

焼肉きんぐ アレルギー一覧表

※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物質27品目について商品の原材料を調べたもので、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。

※**コンタミネーションの危険性**について

製造工場では、アレルギー物質を含む原材料と共通の設備で製造しているものもございます。

店舗では、アレルギー物質を含む原材料と共通の設備・調理器具で調理しております。

※アレルギー物質に対する感受性は、個人によって、体調によって大きな差があります。

重篤な症状のある方、過敏な方は専門医の指示・指導のもと、**最終的にはお客様自身でご判断**頂きますようお願い致します。

※原材料を変更することに伴い、内容が変更になる場合がございます。アレルギー情報は、**ご利用の都度、更新日をご確認ください**。

※店舗によって取り扱っていない商品がございます。

○: 原材料に使用している
 △: 同一工場内でアレルギー物質を含む製品を使用している
 -: 原材料に使用していない
 (店舗内ではアレルギー物質を含む製品と同一ラインにて調理し、同じ調理器具、食器等を共有しております)

メニュー名	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
とうもろこし焼	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
お肉のっけで食べるビーマン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○
ズッキーニのオイル焼	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
焼野菜盛り	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
生ハムシーザーサラダ	○	-	○	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-
たっぷり韓国海苔のチロギサラダ	○	-	△	○	△	△	△	-	△	-	-	-	○	△	-	△	○	△	○	-	△	-	△	△	△	△	○
きんぐのキャベツサラダ	○	-	○	△	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	○	-	-	-	-	○	-	-	-	-
サンチュ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○
パリパリ旨塩キャベツ	△	-	△	△	△	△	△	-	△	-	△	-	△	-	△	△	△	△	△	-	△	-	△	△	△	-	○
旨塩キュウリ	△	-	△	△	△	△	△	-	△	-	△	-	△	-	△	△	△	△	△	-	△	-	△	△	△	-	○
ランチ用ミニサラダ	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-
キムチ盛合せ	-	-	-	○	-	○	○	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	○	-	-	○
白菜キムチ	-	-	-	○	-	○	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-	△
大根キムチ	-	-	-	△	-	○	○	-	△	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	△	-	○	-	-	○
きゅうりキムチ	-	-	-	△	-	○	○	-	△	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	△	-	○	-	-	○
焦がし醤油のコーンバター	○	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	△	-	-	-	△	○	-	-	-	-	-	△	-	-	-	-
北海道じゃがバターホイル焼	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
おいしい鶏唐揚げ	○	-	○	○	△	△	-	-	-	-	-	-	△	-	-	△	○	○	-	-	-	-	△	△	-	-	-
香味ネギだれの骨付き鶏	○	-	○	△	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	○	-	-	-	-	-	-	-	-	○
カリッと大粒たこ焼	○	-	○	○	-	△	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	○	○	-	○	-	○	-	-	-	-
焼肉屋のメンチカツ	○	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	○	○	○	-	○	-	○	○	-	-	-
かに爪クリームコロッケ タルタル添え	○	-	○	○	△	△	○	-	△	-	△	△	△	△	△	△	○	○	○	-	△	△	△	△	△	△	○
ひとくちチーズチヂミ	○	-	△	○	-	△	△	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○
フライドポテト	○	-	-	△	-	-	-	-	-	-	-	△	-	-	-	-	○	△	-	-	-	-	△	-	-	-	-
枝豆	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
韓国のり	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○
ナムル盛り合せ	○	-	△	△	△	△	△	-	△	-	-	-	-	-	△	-	○	○	○	△	-	△	△	△	-	-	○

焼肉きんぐ アレルギー一覧表

※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物質27品目について商品の原材料を調べたもので、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。

※**コンタミネーションの危険性**について

製造工場では、アレルギー物質を含む原材料と共通の設備で製造しているものもございます。

店舗では、アレルギー物質を含む原材料と共通の設備・調理器具で調理しております。

※アレルギー物質に対する感受性は、個人によって、体調によって大きな差があります。

重篤な症状のある方、過敏な方は専門医の指示・指導のもと、**最終的にはお客様自身でご判断**頂きますようお願い致します。

※原材料を変更することに伴い、内容が変更になる場合がございます。アレルギー情報は、**ご利用の都度、更新日をご確認ください。**

※店舗によって取り扱っていない商品がございます。

○: 原材料に使用している
 △: 同一工場内でアレルギー物質を含む製品を使用している
 —: 原材料に使用していない
 (店舗内ではアレルギー物質を含む製品と同一ラインにて調理し、同じ調理器具、食器等を共有しております)

メニュー名	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
グタカルビ(タレ)	○	—	△	△	—	—	—	—	—	—	—	—	○	—	—	△	○	△	△	—	—	—	△	—	—	—	○
グタカルビ(塩)	△	—	△	△	—	—	—	—	—	—	—	—	○	—	—	△	○	○	△	—	—	—	△	—	—	—	○
月見 鶏つくね焼	○	—	○	△	—	△	△	—	△	—	—	—	△	—	—	—	○	○	○	—	△	—	△	—	—	—	○
3種きのこのバターホイル焼	○	—	—	○	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	△	○	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
「冷製」パンプキンスープ	○	—	—	○	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	○	○	○	—	—	—	—	—	—	—	—
鶏白湯ラーメン(ハーフ)	○	△	○	△	—	—	—	—	—	—	—	—	△	—	—	△	○	○	△	—	—	—	△	—	—	—	△
シヤベツ(タレアップ)	△	—	△	△	△	—	—	—	—	—	△	—	—	—	—	—	△	—	—	—	△	—	△	△	△	—	—
ぶどうゼリー	△	△	△	△	—	△	△	—	—	—	△	—	—	—	—	△	△	△	△	—	—	—	△	△	—	△	△