

うどんの詩 栄養成分・アレルギー一覧表（2018年11月1日現在）

お客様各位

～一覧をご覧になる際は、下記注意事項を必ずご覧下さいませ～

※一覧表記載の栄養成分の数値は、検査機関での分析値を基本とし、一部食材に関しては「五訂増補日本食品標準成分表」による計算値のいずれか、または両方を合わせて算出した数値であり、お客様がお食事をされる時の「目安」として表示させていただいています。

※栄養成分は 1 人前の提供量で表示しております。なお、かけだし・つけだしは全量を飲みほした場合の成分値になります。

※一品メニューの醤油はお好みで使用して頂くため栄養成分・アレルギー一覧に含まれておりません。

※一覧表記載のアレルギー情報は、その料理に使用されているアレルギー27品目について、原材料段階までさかのぼって調査したものです。

※店舗にて製造時、調理の盛付けの際には細心の注意を払っておりますが、アレルギー物質を含む原材料によつての器具の使い分け等を行っていないため、他のアレルギー物質が微量混入するおそれがあります。

※アレルギー物質に対する反応には個人差があり、微量混入でも発症するおそれがあります。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いたします。

※メニューによっては販売していない店舗もございます。詳しくは、店舗までお問い合わせください。

※商品の改良・規格変更・仕入れ状況に伴い、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ください。

*そば販売店舗では、そばを取り扱っておりますので、そばアレルギーのお客様への商品提供はお断りさせていただきます。

	エネルギー (キロカロリー)	食塩相当量 (g)	アレルギー27品目																											
			卵	小麦	そば	落花生	乳	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	クルミ	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	松茸	桃	山芋	りんご	ゼラチン	カシューナッツ	ごま	
【单品麺】																														
詩うどん	365	2.9		小麦														サバ	大豆											ごま
季節の天ぷら詩うどん	660	4.4	卵	小麦				えび									サバ	大豆												ごま
鎌倉野菜の天ぷら詩うどん	694	4.2	卵	小麦			乳									サバ	大豆			豚肉										ごま
有明産芝えびと小柱かき揚げ詩うどん	794	4.4	卵	小麦				えび								サバ	大豆													ごま
湘南しらすかき揚げ詩うどん	693	4.7	卵	小麦				えび	かに							サバ	大豆													ごま
きつねのうどん	736	5.9		小麦											サバ	大豆														
カレーうどん	794	7.8		小麦										牛肉			サバ	大豆	鶏肉		豚肉					りんご	ゼラチン			
岩手がもの鴨なんばんうどん	585	6.4		小麦										サバ	大豆															
蓮根まんじゅう湯葉あんかけうどん	647	6.8	卵	小麦										サバ	大豆															
博多明太子玉子とじあんかけうどん	596	7.2	卵	小麦										サバ	大豆															
湯葉と豆腐の玉子とじあんかけうどん	610	5.4	卵	小麦										サバ	大豆															
紀州南高梅のあっさりうどん	454	8.9		小麦										サバ	大豆															
季節の天ぷらうどん	702	5.4	卵	小麦				えび							サバ	大豆														ごま
鎌倉野菜天ぷらうどん	590	3.2	卵	小麦			乳							サバ	大豆			豚肉												ごま
有明産芝えびと小柱のかき揚げうどん	835	5.4	卵	小麦				えび							サバ	大豆														ごま
湘南しらすかき揚げうどん	735	5.8	卵	小麦				えび	かに						サバ	大豆														ごま
トマトゼリーと食べるクリーミーカルボナーラうどん	795	4.1	卵	小麦			乳										大豆			豚肉					りんご					
ピリ辛そばろと彩り野菜のごまだれうどん	768	4.6	卵	小麦										牛肉		サバ	大豆			豚肉						ゼラチン			ごま	
国産黒毛和牛と彩り野菜の冷やしうどん	717	3.3		小麦										牛肉		サバ	大豆													
とろろとめかぶのねばとろうどん	376	3.6		小麦												サバ	大豆								山芋				ごま	

	エネルギー (キロカロリー)	食塩相当量 (g)	アレルギー27品目																											
			卵	小麦			乳												大豆	鶏肉								ゼラチン		
博多明太子で味わうポテトサラダ	499	2.3	卵	小麦			乳												大豆	鶏肉								ゼラチン		
蓮根饅頭ゆばあんかけ	212	1.4	卵	小麦				えび										サバ	大豆							山芋				
鎌倉野菜天ぷら盛り合わせ	255	1.0	卵	小麦			乳												大豆			豚肉							ごま	
海老と季節野菜の天ぷら盛り合わせ	297	1.6	卵	小麦				えび											大豆										ごま	
牛すじ○まろやか粒マスタード	126	1.4	卵	小麦			乳							牛肉					大豆	鶏肉						りんご	ゼラチン			
大根○3種のソース	94	2.2	卵	小麦			乳												大豆	鶏肉		豚肉				りんご	ゼラチン		ごま	
じゃがいも○チーズ	155	1.7	卵	小麦			乳												大豆	鶏肉		豚肉				りんご	ゼラチン			
こんにゃく○肉みそ	32	1.2		小麦															大豆	鶏肉		豚肉					ゼラチン		ごま	
たまねぎ○3種のソース	124	2.3	卵	小麦			乳												大豆	鶏肉		豚肉				りんご	ゼラチン		ごま	
おだし炊き盛り	272	3.6	卵	小麦			乳												大豆	鶏肉		豚肉			山芋	りんご	ゼラチン		ごま	
雪室熟成牛ステーキ○ガーリック	454	2.3	卵	小麦			乳							牛肉					大豆	鶏肉		豚肉					ゼラチン		ごま	
雪室熟成牛ステーキ○バルサミコ	368	1.1	卵	小麦			乳							牛肉					大豆	鶏肉							ゼラチン			
雪室熟成牛ステーキ○塩だれ	357	1.2	卵	小麦			乳							牛肉					大豆	鶏肉							ゼラチン		ごま	
房総ポークステーキ	339	1.2	卵	小麦			乳												大豆	鶏肉		豚肉				りんご	ゼラチン			
ポークの冷しゃぶおろしサラダ仕立て	260	4.0		小麦										オレンジ					大豆			豚肉								
×ざるうどん	212	2.1		小麦															サバ	大豆										
×かけうどん	254	2.9		小麦															サバ	大豆										
×削りたてかつお節香るおろしうどん	234	2.1		小麦															サバ	大豆										ごま
【初冬メニュー】																														
梅春御膳○温	653	5.9	卵	小麦			乳	えび										サバ	大豆	鶏肉								ゼラチン		ごま
梅春御膳○冷	577	4.4	卵	小麦			乳	えび											サバ	大豆	鶏肉							ゼラチン		ごま
梅春御膳○スープ	405	3.3	卵	小麦			乳	えび											サバ	大豆	鶏肉							ゼラチン		ごま
【上記の御膳メニューはご飯が選べます。下記の★と▲の値をたしてください。】																														
★白ご飯	189	0.2		小麦															大豆							りんご				
★湯葉ちりめんご飯	209	0.3		小麦															大豆							りんご				
★博多明太子ご飯	214	1.2		小麦															大豆							りんご				
★とろろご飯	222	0.6		小麦															サバ	大豆						山芋	りんご			
▲黒米餅	63	0.0		小麦															大豆						山芋					
▲りんご餅	66	0.0					乳												大豆							りんご				
青森県産ほたてと海老の季節天ざるうどん	668	4.4	卵	小麦				えび											サバ	大豆										ごま
海老と小柱のあんかけうどん	449	5.7		小麦				えび											サバ	大豆	鶏肉		豚肉							ごま