

ビッグボーイジャパン アレルギー物質使用一覧表(ビッグボーイ・ヴィクトリアステーション用)

【ご注意】

- この表は、メニュー選択のご参考としていただくものです。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。これらのメニューの加工・調理には、アレルギー食品を含む食品の加工・調理した装置・器具のものを使用しております。
- コンタミネーションとは、食品を生産する際に原材料として使用していないにもかかわらず、同一工場または同一ライン上で他の食品を生産する際にアレルゲン物質を含む原材料を使用しているがためにアレルギー物質が微量混入してしまう場合をいいます。
- アレルゲン除去食品ではありませんので、敏感な方はご注意下さい。
- ドリンクバーで使用している機材のノズル(抽出口)は、抽出の都度、自動洗浄されており、カルピス抽出後の乳アレルギー物質検出結果では、検出限界(1ppm)以下であることが確認されています。
- お客様への予告無しに食材及び原材料を変更する場合がございます。
- カロリーおよび塩分の数値は、検査機関での分析値および「五訂日本食品標準成分表」による計算値のいずれか、または両方合わせた数値であり、お客様がお食事されるときの「目安」として表示させて頂いております。
- 調理に使用する油脂の吸収率はカロリーに含んでおりません。
- バーメニュー及びドリンクバーメニューのカロリーと塩分は100gあたりの数値です。
- ビッグボーイダイニング早稲田店はメニューが異なる為、当一覧は該当いたしません。
- 店舗・期間により実施していないメニューもございます。

2017/7/13
更新



