※ご利用にあたりましては下記の内容をご理解いただき、専門医とご相談のうえ、お客様ご自身でご判断いただきますようお願い致します。
・同じ調理空間でうどんを小麦粉を使用しての製造を行っております。
・本来そのメニューに含まれていない他のアレルギー物質が、工場製造時や店舗調理時に意図せず付着、混入する場合があります。
・限定メニューなど、掲載されていない商品がある場合があります。
・天ぷらの衣には卵は使用しておりませんが、同じ調理器具で卵を調理しております。

讃岐
つるうどん
国産小麦使用
自家製麺

マークについて
●：原材料として使用しております。　○：調理工程で付着の可能性がございます。

		特定原材料8品目							
区分	商品名	小麦	えび	たまご	乳	そば	くるみ	かに	落花生
うどん	かけうどん(温、冷)	●							
うどん	つけうどん(冷)	●							
うどん	わかめうどん(温、冷)	●							
うどん	きつねうどん(温、冷)	●							
うどん	おろしぶかっけうどん(温、冷)	●							
うどん	カレーうどん(温)	●			●				
うどん	とろろうどん(温、冷)	●							
うどん	たまごあんかけうどん	●		●	●				
うどん	ガリバタめんたい(温)	●			●				
うどん	牛すじうどん(温)	●							
うどん	牛すじカレーうどん(温)	●			●				
うどん	鴨うどん(温、冷)	●							
うどん	肉うどん	●							
うどん	肉おろしうどん	●							
うどん	つるうどん	●	●						
うどん	天ぷらうどん	●	●						
うどん	牛すき焼きうどん	●		●					
丼もの	ミニねぎとろ丼								
丼もの	ミニとりから丼	●			●				
丼もの	ミニとろろ丼								
丼もの	ミニかき揚げ丼	●							
丼もの	ミニカレー丼	●			●				
丼もの	ミニ明太子丼								
丼もの	天丼	●	●						
丼もの	牛すじカレー丼	●			●				
丼もの	うな丼	●							
丼もの	あんかけ丼	●		●	●				
※天ぷらの衣には卵は不使用ですが、揚げ物類はたまご天と同じ調理器具を使用しておりますので意図せず付着する場合があります。									
揚げ物	かぼちゃ天	●		○					
揚げ物	かき揚げ天	●		○					
揚げ物	さつまいも天	●		○					
揚げ物	ちくわ天	●		○					
揚げ物	えび天	●	●	○					
揚げ物	いか天	●		○					
揚げ物	たまご天	●		●					
揚げ物	キス天	●		○					
揚げ物	なす天	●		○					
揚げ物	鶏から揚げ	●		○	●				
揚げ物	天かす	※全ての天ぷらのアレルギーが含まれています。							
※天ぷらの衣には卵は不使用ですが、揚げ物類はたまご天と同じ調理器具を使用しておりますので意図せず付着する場合があります。									
トッピング	かけつゆ								
トッピング	かまぼこ	●		●					
トッピング	生卵			●					
トッピング	大根おろし								
トッピング	きつね								
トッピング	わかめ								
トッピング	明太子								
トッピング	とろろ								
トッピング	肉みそ	●							
トッピング	牛すじ	●							
トッピング	国産牛								