

大阪王将近畿・北陸・中部・中四国・九州アレルギー物質(7品目)使用一覧表

2018年12月06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致します。

●・・・原材料として使用しています

2018年12月6日 改定

商品名	アレルギー物質																	カロリー (kcal)	塩分量 (g/1人前)										
	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くろみ	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
元祖焼餃子			●		●	●									●				●	●		●						401	3.1
ぶるもち餃子			●												●				●	●		●						245	2.0
スープ餃子			●												●				●	●		●					●	302	3.6
スープえび餃子	●		●											●	●				●	●		●					●	291	2.5
白湯餃子鍋			●												●				●	●		●						718	6.6
味噌炊き餃子鍋			●		●										●				●	●		●						787	9.4
担々餃子鍋			●		●	●	●								●				●	●		●						1014	7.0
炎の餃子鍋	●		●		●										●				●	●		●						983	6.2
水菜と蒸し鶏のサラダ			●		●	●	●								●				●	●								108	1.1
蒸し鶏と豆腐サラダ			●		●	●	●	●							●				●	●								202	1.5
フライドポテト			●																●	●		●						573	10.6
桜島鶏の唐揚げ			●		●										●				●	●		●						672	3.1
油淋鶏			●		●										●				●	●		●						589	3.4
小海老の天ぷら	●		●		●										●				●	●		●						479	1.7
五目炒飯			●		●														●	●		●						589	5.0
五目炒飯(小)			●		●														●	●		●						489	4.3
牛カルビ炒飯			●		●									●	●				●	●		●						904	7.0
ふわとろ天津飯	●		●		●									●	●				●	●		●						875	5.2
ふわとろ天津炒飯	●		●		●									●	●				●	●		●						1079	7.3
ふわとろ麻婆天津飯	●		●		●									●	●				●	●		●						1229	6.3
麻婆丼			●												●				●	●		●						923	5.3
麻婆丼(小)			●												●				●	●		●						612	4.0
中華丼	●		●		●					●					●				●	●		●						793	7.1
中華丼(小)	●		●		●					●					●				●	●		●						541	5.3
糖質カット五目炒飯			●		●														●	●		●						612	4.0
ご飯セット			●																●	●		●						400	1.6
ご飯																												356	0.0
醤油ラーメン			●		●	●								●	●				●	●		●					●	655	6.8
醤油ラーメン(小)			●		●	●								●	●				●	●		●					●	369	4.4
熟成とんこつラーメン			●		●	●									●				●	●		●					●	653	6.9
大阪ちゃんぽん麺	●		●		●					●					●				●	●		●						833	7.0
五目あんかけラーメン	●		●		●					●					●				●	●		●					●	1030	10.2
担々麺			●		●	●	●								●				●	●		●					●	925	6.9
しらたきラーメン			●				●								●				●	●		●					●	211	5.6
もちもち太麺の炒め焼きそば	●		●							●					●				●	●		●						540	3.3
皿うどん	●		●							●					●				●	●		●						764	6.0
五目野菜汁そば	●		●		●					●					●				●	●		●						628	8.5
炎のラーメン	●		●		●	●									●				●	●		●						811	6.1
炎の味噌ラーメン	●		●		●										●				●	●		●						994	9.2
味噌ラーメン	●		●		●										●				●	●		●						924	9.5
チンジャオロース			●		●	●									●				●	●		●						448	2.8
酢豚			●												●				●	●		●						648	2.7
肉と野菜炒め			●												●				●	●		●						322	3.2
ぷりぷり海老のチリソース	●	●	●		●					●					●				●	●		●					●	624	3.5
ぷりぷり海老のマヨネーズ	●		●		●	●	●				●				●				●	●		●					●	629	1.6
レバニラ炒め			●												●				●	●		●						370	2.8
ごちそうキャベツのホイコーロー			●												●				●	●		●						608	3.1
麻婆豆腐			●												●				●	●		●						541	3.8
牛カルビ炒め			●		●									●	●				●	●		●						677	4.3
炎の野菜麻婆豆腐	●		●		●										●				●	●		●						466	3.9
チキン南蛮			●		●										●				●	●		●						757	3.2
大粒肉焼売			●																●	●		●					●	187	2.5
蒸し海老餃子	●		●																●	●		●						78	1.7
小籠包			●												●				●	●		●					●	141	1.6
点心2種盛	●		●																●	●		●					●	91	1.8
点心3種盛	●		●																●	●		●					●	135	2.0
ごま団子			●												●				●	●		●						490	0.0
サーターアンダギー			●		●	●									●				●	●		●						368	1.6
かりんとう饅頭			●																●	●		●						387	0.2
紫芋のゴマ団子			●		●	●									●				●	●		●						368	0.1
さわやか杏仁豆腐			●				●												●	●								138	0.0
味わいマンゴープリン			●			●						●							●	●								102	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は個人差がございますので、ここで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。