

	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	28.7	22.4	69.5	5.6
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	2.5	1.5	4.1	0.2
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	953	30.8	30.1	134.2	4.7
黒酢の酢豚	323	11.7	14.0	37.1	2.1
小籠包 (1個)	41	2.5	1.5	4.1	0.2
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	302	4.5	0.5	66.8	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	38.0	37.4	133.7	9.2
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	2.5	1.5	4.1	0.2
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
海老焼きそばセット	690	23.3	34.7	71.4	4.9
海老焼きそば(2/3量)	424	11.9	22.4	44.7	3.7
小籠包 (1個)	41	2.5	1.5	4.1	0.2
油淋鶏	160	7.0	8.9	12.1	1.0
杏仁豆腐	65	1.9	1.9	10.5	0
五目チャーハンセット	840	34	28.7	102.3	4.7
五目チャーハン	652	23.7	22.1	80.8	3.0
小籠包 (1個)	41	2.5	1.5	4.1	0.2
海老小籠包 (1個)	44	3.2	1.3	4.8	0.2
スープ	38	2.7	1.9	2.1	1.3
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	980	31.8	55.5	89.5	6.5
担々麺 (ハーフ)	672	19.4	42.5	55.7	4.5
よだれ鶏かゆ (ハーフ)	202	8.0	9.6	19.2	1.8
小籠包 (1個)	41	2.5	1.5	4.1	0.2
杏仁豆腐	65	1.9	1.9	10.5	0
海老わんたんと鮭のおかゆ&2種小籠包セット	481	22.1	14.0	65.0	3.9
海老わんたんと鮭のおかゆ	246	8.8	6.5	36.7	3.1
2種小籠包 (4個)	170	11.4	5.6	17.8	0.8
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
西安三昧セット	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セット	508	20.9	20.6	58.8	4.5
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	90	4.2	4.8	6.9	0.9
海老マヨ	129	2.2	10.0	7.0	0.2
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
ハーフ&ハーフセット					
海老チリソース&油淋鶏セット	958	35.1	36.1	117.8	7.5
海老チリソース	274	13.5	16.2	17.4	4.6
油淋鶏	279	12.5	15.6	21.0	1.6
ごはん	302	4.5	0.5	66.8	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
麻婆ごはんと担々麺のハーフ&ハーフ	1,208	37.3	63.9	115.3	7.9
麻婆ごはん (ハーフ)	409	13.8	17.0	47.9	3.7
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
五目チャーハンと海老わんたん麺のハーフ&ハーフ	802	29.4	21.5	122.2	7.1
五目チャーハン (ハーフ)	393	14.6	13.1	49.9	1.9
海老わんたん麺 (ハーフ)	315	12.3	4.8	58.9	4.9
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
麻婆茄子ごはんと蒸し鶏の白湯麺のハーフ&ハーフ	887	24.7	37.9	112.6	7.1
麻婆茄子ごはん (ハーフ)	367	6.7	15.4	48.4	2.6
蒸し鶏と生姜の白湯麺 (ハーフ)	326	13.9	10.6	46.7	4.3
海老マヨ	129	2.2	10.0	7.0	0.2
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
麺のセット					
濃厚ごま担々麺セット	1,236	39.8	72.2	100.8	6.5
濃厚ごま担々麺	1,089	32.9	67.3	82.1	6.1
小籠包（2個）	82	5.0	3	8.2	0.4
杏仁豆腐	65	1.9	1.9	10.5	0
五目焼きそばセット	941	34.7	36.3	115.1	8.1
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
小籠包（2個）	82	5.0	3	8.2	0.4
杏仁豆腐	65	1.9	1.9	10.5	0
五目湯麺	795	36.1	23.7	116.2	11.6
五目湯麺	648	29.2	18.8	97.5	11.2
小籠包（2個）	82	5.0	3	8.2	0.4
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
五目湯麺	879	35.6	31.2	120.3	11.7
五目湯麺	648	29.2	18.8	97.5	11.2
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
ふかひれセット					
蟹肉入りふかひれ湯麺&小籠包セット	769	51.4	16.7	98.7	6.4
蟹肉入りふかひれあんかけ湯麺	622	45	12	80.0	5.9
小籠包（2個）	82	5.0	3	8.2	0.4
杏仁豆腐	65	1.9	1.9	10.5	0.1
ふかひれ三昧セット	670	38.1	16.5	88.6	10.9
蟹肉入りふかひれスープ麺	196	15.2	2.4	26.2	2.1
ふかひれ粥	129	6.4	4.2	16.1	4.5
ふかひれあんかけご飯	195	8.9	5.2	26.9	3.8
小籠包（1個）	41	2.5	1.5	4.1	0.2
海老小籠包（1個）	44	3.2	1.3	4.8	0.2
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時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	5.0	3.0	8.2	0.4
手包み海老小籠包(2個)	88	6.4	2.6	9.6	0.4
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
ぶりっぶりの海老春巻(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					
ぶりっぶ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	579	20.3	26.3	65.7	4.2
薬味たっぷり油淋鶏	562	25.2	30.9	42.0	3.3
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
麻婆茄子	312	6.9	22.4	20.1	3.1
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
中ライス(180g)	302	4.5	0.5	66.8	0
小ライス(120g)	202	3	0.4	44.5	0
ごはんセット(サラダ・スープ・ライ	549	18.6	5.4	103.1	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
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
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
海老わんたんとうなぎのおかゆ	271	9.5	6.4	42.9	2.8
きのこと蒸し鶏のおかゆ	210	9.5	3.7	35.2	2.5
蒸し鶏と生姜のおかゆ	202	9.5	5.2	29.0	2.2

※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時のおおよその目安とお考え下さい。