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　A

2019年4月16日 現在

いつも「だし茶漬けえん」をご利用いただき、誠にありがとうございます。
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（20品目）」を表示しています。
安心で安全なお料理をお召し上がりいただくために、**以下注意事項を必ずご一読いただき**、一覧表をご確認ください。

ー　注意事項　ー

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。
また、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」などには「えび」が混入している可能性が高く、「▲」で表示しております。
※お好みでお使いいただく「わさび」「ソース」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。
※実施メニューは店舗により異なります。

【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
だし茶漬けの出汁（だし）	●															●	●	●									
■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	※スタッフまでおたずねくださいませ。																										
鯛だし茶漬け	●						●							●			●									●	
炙り明太子と高菜のだし茶漬け	●																●									●	
奄美大島　鶏飯風だし茶漬け	●	●															●	●								●	
焼き鮭といくらの親子だし茶漬け	●									●					●		●									●	
刻み菜漬けのぶぶだし茶漬け	●																●						●			●	
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	●																●									●	
冷汁＜宮崎郷土料理＞ ※出汁込み	●															●	●	●								●	●
贅沢漬け海鮮だし茶漬け	●									●							●										
海鮮ひつまぶし風だし茶漬け	●									●							●										
うなぎのひつまぶし風だし茶漬け	●	●															●									●	
副菜　おぼろ豆腐の胡麻ダレがけ	●																●									●	
季節の副菜	※スタッフまでおたずねくださいませ。																										
お漬物	※スタッフまでおたずねくださいませ。																										
■朝食メニューのアレルギー物質　※メインのみ																											
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	●																●									●	
刻み菜漬けのぶぶだし茶漬け	●																●						●			●	
■お惣菜・おにぎりのアレルギー物質																											
和食屋の肉じゃがコロッケ	●		●														●			●							
和食屋のメンチカツ	●	●	●										●				●	●		●							
じゃがいもと牛肉のシンプルコロッケ	●		●										●				●	●		●							
鶏の塩竜田揚げ（日本橋店・新丸ビル店）	●	●															●	●								●	
鶏の塩竜田揚げ（だし茶漬け店）	●															●	●	●		●						●	
季節のおにぎり　たぬきと桜えび	●			●					●								●										
季節のおにぎり　あさりと三つ葉	●																●										
季節のコロッケ　キャベツと桜えびのお好みコロッケ	●		●	●													●			●							
焼き鮭															●												
紀州南高梅																	●										
炙り明太子	●																●										
えび磯天	●	●		●													●										
鶏からマヨネーズ	●	●	●													●	●	●									
ちりめんとろろ昆布	●			▲	▲												●									●	
めはり（青しそ高菜）	●																●										
おかかたくあん	●															●	●										
五穀ひじき	●																●									●	
ごま鮭															●		●									●	
ごま昆布	●																●									●	
ゆかり																										●	
みそヒレカツ	●	●															●			●				●			
青菜たくあん	●			▲	▲												●									●	
しそ茎わかめ																										●	

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
味玉とおかか	●	●														●	●										
食べるラー油ととうもろこし	●												●				●	●								●	
ぱりぱり漬物とみょうが	●																●									●	
きんぴら肉そぼろ	●												●				●	●								●	
ツナおかかマヨ	●	●														●	●										
カリカリ梅とじゃこ				▲	▲																					●	
■肉うどんメニューのアレルギー物質																											
肉うどん	●												●			●	●	●		●							
■天ぷらのアレルギー物質																											
ちくわの磯辺揚げ	●	●															●										
鶏天	●	●															●	●								●	
味たま	●	●															●										
■トッピングメニューのアレルギー物質　※肉うどん+トッピング																											
温泉たまご	●	●											●			●	●	●		●							
青菜	●												●			●	●	●		●							
きつね	●		●										●			●	●	●		●							
■小丼メニューのアレルギー物質																											
漬け鮪丼	●																●									●	
焼き鮭といくら丼	●									●					●		●										
炙り明太子と高菜丼	●																●									●	