2015年夏秋グランドメニュー 榮太郎アレルギー一覽

通番	商品名	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに
<豪快！刺身盛合せ>								
1	日本海波盛(5点盛×3切)	/	/	/	/	/	/	/
2	どらばち盛り(10点盛×2切)	/	/	/	/	/	/	/
3	仰天！大漁盛(12点盛×4切)	/	/	/	/	/	/	/
4	刺身三種盛(季節の鮮魚の盛合せ)	/	/	/	/	/	/	/
<網元鮮魚一番刺身>								
5	生うに	-	-	-	-	-	-	-
6	インド鮪中とろ刺身	-	-	-	-	-	-	-
7	季節の貝三種盛り(刺身)	/	/	/	/	/	/	/
8	するめいか刺身 下足天婦羅付	○	○	-	-	-	-	-
9	生たこ刺身	-	-	-	-	-	-	-
10	炙りめさば	○	-	-	-	-	-	-
11	岩カキ(1個)	○	-	-	-	-	-	-
12	深海鯛胡麻まぶし	○	-	○	-	-	-	-
	深海鯛刺身	-	-	-	-	-	-	-
13	カツオ塩叩き	-	-	-	-	-	-	-
14	しまあじの刺身	-	-	-	-	-	-	-
15	日本海こぼれ船	-	-	-	-	-	-	-
16	鮪切り落としバケツ盛り	-	-	-	-	-	-	-
<蟹・海老>								
17	焼きタラバガニ(250g)	-	-	-	-	-	-	○
18	有頭海老フライ(3本)	○	○	○	-	○	○	-
19	海老スクランブルエッグ	○	○	○	-	-	○	-
20	タラバガニとロメインレタスのシーザサラダ	○	○	○	-	○	-	○
21	びっくりカニピラフ(2~3人前)	-	○	○	-	-	-	○
22	毛がに浜茹で	-	-	-	-	-	-	○
23	かにクリームコロッケ	○	-	○	-	-	-	○
24	豪快 かに棒寿司	○	-	-	-	-	-	○
25	かのにの甲羅焼きめし	○	○	-	-	-	-	○
<納得の旨さ 魚料理>								
26	名物！ブリ大根	○	-	-	-	-	-	-
27	丸ごと一杯いかフライ	○	○	-	-	-	-	-
28	海鮮チヂミ	○	-	-	-	-	○	-
29	名物 海鮮かき揚げ	○	○	-	-	-	○	-
30	天婦羅盛り合せ	○	○	-	-	-	○	-
31	穴子ざく	○	-	-	-	-	-	-
32	うなぎ串焼き(1本)	○	-	-	-	-	-	-
33	帆立バター醤油焼き	○	-	○	-	-	-	-
34	真いか肝醤油焼きにんにく風味	○	-	○	-	-	-	-
35	金沢名物ゲンゲ唐揚げ	○	-	-	-	-	-	-
36	かれのい唐揚 巻いて巻いて木の子でポン！！	○	-	-	-	-	-	-
37	あさりバター	○	-	○	-	-	-	-
<肉料理で満足>								
38	鉄板牛サーロインステーキ(200g)	○	-	-	-	-	-	-
39	牛たん 漬け焼(本場仙台の味)	○	-	-	-	-	-	-
40	国産馬刺	○	-	○	-	-	-	-
41	鶏の唐揚げ(おろしポン酢・梅肉葱ソース)	○	○	-	-	-	-	-
42	厚切り豚バラ肉の柚子胡椒塩麴漬焼	-	-	-	-	-	-	-
43	合鴨葱	○	-	-	-	-	-	-
44	牛塩ホルモン焼	-	-	-	-	-	-	-
45	牛すじ京風煮	○	-	○	-	-	-	-

※「食品衛生法第十九条第一項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令」で表示を義務づけられている7品目(小麦・卵・乳・そば・落花生・えび・かに)の有無の一覧です。
 ※製造工場のラインや店舗での調理中に、本来その商品に使用しない食材が付着・混入する可能性があります。
 ※海波盛・どらばち盛・大漁盛・刺身三種盛・貝三種盛り・京漬物盛り合わせは仕入れの状況により内容が異なりますのでアレルギーの表記はしていません。
 作成日:2015/7/24 20:46

2015年夏秋グランドメニュー 榮太郎アレルギー一覽

通番	商品名	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに
<串焼き>								
46	串焼き盛り合せ・塩	○	○	○	-	-	-	-
	串焼き盛り合せ・タレ	○	○	○	-	-	-	-
47	鶏もも串・塩	-	-	-	-	-	-	-
	鶏もも串・タレ	○	-	-	-	-	-	-
48	ねぎま串・塩	-	-	-	-	-	-	-
	ねぎま串・タレ	○	-	-	-	-	-	-
49	とり皮串・塩	-	-	-	-	-	-	-
	とり皮串・タレ	○	-	-	-	-	-	-
50	つくね串 黄身付・塩	○	○	○	-	-	-	-
	つくね串 黄身付・タレ	○	○	○	-	-	-	-
51	手羽先串・塩	-	-	-	-	-	-	-
	手羽先串・タレ	○	-	-	-	-	-	-
52	砂肝串・塩	-	-	-	-	-	-	-
	砂肝串・タレ	○	-	-	-	-	-	-
53	軟骨串・塩	-	-	-	-	-	-	-
	軟骨串・タレ	○	-	-	-	-	-	-
54	ボンジリ串・塩	-	-	-	-	-	-	-
	ボンジリ串・タレ	○	-	-	-	-	-	-
55	トマトベーコン串	-	○	○	-	-	-	-
56	アスパラベーコン串	-	○	○	-	-	-	-
57	海鮮串焼き盛り合わせ	-	-	-	-	-	○	-
<炙り物>								
58	特大ほっけ開き焼	-	-	-	-	-	-	-
59	いか一夜干し	-	○	-	-	-	-	-
60	エイヒレ炙り焼	-	○	-	-	-	-	-
61	ハタハター一夜干し	-	-	-	-	-	-	-
62	メロカマ塩焼き	-	-	-	-	-	-	-
63	樺太ししゃも焼き	-	-	-	-	-	-	-
<酒の肴で一献>								
64	旨い揚げちくわ	○	○	○	-	-	-	-
65	冷奴 神楽南蛮味噌添え	-	-	-	-	-	-	-
66	薩摩家の本格さつま揚げ	○	○	○	-	-	-	-
67	きゅうり一本漬	-	-	-	-	-	-	-
68	京漬物盛合せ5種	/	/	/	/	/	/	/
69	チーズ盛り合せ	○	-	○	-	-	-	-
70	薄揚げ葱叩き	○	-	-	-	-	-	-
71	揚げ山芋土佐和え	○	○	-	-	-	-	-
<野菜料理で元気>								
72	インカのめざめのポテトフライ(塩)	-	-	-	-	-	-	-
73	さつまいもカリカリ揚げ	○	-	-	-	-	-	-
74	ごぼうの唐揚げ	○	-	○	-	-	-	-
75	九条ねぎ厚焼き玉子	○	○	-	-	-	-	-
76	ゴーヤチャンプル	○	○	-	-	-	-	-
77	農家の焼野菜	○	-	-	-	-	-	-
78	田園の冷やし野菜	-	○	-	-	-	-	-
<健康生鮮サラダ>								
79	とれたて具沢山 北海サラダ	○	○	-	-	-	-	○
80	海藻たっぷり海鮮サラダ	○	-	-	-	-	○	-
81	和風さっぱりサラダ	○	-	-	-	-	-	-
82	シーフード盛りだくさんサラダ	○	○	○	-	-	○	-

※「食品衛生法第十九条第一項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令」で表示を義務づけられている7品目(小麦・卵・乳・そば・落花生・えび・かに)の有無の一覧です。
 ※製造工場のラインや店舗での調理中に、本来その商品に使用しない食材が付着・混入する可能性があります。
 ※波盛・どらばち盛・大漁盛・刺身三種盛・貝三種盛り・京漬物盛り合わせは仕入れの状況により内容が異なりますのでアレルギーの表記はしていません。
 作成日:2015/7/24 20:46

2015年夏秋グランドメニュー 榮太郎アレルギー一覽

通番	商品名	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに
<嬉しさ色々お食事メニュー>								
83	焦がし醤油の下足焼うどん	○	-	-	-	-	-	-
84	日本海塩焼きそば	○	○	○	-	-	○	-
85	海鮮海苔ピッツァ	○	-	○	-	-	○	-
86	賑やかガーリックピッツァ	○	○	○	-	-	-	-
87	石焼海鮮おこげ	○	-	-	-	-	○	-
88	お茶漬(梅)	○	-	-	-	-	-	-
	お茶漬(鮭)	○	-	-	-	-	-	-
	お茶漬(明太子)	○	-	-	-	-	○	-
89	おにぎり(うめ)	○	-	-	-	-	-	-
	おにぎり(鮭)	○	-	-	-	-	-	-
	おにぎり(明太子)	○	-	-	-	-	○	-
90	赤だしなめこ汁	-	-	-	-	-	-	-
91	あさり大名汁	-	-	-	-	-	-	-
92	ご飯セット	○	-	-	-	-	-	-
93	×のざるそば	○	-	-	○	-	-	-
<お寿司>								
94	特上寿司盛合せ	○	○	-	-	-	○	-
95	上寿司盛合せ	○	○	-	-	-	-	-
96	寿司盛合せ	○	○	-	-	-	-	-
97	穴子びつくり寿司	○	-	-	-	-	-	-
98	細巻き(穴きゅう)	○	-	-	-	-	-	-
	細巻き(ねぎとろ)	○	-	-	-	-	-	-
	細巻き(鉄火)	○	-	-	-	-	-	-
<デザート>								
99	お楽しみチョコレートパフェ	○	-	○	-	-	-	-
100	抹茶パフェ	○	○	○	-	-	-	-
101	クリーム白玉あんみつ	-	-	○	-	-	-	-
102	丸ごとピーチシャーベット	-	-	○	-	-	-	-
103	沖縄塩アイスもなか	○	-	○	-	-	-	-

※「食品衛生法第十九条第一項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令」で表示を義務づけられている7品目(小麦・卵・乳・そば・落花生・えび・かに)の有無の一覧です。
 ※製造工場のラインや店舗での調理中に、本来その商品に使用しない食材が付着・混入する可能性があります。
 ※波盛・どらばち盛・大漁盛・刺身三種盛・貝三種盛り・京漬物盛り合わせは仕入れの状況により内容が異なりますのでアレルギーの表記はしていません。
 作成日:2015/7/24 20:46