

アレルギー物質について

株式会社ビー・ワイ・オー

だし茶漬けえん 共通
だし茶漬け+肉うどんえん

2024年11月6日 現在

いつも「だし茶漬けえん」「だし茶漬け+肉うどんえん」をご利用いただき、誠にありがとうございます。

**注意事項を必ずご一読いただき
お客様ご自身で判断いただきますよう
お願いいたします**

－ 注意事項 －

アレルギー物質の表示は、メニュー毎に「特定原材料(8品目)」と「特定原材料に準ずるもの(20品目)」を表示しています。

アレルギー物質に対する感受性は、個々人により大きな差がございます。その時々体調などにより発症する可能性がございますので、ご理解の上**あくまでも目安として**ご確認をお願いいたします。

原材料を変更することに伴い、内容が変更になる場合がございます。

厨房内では、さまざまな種類の食品を扱っております。製造工場や店舗での製造・調理過程で、

本来原材料に使用しない食材が混入する可能性がございますので、ご理解をお願いいたします。

(例)調理器具、及び食器、揚げ油は共有しております。店舗で使用する食材は、共有の保管場所で、共有の器具を使用しております。

「あさり」「しらす」には「小えび・小かに」が混入している可能性が高く、当店では「▲」で表示しております。

※お好みでお使いいただく醤油、ソース、ケチャップなどの調味料は、内容に含まれておりませんので、ご理解をお願いいたします。

それぞれ別々に表示してあります。
すべての内容を必ずご確認ください。



■朝食メニュー

※一部の対象舗のみ販売

それぞれ別々に表示してあります。
すべての内容を必ずご確認ください。



こちらの「だし茶漬けの出汁・季節のおぼんざい・お漬物」は
すべてのだし茶漬けにつきます。必ずご確認ください。

メニュー名	小麦	卵	乳	えび	かに	そば	落花生	くるみ	あわび	いか	いくら	オレシ	キウイフ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	アマダミ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ナッツ	カシュー	アーモンド
■だし茶漬けの出汁																												
出汁	●																●	●	●									
■季節のおぼんざいのアレルギー物質 ※本日のおぼんざいはスタッフにご確認ください																												
金平牛蒡	●																●		●							●		
ひじき煮	●																●											
金平蓮根	●																●									●		
切干大根煮	●																●											
■お漬物 ※本日のお漬物はスタッフにご確認ください																												
3種の野菜漬け																	●									●		
甘酢風大根漬け	●																●											
あっさり白菜(赤)漬け	●																●											
青菜入りきゅうり漬け	●																●											
きゅうりと広島菜漬け	●																●									●		
ミックス青菜漬け	●																●									●		

メニュー名	小麦	卵	乳	えび	かに	そば	落花生	くるみ	あわび	いか	いくら	オレシ	キウイフ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	アマダミ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ナッツ	カシュー	アーモンド
■メイン具材 ※メイン具材+白ごはんのみ																												
蒸し鶏と青菜のだし茶漬け	●																●	●								●		
焼き鮭とごま昆布のだし茶漬け	●														●		●									●		
釜揚げしらすと南高梅のだし茶漬け	●			▲	▲												●									●		
山形だしと湯葉ちりめのだし茶漬け	●			▲	●												●							●	●	●		

■プラスもう一品・トッピング・おにぎりメニュー

メニュー名	小麦	卵	乳	えび	かに	そば	落花生	くるみ	あわび	いか	いくら	オレシ	キウイ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	「時」	ナッツ	カシュー	アーモンド		
■プラスもう一品																															
和食屋の肉じゃがコロッケ	●		●														●			●											
和食屋のジューシーメンチカツ	●		●											●			●			●					●						
じゃがいもと牛肉のシンプルコロッケ	●		●											●			●			●											
鶏の塩竜田揚げ(新丸ビル店・六本木店・豊洲店・日本橋店・岡山店)	●	●															●			●							●				
鶏の塩竜田揚げ(上記以外店舗)	●															●	●			●							●				
■トッピング																															
紀州南高梅																	●														
明太子	●			●						●						●	●														
サーモン	●														●	●															
釜揚げしらす				▲	▲																										
いくら醤油漬	●										●						●	●							●						
漬け鯖	●																●														
メニュー名	小麦	卵	乳	えび	かに	そば	落花生	くるみ	あわび	いか	いくら	オレシ	キウイ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	「時」	ナッツ	カシュー	アーモンド		
■おにぎり																															
季節のおにぎり	やみつき韓国めし																														
	さばと高菜																														
焼き鮭															●																
紀州南高梅																	●														
炙り明太子																															
鶏からマヨネーズ	●	●	●														●	●									●				
ちりめんとうろ昆布	●			▲	▲												●										●				
めはり(青しそ高菜)	●																●														
おかたかくあん	●																●	●													
五穀ひじき	●																●														
ごま鮭															●																
ごま昆布	●																●														
ゆかり®																															
しそ茎わかめ																															
梅ちりめん	●			▲	▲												●										●				
青菜たくあん	●			▲	▲												●										●				
ツナマヨ昆布	●	●															●										●				
きんぴら肉そぼろ	●													●			●	●									●				
たぬきと青のり	●									●							●														
シャキシャキ野菜	●																●										●				

