごま,大豆
半玉・ざるつゆ	23kcal	2.1 g			●						そば,大豆
【トッピング】											
ねぎ増量	2kcal	0.0 g									
揚げ玉	60kcal	0.1 g			●						
わかめ	1kcal	0.2 g									
メンマ	7kcal	0.4 g			●						大豆
温泉たまご	79kcal	0.2 g	●								
とろろ	17kcal	0.0 g									やまいも
きつね揚げ	103kcal	0.6 g			●						大豆
牛たまねぎ	181kcal	1.2 g			●						牛肉,そば,大豆
海老天	96kcal	0.2 g	●		●	●					
野菜かき揚げ	263kcal	0.3 g			●						大豆
牛たまねぎ倍盛り	362kcal	2.4 g			●						牛肉,そば,大豆
チャーシュー2枚	57kcal	0.3 g			●						大豆,豚肉
チャーシュー3枚	86kcal	0.5 g			●						大豆,豚肉