

【 中華飯店ウエスト 特定原材料8品目アレルギー表 】

2025/4 作成

《 一 品 料 理 》	卵	乳	小麦	くるみ	そば	落花生 ビーナッツ	えび	かに
海老のチリソース	-	-	●	-	-	-	●	-
海老のマヨネーズ和え	●	●	●	-	-	-	●	-
エビのイカのXO醤	-	-	-	-	-	-	●	-
酢豚	●	-	●	-	-	-	-	-
ホルモン炒め	●	-	●	-	-	-	-	-
ホイコーロー	-	-	●	-	-	-	-	-
チンジャオロースー	●	-	●	-	-	-	-	-
八宝菜	-	-	●	-	-	-	●	-
レバニラ炒め	-	-	●	-	-	-	-	-
麻婆豆腐	-	-	●	-	-	-	-	-
若鶏の油淋ソース	●	●	●	-	-	-	-	-
若鶏の唐揚げ	●	●	●	-	-	-	-	-
《 ご 飯 セ ッ ト 》	卵	乳	小麦	くるみ	そば	落花生 ビーナッツ	えび	かに
ライス	-	-	-	-	-	-	-	-
ホールスープ	●	-	●	-	-	-	-	-
あいしん 青かつば漬	-	-	●	-	-	-	-	-
《 ラ ン チ 》	卵	乳	小麦	くるみ	そば	落花生 ビーナッツ	えび	かに
酢豚定食	●	-	●	-	-	-	-	-
レバニラ炒め定食	●	-	●	-	-	-	-	-
ホルモン炒め定食	●	-	●	-	-	-	-	-
麻婆豆腐定食	●	-	●	-	-	-	-	-
油淋鶏定食	●	●	●	-	-	-	-	-
《 点 心 ・ デ ザ ー ト 》	卵	乳	小麦	くるみ	そば	落花生 ビーナッツ	えび	かに
ごま団子	-	●	●	-	-	-	-	-
餃子	-	●	●	-	-	-	-	-
《 麺 飯 》	卵	乳	小麦	くるみ	そば	落花生 ビーナッツ	えび	かに
五目タンメン	●	-	●	-	-	-	●	-
東京下町ラーメン	●	-	●	-	-	-	▲	▲
担々麺	-	-	●	-	-	-	-	-
五目ラーメン	●	-	●	-	-	-	●	-
酸辣湯面	●	-	●	-	-	-	-	-
五目あんかけ焼きそば	●	-	●	-	-	-	●	-
天津飯	●	-	●	-	-	-	●	●
麻婆炒飯丼	●	-	●	-	-	-	-	-
炒飯	●	-	●	-	-	-	-	-
中華丼	●	-	●	-	-	-	●	-
基 本 加 工 品	卵	乳	小麦	くるみ	そば	落花生 ビーナッツ	えび	かに
マーボータレ	-	-	●	-	-	-	-	-
海老 合わせ	-	-	-	-	-	-	●	-
テンメンジャン合わせ	-	-	●	-	-	-	-	-
マヨネーズ 合わせ	●	●	●	-	-	-	-	-
ユーリンソース	-	-	●	-	-	-	-	-
中丼たれ	-	-	●	-	-	-	-	-
xo醤合わせ	-	-	-	-	-	-	●	-
ガラスープ	-	-	-	-	-	-	-	-
塩たれ	-	-	-	-	-	-	-	-
炒めタレ	-	-	●	-	-	-	-	-
豚ももスライス合せ	●	-	-	-	-	-	-	-
チャーハン	-	-	●	-	-	-	-	-
割りタマゴ	●	-	-	-	-	-	-	-
唐揚げ合わせ	●	●	●	-	-	-	-	-
水溶き片栗粉	-	-	-	-	-	-	-	-
あんかけ麺	●	-	●	-	-	-	-	-
冷麺タレ	-	-	●	-	-	-	-	-

※アレルギー物質が原材料に含まれているものに“●”を付けています。

※切り海苔は「えび」「かに」等の甲殻類が生息する海域で生産されています。

※調理・仕込み等は同じ調理場内で作業するのでコンタミ（混入）の可能性があります。