

	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	食塩相当量 g
手包み小籠包を愉しむご膳					
中華粥ご膳	604	28.6	22.4	69.4	5.7
蒸し鶏と生姜のおかゆ	224	12.6	3.9	34.4	3.4
小籠包（1個）	41	2.4	1.5	4.0	0.3
海老チリ	90	4.2	4.8	6.9	0.9
ねぎ塩水餃子（2個）	65	1.6	3.2	6.9	0.5
油淋鶏	119	5.9	7.1	6.7	0.6
杏仁豆腐	65	1.9	1.9	10.5	0
黒酢の酢豚ご膳	988	29.5	28.4	130.9	4.8
黒酢の酢豚	324	11.9	14.1	37.0	2.1
小籠包（1個）	41	2.4	1.5	4	0.3
油淋鶏	119	5.9	7.1	6.7	0.6
ねぎ塩水餃子（2個）	65	1.6	3.2	6.9	0.5
ごはん	336	5	0.6	74.2	0
スープ	38	2.7	1.9	2.1	1.3
杏仁豆腐	65	1.9	1.9	10.5	0
ハーフ麺飯ご膳	1,026	37.9	37.4	133.6	9.3
蒸し鶏と生姜の白湯麺（ハーフ）	326	13.9	10.6	46.7	4.3
五目かけご飯（ハーフ）	410	12.2	13.1	58.8	3.6
小籠包（1個）	41	2.4	1.5	4.0	0.3
油淋鶏	119	5.9	7.1	6.7	0.6
ねぎ塩水餃子（2個）	65	1.6	3.2	6.9	0.5
杏仁豆腐	65	1.9	1.9	10.5	0
蒸し鶏と生姜の白湯麺セット	680	33.0	16.7	96.0	8.2
蒸し鶏と生姜の白湯麺	533	26.3	11.8	77.5	7.6
小籠包（2個）	82	4.8	3.0	8.0	0.6
杏仁豆腐	65	1.9	1.9	10.5	0
海老わんたん麺セット	616	25.6	9.7	102.4	7.7
海老わんたん麺	469	18.9	4.8	83.9	7.1
小籠包（2個）	82	4.8	3.0	8.0	0.6
杏仁豆腐	65	1.9	1.9	10.5	0
海老焼きそばセット	824	29.4	36.1	93.3	5.4
海老焼きそば	677	22.7	31.2	74.8	4.8
小籠包（2個）	82	4.8	3.0	8.0	0.6
杏仁豆腐	65	1.9	1.9	10.5	0
おかゆセット					
担々麺（ハーフ）&よだれ鶏かゆ（ハーフ） セット	811	25.3	46.7	68.5	4.2
担々麺（ハーフ）	705	21	43.3	54.0	3.9
よだれ鶏かゆ（ハーフ）					
小籠包（1個）	41	2.4	1.5	4.0	0.3
杏仁豆腐	65	1.9	1.9	10.5	0
プリプリ海老わんたんかゆ&油淋鶏セット	418	16.2	11.3	61.4	3.4
プリプリ海老わんたんかゆ	271	9.5	6.4	42.9	2.8
小籠包（2個）	82	4.8	3.0	8.0	0.6
杏仁豆腐	65	1.9	1.9	10.5	0

	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	食塩相当量 g
蒸し鶏とみょうがのおかゆ梅味仕立てセット	371	19.3	8.8	52.9	4.0
蒸し鶏とみょうがのおかゆ梅味仕立て	224	12.6	3.9	34.4	3.4
小籠包(2個)	82	4.8	3.0	8.0	0.6
杏仁豆腐	65	1.9	1.9	10.5	0
西安三昧セット 1食あたり	933	30.4	44.8	99.1	6.5
蒸し鶏の生姜かゆ(小サイズ)	100	4.1	2.2	15.6	1.00
濃厚ごま担々麺(小サイズ)	373	11.2	23.4	27.5	2.1
五目焼きそば(小サイズ)	261	9.7	9.6	32.8	2.2
よだれ水餃子	105	2.9	6.0	9.8	0.8
サラダ	29	0.6	1.7	2.9	0.3
杏仁豆腐	65	1.9	1.9	10.5	0.1
蒸し鶏とみょうがのおかゆ梅味仕立て&海老チリソースセット	563	27.9	21.9	62.3	8.0
蒸し鶏とみょうがのおかゆ梅味仕立て	224	12.6	3.9	34.4	3.4
海老チリソース	274	13.5	16.2	17.4	4.6
杏仁豆腐	65	1.9	1.9	10.5	0
きのこと蒸し鶏のおかゆ(ハーフ)&五目焼きそば(ハーフ)セット	626	23.4	21.1	84.7	5.0
きのこと蒸し鶏のおかゆ(ハーフ)	165	7.3	2.9	27.7	1.742
五目焼きそば(ハーフ)	396	14.2	16.3	46.5	3.3
杏仁豆腐	65	1.9	1.9	10.5	0
海老かゆ(ハーフ)&サンラー湯麺(ハーフ)セット	659	28.6	23.2	81.4	6.4
海老かゆ(ハーフ)	225	9.4	7.6	28.6	1.7
サンラー湯麺(ハーフ)	369	17.3	13.7	42.3	4.7
杏仁豆腐	65	1.9	1.9	10.5	0
人気中華セット					
サンラー湯麺セット(黒酢)	819	36.8	30.5	96.1	9.8
黒酢風味のサンラー湯麺	754	34.9	28.6	85.6	9.8
杏仁豆腐	65	1.9	1.9	10.5	0
サンラー湯麺セット(醤油)	823	36.6	31.4	95.2	9.7
醤油風味のサンラー湯麺	758	34.7	29.5	84.7	9.7
杏仁豆腐	65	1.9	1.9	10.5	0
海老チリソース&油淋鶏セット	1,092	40.5	44.3	125.1	7.8
海老チリソース	274	13.5	16.2	17.4	4.6
油淋鶏(3個)	379	17.4	23.7	20.9	1.9
ライス(200g)	336	5	0.6	74.2	0
スープ	38	2.7	1.9	2.1	1.3
杏仁豆腐	65	1.9	1.9	10.5	0
麻婆ごはん&担々麺のハーフ&ハーフ	1,263	39.3	65.4	123.0	9.7
麻婆ごはん(ハーフ)	464	15.8	18.5	55.6	5.5
担々麺(ハーフ)	705	21	43.3	54.0	3.9
セットサラダ	29	0.6	1.7	2.9	0.3
杏仁豆腐	65	1.9	1.9	10.5	0

	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	食塩相当量 g
五目焼きそばセット	1,025	34.2	43.8	119.2	8.2
五目焼きそば	756	25.1	29.5	94.3	6.4
スープ	38	2.7	1.9	2.1	1.3
黒豚餃子（2個）	166	4.5	10.5	12.3	0.5
杏仁豆腐	65	1.9	1.9	10.5	0
上海焼きそばセット	841	26.8	36.1	95.1	5
上海焼きそば	637	19.6	23.7	80.7	3.2
黒豚餃子（2個）	166	4.5	10.5	12.3	0.5
スープ	38	2.7	1.9	2.1	1.3
杏仁豆腐	65	1.9	1.9	10.5	0
濃厚ごま担々麺セット	1,320	39.3	79.7	104.9	6.6
濃厚ごま担々麺	1,089	32.9	67.3	82.1	6.1
黒豚餃子（2個）	166	4.5	10.5	12.3	0.5
杏仁豆腐	65	1.9	1.9	10.5	0
五目チャーハンセット	921	32.8	36.4	105.7	4.8
五目チャーハン	652	23.7	22.1	80.8	3.0
黒豚餃子（2個）	166	4.5	10.5	12.3	0.5
スープ	38	2.7	1.9	2.1	1.3
杏仁豆腐	65	1.9	1.9	10.5	0
ふかひれセット					
蟹肉入りふかひれ湯麺&チャーシュー包むセット	880	59.1	21.2	106.6	7.2
蟹肉入りふかひれあんかけ湯麺	651	48	13	80.1	5.9
小籠包	164	9.6	6.0	16.0	1.2
杏仁豆腐	65	1.9	1.9	10.5	0.1
蟹肉入りふかひれ炒飯セット	931	52.9	32.1	102.2	6.6
蟹肉入りふかひれあんかけ炒飯	799	47.7	26.6	86.7	4.9
スープ	38	2.7	1.9	2.1	1.3
サラダ	29	0.6	1.7	2.9	0.3
杏仁豆腐	65	1.9	1.9	10.5	0.1

※成分数値は、製品仕様書と「日本食品標準成分表」（文部科学省）による計算値のいずれかまたは両方を
組合わせて算出した値です。お客様がお食事をされるときのおおよその目安とお考え下さい。

	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	食塩相当量 g
餃子・点心					
手包み小籠包（2個）	82	4.8	3	8	0.6
黒豚餃子（3個）	226	6.8	13.2	18.5	0.8
西安肉焼売（2個）	142	6.3	8.8	8.7	0.6
チャーシュー包（2個）	142	4.0	3.5	23.6	0.9
ぶりっぷりの海老春巻（2本）	228	4.5	15.0	15.5	0.9
五目春巻（2本）	245	5.7	13.9	23.8	1.1
ごま団子（2個）	238	2.7	11.6	30.4	0.0
ねぎ塩ひとくち水餃子（6個）	193	5	9.4	21.1	1.7
西安よだれひとくち水餃子（6個）	210	5.4	10.1	23.4	1.6
山椒塩で仕上げた揚げひとくち餃子（6個）	204	5.3	8.3	26.3	1.3
チーズチリソースの揚げひとくち餃子	384	10.4	23.3	31.1	3.7
油淋ソースの揚げひとくち餃子（6個）	198	5.1	7.4	26.4	1.4
料理					
ぶりっぷり海老のチリソース	430	21.0	26.5	25.0	6.4
コクと香りの黒酢の酢豚	581	20.7	26.4	65.5	4.2
薬味たっぷり油淋鶏	759	34.9	47.4	41.9	3.8
豆苗と青菜のにんにく炒め	133	6.4	8.5	8.8	3.1
痺れる山椒ピリ辛土鍋四川麻婆豆腐	571	24.2	42.3	31.7	8.9
3種きのこ入りえび玉	210	10.3	15.2	14.3	2.8
海老と2種青菜のあっさり塩炒め	185	12.8	10.8	10.1	3.1
料理にプラスするセットメニュー					
ミニサラダ	224	12.6	3.9	34.4	3.4
中華スープ	23	1.5	1.0	1.9	1.4
ライス	336	5	0.6	74.2	0
ライス小(120g)	202	3	0.4	44.5	0
ごはんセット（サラダ・スープ・ライ	583	19.1	5.5	110.5	4.8
麺・ごはん					
黒酢風味の酸辣湯麺	754	34.9	28.6	85.6	9.8
醤油味の酸辣湯麺	758	34.7	29.5	84.7	9.7
濃厚ごま担々麺	1089	32.9	67.3	82.1	6.1
海老わんたん麺	469	18.9	4.8	83.9	7.1
海老あんかけ焼きそば	677	22.7	31.2	74.8	4.8
五目あんかけ焼きそば	706	23.1	33.4	78.6	6.5
五目あんかけ湯麺	648	29.2	18.8	97.5	11.2
蒸し鶏と生姜の白湯麺	533	26.3	11.8	77.5	7.6
上海焼きそば	637	19.6	23.7	80.7	3.2
五目あんかけご飯	698	20.3	22.1	102	6.3
五目チャーハン	652	23.7	22.1	80.8	3.0
おかゆ					
蒸し鶏とみょうがのおかゆ 梅味仕立	224	12.6	3.9	34.4	3.4
海老わんたんのおかゆ	271	9.5	6.4	42.9	2.8
海老おかゆ	268	14.2	6.3	37.4	2.6
きのこと蒸し鶏のおかゆ	210	9.5	3.7	35.2	2.5

※成分数値は、製品仕様書と「日本食品標準成分表」（文部科学省）による計算値のいずれかまたは両方を
組合わせて算出した値です。お客様がお食事をされるときのおおよその目安とお考え下さい。