



食品衛生法に基づき、下記について表示しております

アレルゲン27品目を含む商品「○」、原材料にコンタミの可能性あるものは「▲」を表示しております。

栄養成分値は日本食品標準成分表による数値および、検査機関での分析値を元に算出しております。ライス、焼き立てパン、スープバー、サラダバー、ドリンクを含んだ栄養成分値とアレルゲン、選べるソースをかけた場合の栄養成分値とアレルゲンはこちらに表示しておりません。あらかじめご了承ください。

※それぞれ別ページに詳細を記載しておりますのでご参照ください。

★該当アレルゲンを含む商品として「○」表記のあるものから、下記のように注釈を入れております。

〈小麦アレルゲン由来原料〉

小麦⇒小麦製品を由来原料とするもの(小麦たんばく加水分解物を含む)

調味料⇒醤油、味噌などを由来原料とするもの

〈ごまアレルゲン由来原料〉

いり胡麻⇒いり胡麻などを由来原料とするもの

ごま油⇒ごま油を由来原料とするもの

※店舗によりメニュー、原材料が異なる場合がございます。 また、同一メニューであっても原材料は都合により変わることがあります。

	栄養成分値						特定原材料										特定原材料に準ずる品目																			
	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食物繊維	食塩相当量	卵	小麦	※小麦由来原料	乳	かに	そば	落花生	くるみ	大豆	鶏肉	豚肉	牛肉	あわび	いか	さば	鮭	イクラ	山芋	松茸	オレンジ	キウイ	桃	りんご	バナナ	ゼラチン	Cナッツ	ごま	※ごま由来原料		
ソース(1人前40gあたり)																																				
デミグラスソース	47	0.6	2.6	4.2	0.0	0.4	-	○	小麦	○	-	-	-	-	○	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	ごま油	
トマトガーリックソース	38	0.5	2.6	3.1	0.0	0.7	○	○	小麦	○	-	-	-	-	○	○	○	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
グレービーソース(西洋わさび付)	22	1.2	0.3	3.8	0.2	0.7	-	○	小麦	○	-	-	-	-	○	○	○	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-		
赤ワインソース	72	1.4	5.8	3.1	0.0	1.0	-	○	小麦	○	-	-	-	-	○	○	○	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		
オニオンソース	51	0.9	2.6	4.7	0.0	1.5	-	○	調味料	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-		
ボン酢ソース(刻みわさび付)	31	1.3	0.1	6.1	0.0	3.2	-	○	調味料	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
以下の表記に選べるソースの栄養価・アレルゲンは含まれておりません。別途記載をご覧ください。																																				
[牛100%]ハンバーグ																																				
フォルクスハンバーグ170g	620	24.5	52.8	16.5	2.1	1.3	○	○	小麦	○	-	-	-	-	○	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
〈メイン〉	561	22.8	50.5	8.0	0.0	1.2	○	○	小麦	○	-	-	-	-	○	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
〈付け合わせ〉	59	1.7	2.3	8.6	2.1	0.1	-	○	調味料	○	-	-	-	-	○	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
フォルクスハンバーグダブル340g	1,091	47.3	93.3	24.5	2.1	2.5	○	○	小麦	○	-	-	-	-	○	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
〈メイン〉	1,032	45.6	90.9	16.0	0.0	2.4	○	○	小麦	○	-	-	-	-	○	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
〈付け合わせ〉	59	1.7	2.3	8.6	2.1	0.1	-	○	調味料	○	-	-	-	-	○	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
和風おろしハンバーグ	656	25.9	53.0	24.0	3.7	4.5	○	○	小麦	○	-	-	-	-	○	-	-	○	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
〈メイン〉 * ボン酢&刻みわさびを含む	598	24.2	50.6	15.4	1.6	4.4	○	○	小麦	○	-	-	-	-	○	-	-	○	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
〈付け合わせ〉	59	1.7	2.3	8.6	2.1	0.1	-	○	調味料	○	-	-	-	-	○	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
ジンジャーテリヤキハンバーグ	751	26.0	57.9	36.9	2.9	3.8	○	○	小麦	○	-	-	-	-	○	-	-	○	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-		
〈メイン〉 * ジンジャーテリヤキソースを含む	692	24.3	55.5	28.4	0.7	3.6	○	○	小麦	○	-	-	-	-	○	-	-	○	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-		
〈付け合わせ〉	59	1.7	2.3	8.6	2.1	0.1	-	○	調味料	○	-	-	-	-	○	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
ねぎ塩ハンバーグ	729	26.0	60.9	24.7	3.2	4.8	○	○	小麦	○	-	-	-	-	○	-	-	○	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	ごま油	
〈メイン〉 * ボン酢ソースを含む	670	24.3	58.5	16.2	1.1	4.7	○	○	小麦	○	-	-	-	-	○	-	-	○	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	ごま油
〈付け合わせ〉	59	1.7	2.3	8.6	2.1	0.1	-	○	調味料	○	-	-	-	-	○	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
ミートソースハンバーグ	780	31.3	64.6	23.7	2.5	2.5	○	○	小麦	○	-	-	-	-	○	○	○	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	○	ごま油	
〈メイン〉 * ミートソースを含む	721	29.6	62.3	15.1	0.4	2.3	○	○	小麦	○	-	-	-	-	○	○	○	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	○	ごま油	
〈付け合わせ〉	59	1.7	2.3	8.6	2.1	0.1	-	○	調味料	○	-	-	-	-	○	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
チーズインハンバーグ																																				
ダブルチーズハンバーグ	661	23.1	55.7	21.8	2.1	1.8	○	○	小麦	○	-	-	-	-	○	-	-	○	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	
〈メイン〉																																				
〈付け合わせ〉	59	1.7	2.3	8.6	2.1	0.1	-	○	調味料	○	-	-	-	-	○	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
チーズインハンバーグ&ビーフシチューのホイル包み焼き	827	27.0	65.8	36.0	2.4	2.9	○	○	小麦	○	-	-	-	-	○	○	○	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	
ラムチョップグリル																																				
ラムチョップグリル	771	36.4	66.4	12.3	2.1	4.5	-	○	小麦	○	-	-	-	-	○	○	○	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	
〈メイン〉 * 赤ワインソースを含む	712	34.7	64.1	3.7	0.0	4.3	-	○	小麦	○	-	-	-	-	○	○	○	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	
〈付け合わせ〉	59	1.7	2.3	8.6	2.1	0.1	-	○	調味料	○	-	-	-	-	○	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
カットステーキ&ラムチョップグリル	814	43.4	65.5	17.2	2.1	6.1	-	○	小麦	○	-	-	-	-	○	○	○	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	○	-	
〈ラムチョップグリル〉 * 赤ワインソースを含む	507	23.6	45.6	3.5	0.0	3.2	-	○	小麦	○	-	-	-	-	○	○	○	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	
〈カットステーキ〉 * オニオンソースを含む	248	18.1	17.5	5.2	0.0	2.8	-	○	調味料	-	-	-	-	-	○	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	
〈付け合わせ〉	59	1.7	2.3	8.6	2.1	0.1	-	○	調味料	○	-	-	-	-	○	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		

メニュー名	栄養成分値						特定原材料									特定原材料に準ずる品目																					
	kcal エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食物繊維量	食塩相当量	卵	小麦	※小麦由来原料	乳	かに	そば	落花生	くるみ	大豆	鶏肉	豚肉	牛肉	あわび	いか	さば	鮭	イクラ	山芋	松茸	オレンジ	キウイ	桃	りんご	バナナ	ゼラチン	Cナッツ	ごま	※ごま由来原料			
ソース(1人前40gあたり)																																					
デミグラスソース	47	0.6	2.6	4.2	0.0	0.4	-	○	小麦	○	-	-	-	-	○	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	ごま油			
トマトガーリックソース	38	0.5	2.6	3.1	0.0	0.7	○	○	小麦	○	-	-	-	-	○	○	○	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
グレイビーソース(西洋わさび付)	22	1.2	0.3	3.8	0.2	0.7	-	○	小麦	○	-	-	-	-	○	○	○	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-			
赤ワインソース	72	1.4	5.8	3.1	0.0	1.0	-	○	小麦	○	-	-	-	-	○	○	○	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-			
オニオンソース	51	0.9	2.6	4.7	0.0	1.5	-	○	調味料	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-			
ボン酢ソース(刻みわさび付)	31	1.3	0.1	6.1	0.0	3.2	-	○	調味料	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
以下の表記に選べるソースの栄養価・アレルギーは含まれておりません。別途記載をご覧ください。																																					
チキンステーキ																																					
チキンステーキ	343	45.8	15.0	8.7	2.1	3.0	-	○	調味料	○	-	-	-	-	○	○	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
〈メイン〉	284	44.0	12.6	0.2	0.0	2.9	-	-	-	-	-	-	-	-	○	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
〈付け合わせ〉	59	1.7	2.3	8.6	2.1	0.1	-	○	調味料	○	-	-	-	-	○	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
チキンガーリックステーキ	397	46.9	17.2	15.8	2.1	4.0	-	○	調味料	○	-	-	-	-	○	○	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
〈メイン〉 * ガーリックペッパーソースを含む	338	45.2	14.8	7.3	0.0	3.9	-	○	調味料	-	-	-	-	-	○	○	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
〈付け合わせ〉	59	1.7	2.3	8.6	2.1	0.1	-	○	調味料	○	-	-	-	-	○	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
ジンジャーテリヤキチキンステーキ	474	47.3	20.0	28.1	2.9	5.5	-	○	小麦	○	-	-	-	-	○	○	-	○	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-			
〈メイン〉 * ジンジャーテリヤキソースを含む	416	45.6	17.7	20.6	0.7	5.3	-	○	小麦	-	-	-	-	-	○	○	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-			
〈付け合わせ〉	59	1.7	2.3	8.6	2.1	0.1	-	○	調味料	○	-	-	-	-	○	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
ねぎ塩チキンステーキ	452	47.3	23.0	16.9	3.2	6.5	-	○	調味料	○	-	-	-	-	○	○	-	○	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	ごま油			
〈メイン〉 * ボン酢ソースを含む	394	45.5	20.7	8.4	1.1	6.4	-	○	調味料	-	-	-	-	-	○	○	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	ごま油			
〈付け合わせ〉	59	1.7	2.3	8.6	2.1	0.1	-	○	調味料	○	-	-	-	-	○	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
イタリアンチキンステーキ	580	50.1	38.9	10.0	2.2	3.8	-	○	調味料	○	-	-	-	-	○	○	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
〈メイン〉 * オリーブバジルソースを含む	521	48.3	36.5	1.4	0.1	3.6	-	-	-	○	-	-	-	-	○	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
〈付け合わせ〉	59	1.7	2.3	8.6	2.1	0.1	-	○	調味料	○	-	-	-	-	○	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
グリル																																					
真鯛のグリル(レモンバターソース)	350	22.1	24.3	11.7	3.9	3.4	-	-	-	○	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
真鯛のグリル(和風バターボン酢)	284	22.4	18.1	6.7	2.8	3.7	-	○	調味料	○	-	-	-	-	○	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
トッピング																																					
[牛100%]ハンバーグ170g(デミグラスソース)	608	23.4	53.1	12.2	0.0	1.6	○	○	小麦	○	-	-	-	-	○	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	ごま油			
ミスジステーキ150g(オニオンソース)	286	30.3	17.4	5.0	0.0	3.6	-	○	調味料	-	-	-	-	-	○	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-			
熟成フィレステーキ100g(オニオンソース)	202	21.4	10.5	5.1	0.0	2.9	-	○	調味料	-	-	-	-	-	○	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-			
ハーフチキンステーキ(オニオンソース)	208	23.0	10.5	5.1	0.2	2.9	-	○	調味料	-	-	-	-	-	○	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-			
ラムチョップグリル1本	232	11.2	21.4	0.4	0.2	1.1	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
ソーセージグリル2本	397	14.0	36.2	4.2	0.2	2.5	▲	▲	-	▲	-	-	-	-	○	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
目玉焼き	103	6.2	8.2	0.2	0.0	0.2	○	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
ベーコン	206	6.6	19.0	2.2	0.0	1.3	○	-	-	○	-	-	-	-	○	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
カキフライ2個	256	4.6	112.8	16.0	0.8	1.4	○	○	小麦	○	-	▲	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
エビフライ2本	221	6.2	15.6	13.4	0.0	0.6	○	○	小麦	▲	○	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
大根おろし	5	0.1	0.0	1.2	1.5	0.0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
チーズ	48	3.0	4.0	0.0	0.0	0.3	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
メンドーテルバター	50	0.2	4.8	2.0	0.8	0.1	-	-	-	○	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
フライドガーリック	36	1.0	1.2	5.5	0.0	0.0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
ライス(1人前あたり)																																					
ライス	287	4.8	0.7	60.7	0.4	0.0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
小ライス	157	2.8	0.4	35.7	0.2	0.0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
大ライス	425	7.6	1.1	96.4	0.6	0.0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
ガーリックライス	489	7.8	11.5	88.6	0.7	1.5	-	○	小麦	○	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			