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+肉うどん　えん　日本生命札幌ビル店

2024年4月18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（7品目）」と「特定原材料に準ずるもの（21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。その時々の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。

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。

＜表示例＞

【アレルギー物質一覧】

メニュー名		小麦	卵	乳	えび	かに	そば	落花生	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	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	アーモンド
こちらの「だし茶漬けの出汁・おぼろ豆腐・季節のおばんざい・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。																														
だし茶漬けの出汁（だし）		●															●	●	●											
おぼろ豆腐の胡麻ダレがけ		●																●										●		
■お漬物　※本日のお漬物はスタッフにご確認ください																														
青きゅうり(レモン風味)漬け		●																●												
あっさり白菜(赤)漬け		●																●												
ミックス青菜漬け		●																●										●		
甘酢風大根漬け		●																●												
きゅうりと広島菜漬け		●																●										●		
3種の野菜漬け																		●										●		
■季節のおばんざいのアレルギー物質　※本日のおば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		●																●												
■だし茶漬けメニューのアレルギー物質　※メインのみ																														
季節のだし茶漬け	甘海老の醤油麹なめろうだし茶漬け	●			●													●										●		
プレミアムメニュー	海鮮だし茶漬け（甘海老）	●			●						●							●	●							●		●		
季節のだし茶漬け	三陸産いわしの胡麻醤油とわかめのだし茶漬け	●																●										●		
鯛だし茶漬け		●						●							●			●										●		
明太子と高菜のだし茶漬け		●			●					●						●		●										●		
奄美大島　鶏飯風だし茶漬け		●	●															●	●									●		
サーモンといくらの親子だし茶漬け		●									●					●		●	●							●		●		
山形だしと湯葉ちりめんのだし茶漬け		●			▲	●												●									●	●		
小海老・小柱・磯天のだし茶漬け		●			●													●												
漬け鮪の漁師風だし茶漬け		●																●										●		
釜揚げしらすと南高梅のだし茶漬け		●			▲	▲												●										●		
天然ひらめの香味和えだし茶漬け		●																●										●		

メニュー名		小麦	卵	乳	えび	かに	そば	落花生	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	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	アーモンド
■トッピングのアレルギー物質																														
紀州南高梅																		●												
明太子		●			●					●						●		●												
サーモン		●														●		●												
釜揚げしらす					▲	▲																								
いくらの醤油漬け		●									●							●	●						●					
漬け鮪		●																●												
■肉うどんメニューのアレルギー物質																														
季節のうどん	三陸産わかめの唐揚げと桜海老の肉うどん	●		●	●									●			●	●	●		●									
	（単品）三陸産わかめの唐揚げ	●		●														●												
肉うどん		●												●			●	●	●		●									
■天ぷらのアレルギー物質																														
鶏天		●	●															●	●											
ちくわの磯辺揚げ		●																●												
■トッピングメニューのアレルギー物質																														
温泉たまご			●																											
青菜																														
きつね		●		●														●												
■セットどんぶりのアレルギー物質																														
漬け鮪丼		●																●									●			
サーモンといくら丼		●									●					●		●	●						●					
明太子と高菜丼		●			●					●						●		●									●			