更新 2026年02月06日

宝田水産メニュー別 カロリー・栄養成分・アレルゲン一覧表

メニューごとの、アレルゲン、カロリーの表示を行っております。
アレルギー物質に対する反応には個人差があり、微量な混入でも症状がでることがあります。判断は、専門医にご相談のうえ、
お客様ご自身でご判断いただきますようお願いします。
また、店舗内製造時、調理盛付けの際には細心の注意を払っていますが、
器具等の共有により他の特定原材料が微量混入するおそれがあります。
ご理解いただきますようにお願いします。

メニュー名称	アレルゲン品目									原材料に使用（はちみつ）	エネルギー 1食あたり (Kcal)	たんぱく質 1食あたり (g)	脂質 1食あたり (g)	炭水化物 1食あたり (g)	食塩相当量 1食あたり (g)
	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	その他						
お寿司（一貫）															
〆さば									さば		59	2.5	3.3	7.0	0.5
炙りトロサーモン									さけ		98	3.6	6.7	5.9	0.2
ほたて（北海道産）											48	5.3	0.2	6.8	0.2
たい											44	2.6	1.2	5.8	0.2
ねぎとろ											52	3.0	1.6	6.6	0.2
軍艦うに											43	1.7	1.0	7.0	0.3
いくら			麦						大豆 いくら		51	3.3	1.3	6.9	0.4
たこ（北海道産）											32	2.1	0.2	5.8	0.2
いなり			麦						大豆 ごま		60	2.0	1.6	9.6	0.4
納豆軍艦									大豆		103	5.1	2.3	16.2	0.6
オニオンサーモン	卵								大豆 さけ りんご		84	3.9	4.7	6.7	0.2
本まぐろ赤身											44	4.7	0.3	5.8	0.2
つぶ貝											32	1.9	0.1	6.0	0.2
サーモンサラダ	卵								大豆 さけ りんご		62	2.8	2.8	6.6	0.2
漬け本まぐろ			麦						大豆 ごま		47	4.8	0.3	6.3	0.4
本まぐろステーキにんにくソース											63	4.8	2.2	6.1	0.2
本まぐろ中トロ											80	3.7	4.5	5.8	0.2
玉子握り	卵		麦						大豆 さば		96	4.2	4.6	9.0	0.7
サーモン									さけ		60	3.7	2.5	5.8	0.2
大赤海老						え					82	13.8	0.5	5.9	0.6
大葉えんがわ											35	2.0	0.2	6.8	0.2
焼き茄子寿司											36	1.1	0.1	7.6	0.2
ヒラメ（塩〆）											36	2.5	0.3	6.0	0.2
炙りさば									さば		60	2.6	3.3	7.0	0.6
炙りえんがわ			麦						大豆		36	2.5	0.3	6.1	0.2
ぶり											66	5.3	4.4	5.9	0.2
平目のえんがわ			麦						大豆		36	2.5	0.3	6.1	0.2
海鮮軍艦									ごま		59	3.7	3.3	6.7	0.2
神戸牛の炙り			麦						大豆 牛肉		185	4.0	15.1	6.8	0.6
神戸牛の炙り うにく			麦						大豆 牛肉		199	5.0	16.0	7.2	0.7
神戸牛 うにくいくら添え			麦						大豆 いくら 牛肉		222	7.7	17.2	7.5	0.9
生穴子の炙り											43	2.5	1.2	5.8	0.3
蒸し牡蠣											46	2.6	0.6	7.5	0.4
ぶりの炙り			麦						大豆		67	6.8	5.9	6.2	0.2
中トロの炙り											79	3.6	4.5	5.7	0.2
白子軍艦			麦						大豆		41	3.1	0.2	6.9	0.3
ぼたん海老						え					64	9.4	0.4	5.8	0.4
かつお											42	4.3	0.1	5.9	0.2
いわし											55	3.8	1.7	5.9	0.2
ほたるいか軍艦									大豆 いか りんご		38	2.3	0.3	6.8	0.3
梅水晶軍艦									鶏肉 ゼラチン		31	0.9	0.1	7.0	0.4
アスパラベーコン握り	卵	乳							大豆 豚肉 りんご		50	1.4	2.1	6.5	0.3
かつおの塩たたき											42	4.4	0.2	5.9	0.3
豊後の姫はも											42	3.5	0.6	5.7	0.3
釜あげ明石だこ											37	3.1	0.2	5.8	0.2
あじ											39	2.8	0.6	5.9	0.2
真ほっけ昆布〆											42	3.1	0.7	6.5	0.3
筋子			麦						大豆 いくら		53	2.8	1.6	7.0	0.6
北海道産さんま											79	3.5	4.4	5.9	0.2
かつおのたたき											44	4.6	0.2	5.9	0.2
ずわいがにかにみそ軍艦							か				40	1.7	0.6	7.2	0.3
蒸し牡蠣											46	2.6	0.6	7.5	0.4
鱈の白子			麦						大豆		41	3.1	0.2	6.9	0.3
あん肝軍艦			麦						大豆		74	2.2	4.2	7.3	0.4
バフンうに											75	2.1	0.5	6.9	0.2
北海道産ほたての二階建て											46	4.6	0.1	6.6	0.2
ほたて貝の炙りにんにく風味											63	4.6	2.0	6.6	0.2
炙りほたて											46	4.5	0.1	6.5	0.2
【一貫】自家製茹で海老						え					44	4.7	0.1	5.9	0.2
【一貫】えんがわ											60	1.0	3.7	5.8	0.2
【一貫】赤えび						え					36	3.3	0.2	5.8	0.3
【一貫】穴子			麦						大豆		54	2.5	2.0	6.5	0.3
【一貫】あおりいか									いか		33	1.9	0.1	6.3	0.3
【一貫】こはだ											47	2.9	1.1	6.2	0.2
【一貫】明太子握り			麦						大豆 ごま		50	3.9	1.0	6.8	0.8
【一貫】ずわいがに							か				35	2.7	0.2	5.8	0.2
【一貫】紅ずわいがに							か				31	1.8	0.1	5.8	0.3
【一貫】炙りほたて											48	5.3	0.1	6.7	0.2
【一貫】炙りのどぐろ											51	2.9	1.9	5.9	0.3
【一貫】ほたて貝の炙りにんにく風味											65	5.3	2.0	6.9	0.2
巻物															
かんぴょう巻き			麦						大豆		202	4.9	0.6	46.8	1.9
かっぱ巻き											168	4.4	0.6	38.2	1.0
梅しそ巻き											176	4.9	0.6	39.8	2.7
いかしそ巻き									いか		184	7.2	0.7	39.2	1.3
納豆巻き									大豆		223	9.0	3.2	41.5	1.3
さばしそ巻き									ごま さば		249	9.0	8.2	40.7	1.7
サーモン巻き									さけ		219	9.3	4.2	38.1	1.0
ぶり巻き											229	11.7	7.0	38.2	1.0
本まぐろ巻き											193	10.5	0.9	37.5	1.0
ねぎとろ巻き											225	10.1	4.3	37.7	1.1
本鮪トロ鉄火巻き											275	10.6	9.3	37.6	1.0
汁物・一品															
のり汁			麦						大豆 さば		26	3.3	0.2	4.1	1.8
きつねうどん（小）			麦						大豆		158	4.6	1.6	31.4	1.5
きつねうどん（大）			麦						大豆		320	9.4	3.2	63.6	3.5
茶碗蒸し	卵		麦			え			大豆 鶏肉		79	9.1	3.4	2.1	1.8
枝豆									大豆		157	12.9	7.5	10.5	1.5
玉葱サラダ			麦						大豆 さば		57	4.8	0.2	9.7	1.8
炙りトロサーモンおろしぽん酢			麦						大豆 さけ さば		228	9.9	20.1	2.4	1.2

メニュー名称	アレルゲン品目									原材料に使用（はちみつ）	エネルギー 1食あたり (Kcal)	たんぱく質 1食あたり (g)	脂質 1食あたり (g)	炭水化物 1食あたり (g)	食塩相当量 1食あたり (g)
	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	その他						
ピリ辛きゅうり			麦						大豆 ごま		38	1.5	2.2	4.0	0.7
いももち		乳	麦						大豆		279	2.8	11.2	42.9	1.3
あつあつ玉子	卵		麦						大豆 さば		297	16.3	18.4	14.7	2.6
香味出汁茶漬け			麦						大豆 さけ ごま さば		256	7.7	7.8	38.8	3.1
鰺のなめろう			麦						大豆 さば		47	6.7	1.4	1.5	0.6
鰺の梅たたき									ごま		53	7.3	1.7	2.1	1.3
いわしのなめろう			麦						大豆 さば		114	13.7	6.3	1.6	0.6
はまちの串揚げ	卵	乳	麦						大豆 さば 鶏肉		78	2.5	6.8	1.9	0.1
鯛の串揚げ	卵	乳	麦						大豆 さば 鶏肉		75	2.6	6.2	1.9	0.1
えびの串揚げ	卵	乳	麦			え			大豆 さば 鶏肉		130	5.1	10.4	3.8	0.2
明太子の串揚げ	卵	乳	麦						大豆 さば 鶏肉		130	4.2	11.0	4.0	0.8
サーモンの串揚げ	卵	乳	麦						大豆 さけ さば 鶏肉		77	2.5	6.7	1.9	0.1
〆鯖の串揚げ	卵	乳	麦						大豆 さば 鶏肉		78	1.8	7.3	2.6	0.3
ほたての串揚げ	卵	乳	麦						大豆 さば 鶏肉		67	2.8	5.2	2.3	0.1
つぶ貝の串揚げ	卵	乳	麦						大豆 さば 鶏肉		62	1.9	5.2	2.0	0.1
たこの串揚げ	卵	乳	麦						大豆 さば 鶏肉		63	2.0	5.3	1.8	0.1
白身の串揚げ	卵	乳	麦						大豆 さば 鶏肉		119	2.5	10.5	3.7	0.2
いわしの串揚げ	卵	乳	麦						大豆 さば 鶏肉		73	2.6	6.2	1.9	0.1
穴子の串揚げ	卵	乳	麦						大豆 さば 鶏肉		119	1.5	10.9	3.8	0.1
玉子焼きの串揚げ	卵	乳	麦						大豆 さば 鶏肉		147	2.7	12.6	5.3	0.4
しいたけの串揚げ	卵	乳	麦						大豆 さば 鶏肉		129	1.8	10.5	7.3	0.2
玉ねぎの串揚げ	卵	乳	麦						大豆 さば 鶏肉		118	1.1	10.4	5.5	0.1
とりの串揚げ	卵	乳	麦						大豆 さば 鶏肉		133	4.1	11.2	3.7	0.1
串揚げ３本セット	卵	乳	麦			え			大豆 ごま さば 鶏肉 りんご		411	10.9	32.8	17.3	3.3
串揚げ５本セット	卵	乳	麦			え			大豆 ごま さば 鶏肉 りんご		597	14.8	48.4	25.1	3.5
たこのねぎ塩ごま油									ごま		128	8.1	10.6	0.3	5.3
ポテトフライ			麦								221	2.5	11.0	28.1	0.9
まぐろとアボカド旨辛和え	卵		麦						大豆 ごま		283	19.1	19.0	10.1	2.0
ほたてとしいたけバター醤油		乳	麦						大豆		69	8.9	2.5	2.9	0.7
揚げ茄子の香味和え			麦						大豆		227	1.9	20.1	11.0	2.2
炙りまぐろの旨辛			麦						大豆 ごま		90	14.3	2.5	2.7	0.7
酢の物盛り合わせ						え			いか		69	10.8	1.3	3.3	2.1
刺身盛り合わせ　５点									さけ		261	34.1	16.0	4.4	0.2
刺身盛り合わせ　３点									さけ		201	25.0	13.9	3.4	0.1
梅水晶									鶏肉 ゼラチン		16	1.4	0.1	2.6	1.8
串揚げセット	卵	乳	麦			え			大豆 ごま さば 鶏肉 りんご		864	28.7	55.9	43.8	5.3
たこの唐揚げ	卵	乳	麦						大豆		188	11.0	10.2	13.2	1.9
アスパラの串揚げ	卵	乳	麦						大豆 さば 鶏肉		116	1.5	10.4	4.6	0.1
オクラの串揚げ	卵	乳	麦						大豆 さば 鶏肉		114	2.6	10.5	9.0	0.1
カットレモン											14	0.2	0.2	3.4	0.0
海鮮豆腐ナゲット			麦						大豆 さば		514	9.1	45.1	17.4	2.7
ザンギ（鶏唐）４個	卵		麦						大豆 ごま 鶏肉		511	17.8	35.9	25.4	2.6
蝦夷鮑のまるごと１個盛り		乳	麦						大豆 あわび		166	13.9	4.5	16.7	1.4
いわしの梅たたき									ごま		98	10.6	5.1	1.7	1.2
いわしのさんが焼き			麦						大豆 さば		105	10.9	5.0	3.3	0.6
釜あげ明石だこ　たこぶつ											83	16.6	0.5	2.1	0.4
ザンギ＆ポテト	卵		麦						大豆 ごま 鶏肉		394	10.2	26.0	28.0	1.8
釜あげ明石だこのねぎ塩									ごま		151	13.1	10.4	0.4	5.3
白子の天ぷら	卵	乳	麦						大豆 りんご		388	9.4	30.9	17.5	4.7
【一品】玉子焼き	卵		麦						大豆 さば		145	7.6	9.2	7.3	1.0
【一品】明太子			麦						大豆		41	6.7	1.3	1.2	1.4
【一品】炙り明太子			麦						大豆		41	6.7	1.3	1.2	1.4
【小鉢】あん肝			麦						大豆		147	5.1	12.3	4.3	0.6
【小鉢】かにみそ							か				55	3.3	2.8	4.5	0.7
【小鉢】白子ぽん酢			麦						大豆 さば		64	8.9	0.5	6.8	2.0
【小鉢】あおりいか納豆									大豆 いか		83	9.0	2.8	5.5	0.8
【小鉢】まぐろ納豆									大豆		78	9.4	2.9	3.9	0.3
【小鉢】焼き茄子			麦						大豆 さば		20	1.6	0.1	3.1	0.6
【小鉢】まぐろトロロかけ									やまいも		50	7.5	0.5	4.3	0.0
【小鉢】筋子			麦						大豆 いくら		88	7.0	4.6	5.3	1.3
ドリンク															
緑茶　つゆひかり											0	0.0	0.0	0.0	0.0
ほうじ茶											0	0.0	0.0	0.0	0.0
ウーロン茶											0	0.0	0.0	0.0	0.0
オレンジジュース									オレンジ		98	1.4	0.0	23.0	0.0
ジンジャーエール											119	0.0	0.0	31.6	0.0
炭酸水											0	0.0	0.0	0.0	0.0
アルコール															
グラス生ビール											109	1.0	0.0	8.2	0.3
日本酒（冷）											137	0.5	0.0	5.5	0.0
梅酒											136	0.0	0.0	17.3	0.0
サントリー生ビール											190	1.8	0.0	14.2	0.4
日本酒（燗）											137	0.5	0.0	5.5	0.0
純米　丹頂鶴											309	1.2	0.0	10.8	0.0
特別純米　男山											291	1.2	0.0	12.0	0.0
グラス白ワイン											65	0.1	0.0	1.8	0.0
プレーンサワー											42	0.0	0.0	0.0	0.0
ジンジャーサワー											132	0.0	0.0	23.7	0.0
ジンジャー角ハイボール											210	0.0	0.0	24.9	0.0
ウーロン割り											58	0.0	0.0	0.0	0.0
角ハイボール											121	0.0	0.0	1.2	0.0
角ハイボール濃いめ											194	0.0	0.0	1.9	0.0
焼酎　麦											73	0.0	0.0	0.0	0.0
焼酎　芋											67	0.0	0.0	0.0	0.0
【ノンアル】ビール											40	0.3	0.0	10.0	0.0
緑茶割り											42	0.0	0.0	0.0	0.0
ほうじ茶割り											42	0.0	0.0	0.0	0.0
麦ソーダ割り											43	0.0	0.0	0.0	0.0
芋ソーダ割り											43	0.0	0.0	0.0	0.0
グラス赤ワイン											65	0.2	0.0	1.4	0.0
翠ジンソーダ											94	0.0	0.0	0.0	0.0
トマトレモンサワー									りんご		111	0.1	0.1	5.6	4.3
トマトレモンサワー　甘め									りんご	はちみつ	160	0.2	0.1	17.9	4.3
柚子サワー											64	0.0	0.0	3.6	0.2
レモンサワー											78	0.1	0.1	2.2	0.2
レモンサワー　甘め										はちみつ	176	0.2	0.1	15.0	0.3
カシスソーダ											109	0.0	0.0	17.9	0.0
カシスウーロン											109	0.0	0.0	17.9	0.0
カシスオレンジ									オレンジ		175	0.9	0.0	33.4	0.0
カシスビア											173	0.8	0.0	22.7	0.2
ピーチフィズ									桃		77	0.0	0.0	9.9	0.0
ピーチウーロン									桃		77	0.0	0.0	9.9	0.0
ファジーネーブル									オレンジ 桃		143	0.9	0.0	25.4	0.0
ピーチビア									桃		141	0.8	0.0	14.7	0.2
デザート															
ごま団子（黒ごま餡）			麦						ごま 豚肉 ゼラチン ｶｼｭｰﾅｯﾂ		259	3.8	13.0	32.0	0.0
寿司セット															

メニュー名称	アレルゲン品目									原材料に使用（はちみつ）	エネルギー 1食あたり (Kcal)	たんぱく質 1食あたり (g)	脂質 1食あたり (g)	炭水化物 1食あたり (g)	食塩相当量 1食あたり (g)
	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	その他						
松前セット（味噌汁）			麦			え			大豆 いか いくら さけ さば		585	43.8	15.9	65.5	4.6
松前セット（味噌汁＋茶碗蒸）	卵		麦			え			大豆 いか いくら さけ さば 鶏肉		665	53.0	19.4	67.8	6.7
釧路セット（味噌汁）	卵		麦			え			大豆 いくら さけ さば		669	48.3	19.8	73.3	5.1
釧路セット（味噌汁＋茶碗蒸）	卵		麦			え			大豆 いくら さけ さば 鶏肉		750	57.4	23.2	75.6	7.1
石狩セット（味噌汁）	卵		麦			え			大豆 いか いくら さけ さば		447	29.3	11.9	55.1	4.3
石狩セット（味噌汁＋茶碗蒸）	卵		麦			え			大豆 いか いくら さけ さば 鶏肉		528	38.4	15.3	57.4	6.4
紋別セット（味噌汁）	卵		麦			え			大豆 いか いくら さけ さば		569	36.0	17.3	66.7	4.6
紋別セット（味噌汁＋茶碗蒸）	卵		麦			え			大豆 いか いくら さけ さば 鶏肉		650	45.1	20.7	69.0	6.7
雅セット（味噌汁）			麦			え			大豆 いか さけ さば		400	23.8	13.5	45.7	3.6
雅セット（味噌汁＋茶碗蒸）	卵		麦			え			大豆 いか さけ さば 鶏肉		481	33.0	16.9	48.0	5.6
百合セット（味噌汁）	卵		麦						大豆 さば		464	26.0	15.9	54.8	4.2
百合セット（味噌汁＋茶碗蒸）	卵		麦			え			大豆 さば 鶏肉		545	35.2	19.4	57.1	6.3
幕の内５貫セット（味噌汁）	卵		麦			え			大豆 いか さけ さば		298	20.2	7.8	35.6	3.4
幕の内セット（味噌汁＋茶碗蒸）	卵		麦			え			大豆 いか さけ さば 鶏肉		379	29.4	11.2	37.9	5.5
和５貫セット（味噌汁）			麦			え			大豆 さば		275	15.1	9.6	33.8	3.2
和セット（味噌汁＋茶碗蒸）	卵		麦			え			大豆 さば 鶏肉		356	24.3	13.1	36.1	5.3
まっかっか（味噌汁）			麦						大豆 さば		352	21.4	9.0	45.7	3.1
まっか（味噌汁＋茶碗蒸）	卵		麦			え			大豆 さば 鶏肉		433	30.6	12.4	48.0	5.2
北のいただき（味噌汁）			麦			え			大豆 いか いくら さば		352	27.9	11.0	33.5	3.5
北のいただき（汁＋茶）	卵		麦			え			大豆 いか いくら さば 鶏肉		433	37.1	14.4	35.8	5.6
本マグロ五貫セット			麦						大豆 さば		373	24.6	10.2	46.0	3.0
黒毛和牛ローストビーフ５貫			麦						大豆 牛肉		276	14.5	9.5	31.6	3.7
極･本マグロ尽くし			麦						大豆 ごま さば		724	51.3	20.3	83.2	4.8
ランチ松セット（サラダ付）	卵	乳	麦			え			大豆 いか さば 豚肉 鶏肉		613	44.1	20.3	64.4	7.0
ランチ竹セット（サラダ付）	卵	乳	麦			え			大豆 いか さば 豚肉 鶏肉		552	37.7	21.7	52.9	6.6
ランチ梅セット（サラダ付）	卵	乳	麦			え			大豆 いか さば 豚肉 鶏肉		484	32.3	18.8	47.3	6.4
本日のおすすめセット「華」	卵		麦			え			大豆 いか いくら さけ さば 鶏肉		464	36.2	14.9	45.3	5.8
本日のおすすめセット「彩」	卵		麦			え			大豆 いか さけ さば 鶏肉		413	33.0	13.5	38.5	5.4
【大井町】宿泊セット	卵	乳	麦						大豆 いか さけ さば		633	30.3	29.2	61.1	4.8
得とくセット	卵		麦			え			大豆 いか ごま さば 鶏肉		454	29.2	16.7	45.4	5.7
まんぷくセット	卵		麦			え			大豆 いか さけ さば 鶏肉		499	34.9	16.9	50.4	5.7
ネギトロ丼定食　串揚５本	卵	乳	麦			え			大豆 ごま さば 豚肉 鶏肉 りんご		1,217	39.3	62.5	122.6	8.8
ネギトロ丼定食　串揚３本	卵	乳	麦			え			大豆 ごま さば 豚肉 鶏肉 りんご		1,031	35.4	46.9	114.8	8.6
あられ丼定食　串揚５本	卵	乳	麦			え			大豆 さけ ごま さば 豚肉 鶏肉 りんご		1,186	37.8	59.2	124.3	10.5
あられ丼定食　串揚３本	卵	乳	麦			え			大豆 さけ ごま さば 豚肉 鶏肉 りんご		1,000	33.9	43.6	116.5	10.3
お子様プレート	卵		麦			え			大豆 ごま さば オレンジ		657	22.6	19.5	98.1	3.1
冬三昧①							か				152	9.6	5.5	20.6	0.9
冬三昧②			麦						大豆		159	11.3	6.5	18.7	0.8
冬の五貫盛り			麦				か		大豆		245	15.6	7.6	33.5	1.5
冬の七貫盛り			麦			え	か		大豆 さけ		388	23.9	14.5	45.3	2.0
冬十貫セット	卵		麦				か		大豆 いか さけ さば		561	34.5	17.8	69.9	4.9
丼															
ネギトロ丼			麦						大豆 さば		565	22.6	9.9	95.3	4.6
漬けまぐろサーモン丼			麦						大豆 さけ さば		566	25.4	7.0	99.8	6.4
漬けまぐろネギトロ丼			麦						大豆 さば		552	27.5	4.4	99.8	6.5
あられ丼	卵		麦						大豆 さけ さば		534	21.1	6.5	97.0	6.2
特製宝田丼			麦						大豆 いか さけ さば		487	27.4	7.1	77.4	5.2
お持ち帰り寿司															
Ｔ神居　１人前			麦			え	か		大豆 いくら さけ		553	42.6	15.1	61.5	2.7
Ｔ樽前　１人前	卵		麦			え	か		大豆 いくら さけ さば		508	34.5	14.8	59.7	2.7
Ｔ白雲　１人前	卵		麦			え	か		大豆 いか いくら さけ さば		470	30.8	12.3	58.3	2.6

※アレルゲン表示項目は、食品表示法にて表示が義務付けられている８品目と、表示を推奨されている２０品目について表示しております。

※法令で表示義務とされている食品８品目
卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに、くるみ

※表示を奨励されている食品２０品目
大豆、あわび、いか、いくら、さけ、さば、牛肉、豚肉、鶏肉、ゼラチン、オレンジ、キウイフルーツ、桃、りんご、やまいも、バナナ、ごま、カシューナッツ、アーモンド、マカダミアナッツ

※アレルゲン表示とは別枠に、「はちみつ」を使用しているメニューが分かるように追加しています。

※カロリー、栄養成分の計算は「日本食品標準成分表」に基づき、各食材のカロリー、栄養成分の合算により表示を行っております。調理条件によって異なる場合もございますので目安としてください。

※商品の改良・規格変更に伴い、予告無く使用原材料を変更する場合がございます。情報は随時変更しておりますのでご確認下さい。

※アレルゲンに関してのご相談は、各店舗にて対応させていただきますので、お気軽にお問合せください。