

2017年 秋冬メニュー アレルギー・栄養成分情報

2018年3月12日

<アレルギーに関して>  
 アレルギー物質(アレルゲン)に対する感受性は個人差がありますので、  
 専門医にご相談の上、お客さまご自身でご判断頂ますようお願いいたします。  
 ※アレルゲン情報は、仕入先・製造元からの情報をもとに確認しています。  
 ※全てのメニューを同一の厨房で調理しているため、調理の過程において、  
 アレルギー物質が混入する可能性があります。  
 <栄養成分に関して>  
 1人前(焼とりは1人前2串です。)あたりの栄養成分です。  
 仕入先・製造元・文部科学省「日本食品標準成分表2015版(七訂)」の情報をもとに、当社にて算出した数値となっております。あくまでも目安としてご利用ください。

メニュー	義務(7品)							推奨(20品)													エネルギー (kcal)	たんばく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)	備考						
	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら	オレング	カシューナツ	キウイフル	牛肉	くるみ	ごま	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
むね貴族焼 塩																										172	27.1	5.2	2.8	1.9		
むね貴族焼 たれ			●												●		●	●							●		199	27.7	5.3	8.4	1.5	小麦は醤油由来
むね貴族焼 スライス																										178	27.2	5.2	3.8	2.6		
もも貴族焼 たれ			●												●		●	●							●		234	20.5	11.7	9.3	1.9	小麦は醤油由来
もも貴族焼 塩																										203	19.8	11.5	2.6	2.0		
もも貴族焼 スライス																										208	19.8	11.6	3.7	2.7		
みたれ(もも肉)			●												●		●	●							●		175	15.9	9.3	4.5	1.3	小麦は醤油由来
きも(レバー)			●												●		●	●							●		121	19.6	2.4	4.4	1.1	小麦は醤油由来
つくねチーズ焼			●		●										●		●	●				●			●		301	17.7	17.6	17.8	1.4	
つくねたれ			●												●		●	●							●		261	14.9	14.0	18.8	1.5	
かわたれ			●												●		●	●							●		330	9.9	26.5	10.8	2.5	小麦は醤油由来
牛串たれ焼-ガーリック入-			●		●										●		●	●							●		129	8.7	8.9	5.2	1.2	小麦は醤油由来 ガーリック入
ハートたれ			●												●		●	●							●		109	9.1	6.7	1.8	0.6	小麦は醤油由来
三角(ほんじり)																										176	7.2	16.3	0.1	1.4		
手羽先																										106	11.1	6.2	0.1	1.5		
つくね塩			●																							236	14.3	13.5	14.2	1.1		
ささみ																										90	20.1	0.6	0.1	0.5		
ハート塩-ガーリック入-																										102	8.9	6.7	0.2	0.6	ガーリック入	
砂ずり(砂肝)																										59	12.1	0.9	0.1	0.7		
かわ塩																										283	8.7	26.2	0.8	1.8		
やげんなんこつ																										59	7.6	3.2	0.1	0.6		
ひざなんこつ																										26	6.0	0.2	0.3	1.2		
せせり-ガーリック入-																										145	14.3	9.7	0.5	1.3	ガーリック入	
味噌だれきも焼			●												●		●	●								157	20.2	5.7	5.2	2.8		
骨付まつば塩																										122	25.5	1.4	0.1	0.9		
もも肉パワフルガーリック焼			●												●		●	●							●		195	16.2	9.9	7.8	1.3	ガーリック入
むね肉すき焼き風-半熟玉子添え-			●		●																					242	25.5	10.2	9.6	1.5		
チキンソーセージ串焼					●																				●		130	11.9	8.3	2.0	1.6	
ささみわさび焼			●												●		●	●								166	20.8	5.8	6.1	2.0		
むね肉明太マヨネーズ焼			●		●																					177	19.6	9.9	1.2	1.4		
もちもちチーズ焼			●		●										●		●	●							●		168	3.2	2.2	32.4	0.4	
ビーマン肉詰-ボン酢味-			●																						●		111	6.1	5.6	9.4	1.1	大葉入
豚バラ串焼																									●		148	7.2	12.2	0.1	0.8	

★たれ焼と塩焼について  
 たれ焼、塩焼にそれぞれ使用している「やきとりのたれ」、「塩」のアレルギー物質(アレルゲン)は以下のとおりです。

メニュー	義務(7品)							推奨(20品)													備考											
	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら	オレング	カシューナツ	キウイフル	牛肉	くるみ	ごま	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					
やきとりのたれ			●																													
塩																																小麦は醤油由来

2017年 秋冬メニュー アレルギ-・栄養成分情報

2018年3月12日

<アレルギーに関して>  
 アレルギー物質(アレルゲン)に対する感受性は個人差がありますので、  
 専門医にご相談の上、お客さまご自身でご判断頂ますようお願いいたします。  
 ※アレルゲン情報は、仕入先・製造元からの情報をもとに確認しています。  
 ※全てのメニューを同一の厨房で調理しているため、調理の過程において、  
 アレルギー物質が混入する可能性があります。  
 <栄養成分に関して>  
 1人前(焼とりは1人前2串です。)あたりの栄養成分です。  
 仕入先・製造元・文部科学省「日本食品標準成分表2015版(七訂)」の情報をもとに、当社にて算出した数値となっております。あくまでも目安としてご利用ください。

メニュー	義務(7品)							推奨(20品)												エネルギー (kcal)	たんばく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)	備考									
	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら	オレノジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	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	
さらだ	赤じそ風味の大根さらだ-赤じそドレッシング-																												31	1.9	0.2	5.9	1.9	
	さっぱり旨味さらだ-オイルソース-																												236	1.9	22.2	9.5	0.7	
北海道産和風ポテトさらだ																												291	4.1	18.7	26.6	2.3		
スピードメニュー	チャンジャ																												57	6.0	0.6	7.0	0.5	
	国産大豆の冷やっこ																												116	10.0	4.5	8.7	1.4	
	キャベツ盛(中)																												48	2.3	0.3	10.7	2.9	
	キャベツ盛(大)																												82	3.9	0.5	18.1	4.3	
	ホルモンねぎ盛ボン酢																												74	8.5	3.0	2.7	0.9	
	枝豆																												89	7.8	3.5	7.5	0.3	
	冷やしトマト																												64	1.1	4.0	7.0	0.1	
	ピリ辛キューリ漬																												60	1.5	4.2	5.2	5.2	
味付煮玉子																												162	14.4	9.9	3.9	2.2		
逸品料理	デビルホットチキン-メープルソース添え-																												353	17.2	16.5	31.5	1.4	
	親鶏炙り焼-塩ポン酢味-																												142	9.2	8.5	6.2	1.8	
	鶏肉豆腐-鶏白湯仕立て-																												315	23.1	20.3	7.4	3.7	
	カマンベールコロッケ																												240	4.4	11.4	30.0	1.8	
	トリキの唐揚																												341	29.2	9.3	33.3	4.9	
	チキン南蛮																												383	19.9	23.2	21.7	2.0	
	よだれどり																												227	14.0	17.0	2.9	5.6	
	ひざんごつ唐揚																												103	6.6	4.1	10.1	1.5	
ご飯もの	ふんわり山芋の鉄板焼																												169	6.3	6.5	23.0	2.0	
	ポテトフライ																												203	2.3	10.3	25.9	0.7	
	とり釜飯																												501	16.5	3.9	95.3	3.4	
	トリキ流台湾ラーメン																												368	17.0	12.8	43.2	7.0	
	鶏そぼろ丼-とろ〜り半熟玉子乗せ-																												527	17.3	16.2	74.8	2.5	
デザート	濃厚魚介豚骨ラーメン																												370	14.6	17.8	37.2	5.6	
	焼とり丼																												435	16.6	7.1	72.9	2.6	
	梅だし茶漬け																												292	7.7	1.3	60.5	4.2	
	ご飯セット(ご飯・スープ・漬物)																												410	9.8	1.4	86.5	2.1	
	キャラメルアイス																												171	2.9	8.1	21.7	0.8	
黒蜜抹茶きな粉アイス																												163	2.9	5.8	24.9	0.8		
チョコチュロ																												358	7.2	9.0	62.2	0.9		
メープルチュロ																												358	7.0	8.9	62.6	0.9		

2017年 秋冬メニュー アレルギー・栄養成分情報

2018年3月12日

<アレルギーに関して>  
 アレルギー物質(アレルゲン)に対する感受性は個人差がありますので、  
 専門医にご相談の上、お客さまご自身でご判断頂ますようお願いいたします。  
 ※アレルゲン情報は、仕入先・製造元からの情報をもとに確認しています。  
 ※全てのメニューを同一の厨房で調理しているため、調理の過程において、  
 アレルギー物質が混入する可能性があります。  
 <栄養成分に関して>  
 1人前(焼とりは1人前2串です。)あたりの栄養成分です。  
 仕入先・製造元・文部科学省「日本食品標準成分表2015版(七訂)」の情報をもとに、  
 当社にて算出した数値となっております。あくまでも目安としてご利用ください。

メニュー	義務(7品)							推奨(20品)													エネルギー (kcal)							
	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら	カシューナッツ	オレング	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	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
ビール																												144
ザ・プレミアム・モルツ(中)																												144
金麦(大)			●																									248
シャンディ・ガブ<ザ・プレミアム・モルツ+ジンジャーエール>																												74
オールフリー																												0
ウイスキー																												67
ジムビームハイボール																												67
ジムビームホワイト																												67
角ハイボール																												67
角コーラハイ<角瓶+コーラ>																												115
角ジンジャーハイ<角瓶+ジンジャーエール>																												109
角瓶																												67
知多ハイボール																												72
知多																												72
焼酎																												126
それから(麦)																												82
吉兆宝山(芋)																												82
一刻煮(芋)																												84
黒丸(芋)																												84
鍛高譚(しそ)																												105
果実酒																												82
吉野物語 栗 ロック							●																					82
吉野物語 栗 牛乳割							●																					122
れもんのお酒																												53
恋甘みかん																												135
にがり杏露酒																												105
梅酒																												101
山崎蒸溜所貯蔵 焙煎樽仕込梅酒																												196
紀州の南高梅酒																												196
ピン																										●		124
日本酒																												182
松竹梅 豪快 純米酒(カップ酒)																												182

2017年 秋冬メニュー アレルギー・栄養成分情報

2018年3月12日

<アレルギーに関して>

アレルギー物質(アレルゲン)に対する感受性は個人差がありますので、  
 専門医にご相談の上、お客さまご自身でご判断頂ますようお願いいたします。  
 ※アレルゲン情報は、仕入先・製造元からの情報をもとに確認しています。  
 ※全てのメニューを同一の厨房で調理しているため、調理の過程において、  
 アレルゲン物質が混入する可能性があります。

<栄養成分に関して>

1人前(糖とりは1人前2串です。)あたりの栄養成分です。  
 仕入先・製造元・文部科学省「日本食品標準成分表2015版(七訂)」の情報をもとに、当社にて算出した数値となっております。あくまでも目安としてご利用ください。

メニュー	義務(7品)							推奨(20品)													エネルギー (kcal)						
	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら	オレシ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	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
りんご																									●		132
ベルガモット																											121
ラムネ																											133
グレープフルーツ																											130
ドライ(焼酎+トニックウォーター)																											90
レモン																											73
ゆずはちみつ											●							●							●		147
緑茶ハイ(玄米入)																											85
ウーロンハイ																											87
ラズベリーミルク						●																					126
ラズベリーウーロン																											67
ラズベリートニック																											94
ラズベリーオレンジ											●																102
ピーチフィズ																								●			65
ファジーネーブル											●													●			101
ピーチウーロン																								●			66
カシスミルク						●																					162
カシスオレンジ											●																138
カシスソーダ																											102
カシスウーロン																											103
カルーアミルク						●																					155
ジントニック											●																95
ジンバック(ジン+ジンジャーエール)											●																98
オレンジブロッサム											●																103
トリキブラン(白)																											113
トリキルージュ(赤)																											121
サングリア(赤)											●														●		138
C.C.レモン																											83
トニックウォーター																											69
ウーロン茶																											3
ミックスジュース						●					●							●		●			●	●			207
オレンジジュース											●																88
ジンジャーエール																											76
コーラ																											88
キッズ・C.C.レモン																											83
キッズ・ウーロン茶																											3
キッズ・ミックスジュース						●					●							●		●			●	●			207
キッズ・オレンジジュース											●																88
キッズ・ジンジャーエール																											76
キッズ・コーラ																											88

Allergy and nutritional information for the 2017 Autumn & Winter Menu

12-Mar-18

<Allergies>

As sensitivity to allergens differ by person, please consult with a physician and decide for yourself if the food is safe.

\*Allergen information is confirmed based on information from suppliers and manufacturers.

\*All menu items are prepared in the same kitchen so allergens may mix into other dishes during the preparation process.

<Nutrition>

Nutrition information is for 1 portion (1 portion of yakitori skewers is 2 skewers). The numbers are calculated based on information from suppliers, manufacturers and the STANDARD TABLES OF FOOD COMPOSITION IN JAPAN - 2015 - (Seventh Revised Edition) from the Ministry of Education, Culture, Sports, Science and Technology.

YAKITORI

Menu item	Obligated ( 7 items)							Recommended (20 items)													Calories (kcal)	Protein (g)	Fat (g)	Carbohydrates (g)	Sodium chloride equivalent (g)	Notes								
	Shrimp	Crab	Wheat	Soba buckwheat	Eggs	Milk	Peanuts	Abalone	Squid	Salmon roe	Orange	Cashew nuts	Kiwi fruits	Beef	Walnuts	Sesame	Salmon	Mackerel	Soy	Chicken							Bananas	Pork	Matsutake mushroom	Peaches	Japanese yam	Apples	Gelatin	
MUNE KIZOKU-YAKI Salt																												172	27.1	5.2	2.8	1.9		
MUNE KIZOKU-YAKI Yakitori Sauce			●												●					●	●						●	199	27.7	5.3	8.4	1.5	Wheat is soy sauce-based	
MUNE KIZOKU-YAKI Spice																												178	27.2	5.2	3.8	2.6		
MOMO KIZOKU-YAKI Yakitori Sauce			●													●				●	●						●	234	20.5	11.7	9.3	1.9	Wheat is soy sauce-based	
MOMO KIZOKU-YAKI Salt																												203	19.8	11.5	2.6	2.0		
MOMO KIZOKU-YAKI Spice																												208	19.8	11.6	3.7	2.7		
Mi-tare (Momo)			●												●					●	●						●	175	15.9	9.3	4.5	1.3	Wheat is soy sauce-based	
Kimo-tare			●												●					●	●						●	121	19.6	2.4	4.4	1.1	Wheat is soy sauce-based	
Tsukune Cheese-yaki			●			●									●					●	●		●			●	301	17.7	17.6	17.8	1.4			
Tsukune-tare			●												●					●	●		●				●	261	14.9	14.0	18.8	1.5		
Kawa-tare			●												●					●	●						●	330	9.9	26.5	10.8	2.5	Wheat is soy sauce-based	
Gyu Kushi Tare-yaki			●			●								●	●					●	●					●	●	129	8.7	8.9	5.2	1.2	Wheat is soy sauce-based with garlic	
Heart-tare			●												●					●	●					●	●	109	9.1	6.7	1.8	0.6	Wheat is soy sauce-based	
Sankaku-shio (Bon-jiri)																												176	7.2	16.3	0.1	1.4		
Tebasaki-shio																												106	11.1	6.2	0.1	1.5		
Tsukune-shio			●																	●	●		●					236	14.3	13.5	14.2	1.1		
Sasami-shio																												90	20.1	0.6	0.1	0.5		
Heart-shio																												102	8.9	6.7	0.2	0.6	With garlic	
Sunazuri-shio (Sunagimo)																												59	12.1	0.9	0.1	0.7		
Kawa-shio																												283	8.7	26.2	0.8	1.8		
Yagen Nankotsu-shio																												59	7.6	3.2	0.1	0.6		
Hiza Nankotsu																												26	6.0	0.2	0.3	1.2		
Seseri-shio																												145	14.3	9.7	0.5	1.3	With garlic	
Miso-dare Kimo-yaki			●												●					●	●						●	157	20.2	5.7	5.2	2.8		
Honetsuki Matsuba-shio																												122	25.5	1.4	0.1	0.9		
Momo Powerful Garlic-yaki			●												●					●	●						●	195	16.2	9.9	7.8	1.3	With garlic	
Mune Sukiyaki style-with Hanjuku Tamago-			●			●														●	●							242	25.5	10.2	9.6	1.5		
Chicken Sausage Kushi-yaki						●																					●	130	11.9	8.3	2.0	1.6		
Sasami Wasabi-yaki			●												●													●	166	20.8	5.8	6.1	2.0	
Mune Mentai Mayo-yaki			●			●																						●	177	19.6	9.9	1.2	1.4	
Mochi Cheese			●			●										●											●	168	3.2	2.2	32.4	0.4		
Pi-man Nikuzume-Ponzu taste-			●																								●	111	6.1	5.6	9.4	1.1	With Shiso leaves	
Butabera Kushi-yaki																												●	148	7.2	12.2	0.1	0.8	

★Grilling with yakitori sauce and salt

Allergens of yakitori sauce and salt used in yakitori sauce grilling and salt grilling are as follows.

Menu item	Obligated ( 7 items)							Recommended (20 items)													Calories (kcal)	Protein (g)	Fat (g)	Carbohydrates (g)	Sodium chloride equivalent (g)	Notes									
	Shrimp	Crab	Wheat	Soba buckwheat	Eggs	Milk	Peanuts	Abalone	Squid	Salmon roe	Orange	Cashew nuts	Kiwi fruits	Beef	Walnuts	Sesame	Salmon	Mackerel	Soy	Chicken							Bananas	Pork	Matsutake mushroom	Peaches	Japanese yam	Apples	Gelatin		
Yakitori Sauce			●																															Wheat is soy-sauce based	
Salt																																			

Allergy and nutritional information for the 2017 Autumn & Winter Menu

12-Mar-18

<Allergies>

As sensitivity to allergens differ by person, please consult with a physician and decide for yourself if the food is safe.  
 \*Allergen information is confirmed based on information from suppliers and manufacturers.

\*All menu items are prepared in the same kitchen so allergens may mix into other dishes during the preparation process.

<Nutrition>

Nutrition information is for 1 portion (1 portion of yakitori skewers is 2 skewers). The numbers are calculated based on information from suppliers, manufacturers and the STANDARD TABLES OF FOOD COMPOSITION IN JAPAN - 2015 - (Seventh Revised Edition) from the Ministry of Education, Culture, Sports, Science and Technology.

Menu item	Obligated (7 items)							Recommended (20 items)														Calories (kcal)	Protein (g)	Fat (g)	Carbohydrates (g)	Sodium chloride equivalent (g)	Notes								
	Shrimp	Crab	Wheat	Soba buckwheat	Eggs	Milk	Peanuts	Abalone	Squid	Salmon roe	Orange	Cashew nuts	Kiwi fruits	Beef	Walnuts	Sesame	Salmon	Mackerel	Soy	Chicken	Bananas							Pork	Matsutake mushroom	Peaches	Japanese yam	Apples	Gelatin		
SALAD																													31	1.9	0.2	5.9	1.9		
Aka-ijiso Fumi no Daikon Salad-Aka-ijiso Dressing-																														236	1.9	22.2	9.5	0.7	
Sappari Umami Salad-Oil Sauce-	●	●	●													●			●											291	4.1	18.7	26.6	2.3	
Hokkaido Wafu Potato Salad				●	●																					●				57	6.0	0.6	7.0	0.5	
SPEED MENU			●			●									●				●		●									116	10.0	4.5	8.7	1.4	
Chanja (Chang Nan jot)			●			●														●	●		●							48	2.3	0.3	10.7	2.9	
Kokusan Deizu no Hiya-yakko			●			●														●	●		●							82	3.9	0.5	18.1	4.3	
Kyabetsu-mori (M)			●																	●	●									74	8.5	3.0	2.7	0.9	
Kyabetsu-mori (L)			●																	●	●									89	7.8	3.5	7.5	0.3	
Horumon Negimori Ponzu			●																	●	●						●			64	1.1	4.0	7.0	0.1	
Edamame					●																●									60	1.5	4.2	5.2	5.2	
Hiyashi Tomato					●																●									162	14.4	9.9	3.9	2.2	
Pirikara Kyurizuke			●													●				●	●									162	14.4	9.9	3.9	2.2	
Ajitsukunitamago			●		●																●	●								353	17.2	16.5	31.5	1.4	
SPECIALTIES			●		●	●				●										●	●		●				●			142	9.2	8.5	6.2	1.8	
Devil Hot Chicken-with Maple Sause-			●		●	●														●	●		●							383	19.9	23.2	21.7	2.0	
Ovadori Aburi-yaki-Sio Ponzu taste-			●																	●	●		●							240	4.4	11.4	30.0	1.8	
Toriniku Dofu-with Chicken Bone Soup-			●																	●	●		●				●			341	29.2	9.3	33.3	4.9	
Camembert Croquette					●	●															●	●								383	19.9	23.2	21.7	2.0	
Toriki no Karaage			●		●															●	●						●			227	14.0	17.0	2.9	5.6	
Chicken Nanban	●	●	●		●	●										●				●	●		●							103	6.6	4.1	10.1	1.5	
Yodare-dori			●		●	●									●					●	●		●				●			169	6.3	6.5	23.0	2.0	
Hiza Nankotsu Karaage			●		●	●														●	●						●			203	2.3	10.3	25.9	0.7	
Funwari Yamaimo no Teppan-yaki	●	●	●		●															●	●				●	●				501	16.5	3.9	95.3	3.4	
Fried Potatoes						●															●	●								368	17.0	12.8	43.2	7.0	
RICE NOODLE DISHES			●																	●	●		●							527	17.3	16.2	74.8	2.5	
Tori Kamameshi			●																	●	●		●							370	14.6	17.8	37.2	5.6	
Taiwan Ramen Toriki Style			●																	●	●		●							435	16.6	7.1	72.9	2.6	
Tori Soboro Don (with Hanjuku Tamago)	●	●	●		●	●														●	●		●							292	7.7	1.3	60.5	4.2	
Noukou Gyokai Tonkotsu Ramen			●		●															●	●		●							410	9.8	1.4	86.5	2.1	
Yakitori-don	●	●	●		●															●	●		●							292	7.7	1.3	60.5	4.2	
Ume Dashi-chazuke	●	●	●		●															●	●		●							410	9.8	1.4	86.5	2.1	
Rice Set (Rice·Soup·Pickles)			●		●															●	●		●							171	2.9	8.1	21.7	0.8	
DESSERTS					●	●														●	●									163	2.9	5.8	24.9	0.8	
Caramel Ice Cream					●	●														●	●									358	7.2	9.0	62.2	0.9	
Kuromitsu Maccha Kinako Ice Cream			●		●	●														●	●									358	7.2	9.0	62.2	0.9	
Chocolate Churro			●		●	●														●	●									358	7.2	9.0	62.2	0.9	
Maple Churro			●		●	●														●	●									358	7.2	9.0	62.2	0.9	

Allergy and nutritional information for the 2017 Autumn & Winter Menu

12-Mar-18

<Allergies>  
 As sensitivity to allergens differ by person, please consult with a physician and decide for yourself if the food is safe.  
 \*Allergen information is confirmed based on information from suppliers and manufacturers.  
 \*All menu items are prepared in the same kitchen so allergens may mix into other dishes during the preparation process.  
 <Nutrition>  
 Nutrition information is for 1 portion (1 portion of yakitori skewers is 2 skewers). The numbers are calculated based on information from suppliers, manufacturers and the STANDARD TABLES OF FOOD COMPOSITION IN JAPAN - 2015 - (Seventh Revised Edition) from the Ministry of Education, Culture, Sports, Science and Technology.

Menu item	Obligated ( 7 items)							Recommended (20 items)													Calories (kcal)							
	Shrimp	Crab	Wheat	Soba buckwheat	Eggs	Milk	Peanuts	Abalone	Squid	Salmon roe	Orange	Cashew nuts	Kiwi fruits	Beef	Walnuts	Sesame	Salmon	Mackerel	Soy	Chicken		Bananas	Pork	Matsutake mushroom	Peaches	Japanese yam	Apples	Gelatin
THE PREMIUM MALT'S (Medium)																												144
BEER Kinmugi (Large)			●																									248
Shandy Gaff<THE PREMIUM MALT'S+Ginger Ale>																												74
ALL FREE																												0
WHISKY JIM BEAM Highball																												67
JIM BEAM WHITE																												67
KAKU Highball																												67
KAKU Cola Highball<KAKUBIN+Cola>																												115
KAKU Ginger Ale Highball<KAKUBIN+Ginger Ale>																												109
KAKUBIN																												67
Chita Highball																												72
Chita																												72
SHO-CHU Sorekara (Barley)																												126
Kitcho Hozan (Sweet potato)																												82
Ikkomon (Sweet potato)																												84
Kuromaru (Sweet potato)																												84
Tantakatan (Perilla)																												105
FRUIT LIQUEURS Yoshino Monogatari Chestnuts (Chestnuts Liqueur) on the rocks					●																							82
Yoshino Monogatari Chestnuts (Chestnuts Liqueur) with milk					●																							122
Kunizakari Lemon (Lemon Liqueur)																												53
Koiana Mikan (Orange Liqueur)																												135
Nigori Shinruchu (Apricot Liqueur)																												105
PLUM LIQUEURS Yamazaki Distillery Toasted Cask Matured Plum Liqueur																												101
Nankou Umeshu																												196
BOTTLE ZIMA																									●			124
SAKE Shochikubai Gokai Junmai (Cup)																												182

Allergy and nutritional information for the 2017 Autumn & Winter Menu

12-Mar-18

<Allergies>

As sensitivity to allergens differ by person, please consult with a physician and decide for yourself if the food is safe.

\*Allergen information is confirmed based on information from suppliers and manufacturers.

\*All menu items are prepared in the same kitchen so allergens may mix into other dishes during the preparation process.

<Nutrition>

Nutrition information is for 1 portion (1 portion of yakitori skewers is 2 skewers). The numbers are calculated based on information from suppliers, manufacturers and the STANDARD TABLES OF FOOD COMPOSITION IN JAPAN - 2015 - (Seventh Revised Edition) from the Ministry of Education, Culture, Sports, Science and Technology.

Menu item	Obligated ( 7 items)							Recommended (20 items)														Calories (kcal)						
	Shrimp	Crab	Wheat	Soba buckwheat	Eggs	Milk	Peanuts	Abalone	Squid	Salmon roe	Orange	Cashew nuts	Kiwi fruits	Beef	Walnuts	Sesame	Salmon	Mackerel	Soy	Chicken	Bananas		Pork	Matsutake mushroom	Peaches	Japanese yam	Apples	Gelatin
Apple																												132
Bergamot																												121
Ramune Soda Highball																												133
Grapefruit																												130
DRY (SHO-CHU+Tonic Water)																												90
Lemon																												73
Yuzu Citron & Honey																												147
Green Tea Highball (with roasted brown rice flavor)																												85
Oolong Tea Highball																												87
Raspberry & Milk																												126
Raspberry & Oolong Tea																												67
Raspberry & Tonic																												94
Raspberry & Orange																												102
Peach Fizz																												65
Fuzzy Navel																												101
Peach & Oolong Tea																												66
Cassis & Milk																												162
Cassis & Orange																												138
Cassis & Soda																												102
Cassis & Oolong Tea																												103
Kahlua & Milk																												155
Gin & Tonic																												95
Gin Buck (Gin+Ginger Ale)																												98
Orange Blossom																												103
Toriki Blanc (White Wine)																												113
Toriki Rouge (Red Wine)																												121
Sangria (Red Wine)																												138
C.C.Lemon																												83
Tonic Water																												69
Oolong Tea																												3
Mixed Fruit Juice																												207
Orange Juice																												88
Ginger Ale																												76
Cola																												88
Kids-C.C.Lemon																												83
Kids-Oolong Tea																												3
Kids-Mixed Fruit Juice																												207
Kids-Orange Juice																												88
Kids-Ginger Ale																												76
Kids-Cola																												88