

大阪王将近畿・北陸・中部・中国・九州アレルギー物質(7品目)使用一覧表

2017年11月15日現在の情報です。メニューが同じでも、予告無しに原材料などを変更する場合がございます。  
一覧表は常に最新のものをご覧くださいませようお願いします。

●・・・原材料として使用しています

2017年11月15日 改定

商品名	原材料																		カロリー (kcal)	塩分量 (g)								
	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら	オレゴン	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
元祖焼餃子			●			●									●			●	●	●							374	3.6
ぶるもち餃子			●												●			●	●	●							218	3.0
スープ餃子			●												●			●	●	●							272	4.5
ジャンボ肉汁餃子			●												●			●	●	●							519	6.3
大山鶏の鶏しそ餃子			●			●									●			●	●	●							342	3.5
スープえび餃子	●		●												●			●	●	●					●		310	4.6
白湯餃子鍋			●												●			●	●	●							724	6.6
炎の餃子鍋	●		●												●			●	●	●							1010	7.3
水菜と蒸し鶏のサラダ			●			●									●			●	●								160	1.1
蒸し鶏と豆腐サラダ			●			●	●								●			●	●								273	1.5
フライドポテト			●															●		●							576	10.6
鶏の唐揚げ			●		●										●			●	●	●							566	5.7
油淋鶏			●		●										●			●	●	●							515	5.9
小海老の天ぷら	●		●		●										●			●	●	●							535	0.6
五目炒飯			●		●													●	●	●							667	4.6
牛カルビ炒飯			●		●									●	●			●	●	●							1069	6.6
ふわとろ天津飯	●		●		●									●	●			●	●	●							924	5.2
ふわとろ天津炒飯	●		●		●									●	●			●	●	●							1167	6.8
ふわとろ麻婆天津飯	●		●		●									●	●			●	●	●							1236	5.7
麻婆丼			●		●										●			●	●	●							954	4.5
中華丼	●		●		●					●				●	●			●	●	●							832	7.1
糖質カット五目炒飯			●		●													●	●	●							630	3.4
緑黄食野菜の天津飯	●		●		●									●	●			●	●	●							866	5.4
緑黄食野菜の天津炒飯	●		●		●									●	●			●	●	●							1088	6.8
ご飯																											392	0.0
醤油ラーメン			●			●								●	●			●	●	●					●		666	6.9
熟成とんこつラーメン			●			●								●	●			●	●	●					●		654	6.7
ごちそうキャベツの大阪ちゃんぽん麺	●		●		●					●				●	●			●	●	●					●		916	8.6
五目あんかけラーメン	●		●		●					●				●	●			●	●	●					●		905	10.2
極太担々麺			●			●	●							●	●			●	●	●							1042	8.9
極太味噌ラーメン			●			●								●	●			●	●	●							969	13.5
チャーシューメン			●			●								●	●			●	●	●					●		978	8.2
もちもち太麺の炒め焼きそば	●		●			●				●				●	●			●	●	●							537	3.0
ソース焼きそば			●												●			●	●	●							651	3.1
海鮮皿うどん	●		●			●				●				●	●			●	●	●							771	6.0
五目野菜汁そば	●		●			●				●				●	●			●	●	●							657	8.5
野菜入り玉子スープ						●												●	●	●							132	2.4
サンラータン麺	●		●		●									●	●			●	●	●							896	7.7
シャキシャキ野菜のしらたきチャンポン			●			●								●	●			●	●	●					●		550	7.4
チンジャオロース			●			●								●	●			●	●	●							413	2.7
酢豚			●											●	●			●	●	●							656	2.7
ムーシーロー			●		●									●	●			●	●	●							828	3.3
ニラともやし炒め			●											●	●			●	●	●							265	2.7
肉と野菜炒め			●											●	●			●	●	●							325	3.2
ぶりぶり海老のチリソース	●	●	●			●				●				●	●			●	●	●					●		647	2.8
ぶりぶり海老のマヨネーズ	●	●	●			●	●	●			●			●	●			●	●	●				●	●		672	1.1
レハニラ炒め			●											●	●			●	●	●							373	2.8
ごちそうキャベツのホイコーロー			●											●	●			●	●	●							612	3.0
八宝菜	●		●			●				●				●	●			●	●	●							370	3.0
麻婆豆腐			●											●	●			●	●	●							536	3.0
牛カルビ炒め			●		●									●	●			●	●	●							528	2.3
鶏の甘酢			●			●								●	●			●	●	●							587	5.9
チキン南蛮			●			●								●	●			●	●	●							678	5.8
大粒肉焼売			●			●								●	●			●	●	●					●		225	3.3
蒸し海老餃子	●		●											●	●			●	●	●							78	2.6
小籠包			●											●	●			●	●	●				●			140	2.5
点心2種盛	●		●			●								●	●			●	●	●				●			103	2.7
点心3種盛	●		●			●								●	●			●	●	●				●			148	2.8
ごま団子														●	●			●	●	●							490	0.0
さわやか杏仁豆腐			●															●	●	●							40	0.0
味わいマンゴープリン																		●	●	●							112	0.0

注意事項

※各店舗ごと、各メニューにより使用食材および調理方法が異なる場合がございますので、詳しくは該当する店舗にお問合せ下さい。

※この表は、アレルギー食品の使用の有無を表示するものであり、メニュー選択の参考にして頂くものです。

お客様にアレルギー症状が発症しないことを保証するものではありません。

※これらのメニュー調理の際は、他のアレルギー食品を含むメニューを調理した器具と共通のものを使用する事があります。敏感な方はご注意ください。

※アレルギー物質に対する感受性は個人差がございますので、ここのデータはひとつの目安としてご利用ください。

※カロリーの数値は配合に基づき算出した推定値です。実際の商品では数値に誤差が生じる場合がございますので、お食事の際の目安としてご利用ください。