

# グルメ メニュー別アレルギー一覧表

※店舗・地域によっては販売していないメニューがあります。

メニュー名		カロリー (kcal)	塩分 (g)	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに
ハムとベジタブル	ハムとたまごサラダ	531	3.5	●		●	●			
	グリルハムとチーズ	548	3.8	●		●	●			
	たまごサラダと野菜	550	2.5	●		●	●			
	ハムと野菜	540	3.5	●		●	●			
ツナ	ツナとたまごサラダ	579	2.5	●		●	●			
	ツナサラダと野菜	654	2.9	●		●	●			
ビーフカツ	ビーフカツ(シングル)とトマト	656	2.5	●		●	●			
	ビーフカツ(ダブル)	893	3.3	●		●	●			
えびフライ	えびフライ	795	3.1	●		●	●		●	
コンビネーション	えびフライコンビ(えびフライ・ハム野菜)	715	3.3	●		●	●		●	
	ビーフカツコンビ(ビーフカツ、ハム野菜)	753	3.4	●		●	●			
	フライコンビ(ビーフカツ、えびフライ)	881	3.2	●		●	●		●	
トリオ	トリオ(ビーフカツ、えびフライ、ハム野菜)	1112	5.0	●		●	●		●	
ローストビーフ	ローストビーフと野菜チーズ	682	3.6	●		●	●			
	ローストビーフ	570	3.0	●		●	●			
	ローストビーフとトマト	608	3.0	●		●	●			
ベーコン	B・L・T(ベーコン・レタス・トマト)	857	3.0	●		●	●			
クラブハウス	クラブハウス蒸し鶏チキン	740	2.9	●		●	●			

作成日:平成28年5月31日

## ご注意

一覧表をご覧の際は、以下の事項をご理解の上、ご利用頂きますようお願い申し上げます。

- ・揚げ物に使用している油は、えびも同じ油で揚げています。
- ・アレルギー情報は、特定原材料7品(小麦、そば、卵、乳、落花生、えび、かに)について表示しています。
- ・アレルギー物質は原材料を調べたものです。調理の過程においてアレルギー物質の二次混入をすべて防止することはできません。
- ・カロリー、塩分は使用原材料の弊社規格値及び日本食品成分表を元に計算しておりますが、手作りですので、調理工程や盛り付け等により若干変動いたします。
- ・このデータはあくまでも目安としてご覧いただき、最終的な判断は専門医に相談されるようお願い申し上げます。