

【菜豚屋】過敏原食材表



下表為本店菜單中商品的過敏原資訊。過敏原依據台灣衛生局指定的11項品目。本資訊提供給顧客參考。

※若該食材直接含在料理中，則以●表示；若為加工品含有該食材，則在●旁標註該食材名稱。若兩者皆適用，則僅顯示●

- 豬肉
- 牛肉
- 雞肉

品項	甲殼類	芒果	花生	牛奶	羊奶	蛋	堅果類	芝麻	穀物(味噌)	麩質	大豆 (醬油・酵母含)	魚類	亞硫酸塩	二酸化硫黄	設備共有
高麗菜沙拉 日式胡麻醬 キャベツサラダ 日式胡麻ドレッシング						●		●	●	● 玉米麩質	●	●			
嚴選上等三層肉 嚴選上サムギョブサル								● 芝麻油			● 酵母萃取物				
嚴選極厚三層肉 嚴選極厚サムギョブサ								● 芝麻油			● 酵母萃取物				
極上熟成梅花肉 極上熟成厚切豚肩ロース								● 芝麻油			● 酵母萃取物				
特選松坂豬排 上豚トロステーキ								● 芝麻油			● 酵母萃取物				
秘傳味噌三層肉 秘伝味噌サムギョブサル								● 芝麻油	● 糯米・麵粉		● 酵母萃取物	● 柴魚			A
蔥醬三層肉 葱ニンニクサムギョブサル								● 芝麻油			● 酵母萃取物				B
蒜味三層肉 ニンニクサムギョブサル									● 醬油・小麥		● 醬油				B
柚子三層肉 ユズサムギョブサル															B
薄切三層肉特製鹽醬 薄切サムギョブサル特製塩ダレ								● 芝麻油			● 酵母萃取物				B
蜜汁豬排 旨ダレテジカルビ				●			●	● 芝麻油	●	●	●	●			B
特製醬薄切牛五花 牛バラ 特製焼肉醬								● 芝麻油			● 酵母・醬油				B
PRIME翼板牛排 PRIMEハネシタステーキ											● 酵母萃取物				
橫膈膜牛排 牛ハラミステーキ				●			●	● 芝麻油	●	●	●	●			A
菜豚屋特製醬雞腿肉 バジ特製ダレ漬チキン															B
菜豚屋特製燒肉醬 バジ特製焼肉ダレ				●					● 小麥澱粉	● 玉米麩質	● 酵母・醬油	● 柴魚・宗田鰹			B

【菜豚屋】過敏原食材表



下表為本店菜單中商品的過敏原資訊。過敏原依據台灣衛生局指定的11項品目。本資訊提供給顧客參考。

※若該食材直接含在料理中，則以●表示；若為加工品含有該食材，則在●旁標註該食材名稱。若兩者皆適用，則僅顯示●

- 韓式煎餅
- 菜豚屋炸雞
- 炒年糕
- 鐵板玉子捲
- 鐵板磨菇類
- 豆腐鍋

品項	甲殼類	芒果	花生	牛奶	羊奶	蛋	堅果類	芝麻	穀物(味噌)	麩質	大豆 (醬油・酵母含)	魚類	亞硫酸塩	二氧化硫	設備共有
菜豚屋韓式煎餅 ベジテジヤ特製チヂミ	●			●		●			● 米粉	●	●				A
起司韓式煎餅 チーズチヂミ	●			●		●			● 米粉	●	●				A
辣味年糕 トッポギ				●					●	●	● 醬油	● 魚粉			B
起司年糕 チーズトッポギ				●					●	●	● 醬油	● 魚粉			B
烤杏鮑菇 エリンギ焼き(120g)								● 芝麻油							
奶油綜合菇 MIXキノコバター(120g)				●				● 芝麻油							
韓式冬粉 チャブチエ	●			●					●	●	● 大豆蛋白	●			B
濟州飯 濟州ごはん						●		● 芝麻油							A
菜豚屋特製湯 ベジテジヤ特製豆腐チゲ						●					●	●			A
特製韓式雞白湯鍋 ベジテジヤ特製鶏白湯				●		●	●	●	●	●	●	●			A
韓式泡麵組合 韓国麺単品															
菜豚屋炸雞 韓式甜辣醬 菜豚屋風唐揚げ 韓国甘辛ソース						● 乳糖・奶粉		● 芝麻油	● 小麥	●	●	●			A
菜豚屋炸雞 明太醬 菜豚屋風唐揚げ ピリ辛明太ソース						● 乳糖・奶粉		● 芝麻油	● 小麥		●	●			B
菜豚屋炸雞 旨鹽 菜豚屋風唐揚げ 旨鹽						● 乳糖・奶粉		● 芝麻油	● 小麥						B
鐵板玉子捲 起司 チーズ巻き				●		●									
鐵板玉子捲 明太醬 明太巻き						●					●	●			
鐵板玉子捲 起司&明太醬 チーズ明太巻き				●		●					●	●			

【菜豚屋】過敏原食材表

下表為本店菜單中商品的過敏原資訊。過敏原依據台灣衛生局指定的11項品目。本資訊提供給顧客參考。

※若該食材直接含在料理中，則以●表示；若為加工品含有該食材，則在●旁標註該食材名稱。若兩者皆適用，則僅顯示●



■ 醬料
■ 雪花冰

品項	甲殼類	芒果	花生	牛奶	羊奶	蛋	堅果類	芝麻	穀物(味噌)	麩質	大豆 (醬油・酵母含)	魚類	亞硫酸塩	二酸化硫黄	設備共有
日式胡麻醬 和風ごまソース						●		●	●	● 玉米麩質	●	●			
桔醋醬 バジ特製ボン酢										●	●	● 柴魚			A
秘傳醬 秘伝のタレ									● 糯米・麵粉		●	● 柴魚			A
湯味醬 スープ風味のタレ								● 芝麻油	● 麵粉		●	● 柴魚			A
燒肉醬 焼肉のタレ															A
煎餅醬 煎餅用タレ				● 乳糖				●			●	●			B
豆芽醬 もやしのタレ								● 芝麻油							B
激旨辛醬 激旨辛タレ								● 芝麻油	● 小麥		●	● 柴魚、宗田鰹			B
鳳梨醬 パイナップルソース								● 芝麻油			●				B
春雨醬 春雨のタレ				●				● 芝麻油	● 醬油	● 玉米麩質	●	● 柴魚			B
草莓&莓果雪花冰 イチゴ&ベリーパピンス				●			●		●	●					
溫州蜜柑&柳橙雪花冰 温州ミカン&オレンジパピンス				●			●		●	●					
焦糖雪花冰 キャラメルパピンス				●			●		●	●					
巧克力雪花冰 チョコレートパピンス				●			●		●	●					
黃豆粉雪花冰 きなこパピンス				●			●		●	●					

【菜豚屋】過敏原食材表



下表為本店菜單中商品的過敏原資訊。過敏原依據台灣衛生局指定的11項品目。本資訊提供給顧客參考。

※若該食材直接含在料理中，則以●表示；若為加工品含有該食材，則在●旁標註該食材名稱。若兩者皆適用，則僅顯示●

- 啤酒
- 馬格利
- 果實酒
- 韓國燒酒(瓶裝)
- 威士忌

品項	甲殼類	芒果	花生	牛奶	羊奶	蛋	堅果類	芝麻	穀物(味噌)	麩質	大豆 (醬油・酵母含)	魚類	亞硫酸塩	二氧化硫	設備共有
日本生啤酒 日本生ビール									●						
韓國瓶啤酒 韓国瓶ビール(630ml)									●						
梅酒 梅酒															
柚子酒 韓国柚子酒															
角威士忌 角ストレート															
角highball 角ハイボール															
韓國馬格利 マッコリ普通				●					●						
水蜜桃馬格利 マッコリ桃				●					●						
青葡萄馬格利 マッコリ葡萄				●					●						
韓國燒酒:真露 チャミスル															
韓國燒酒:青葡萄 韓国フルーツ焼酎:葡萄									●						
韓國燒酒:水蜜桃 韓国フルーツ焼酎:もも									●						
韓國燒酒:草莓 韓国フルーツ焼酎:莓									●						
韓國燒酒:養樂多 韓国フルーツ焼酎:ヤクルト									●						
韓國燒酒:荔枝 韓国フルーツ焼酎:ライチ									●						

【菜豚屋】過敏原食材表

下表為本店菜單中商品的過敏原資訊。過敏原依據台灣衛生局指定的11項品目。本資訊提供給顧客參考。

※若該食材直接含在料理中，則以●表示；若為加工品含有該食材，則在●旁標註該食材名稱。若兩者皆適用，則僅顯示●



■ 無酒精飲料

品項	甲殼類	芒果	花生	牛奶	羊奶	蛋	堅果類	芝麻	穀物(味噌)	麩質	大豆 (醬油・酵母含)	魚類	亞硫酸塩	二酸化硫黄	設備共有
可樂 コーラ															
雪碧 スプライト															
烏龍茶(無糖) ウーロン茶(無糖)															
烏龍茶(微糖) ウーロン茶(小甜)															
綠茶(無糖) 綠茶															
韓國柚子蜜茶 韓国柚子茶															
韓國蘋果蜜茶 韓国りんご茶															
可爾必思 カルピスウォーター				●											

※成分解説

- ①**乳糖**：由牛奶中提取的糖，因為是從牛奶生成的，所以可能微量含有牛奶蛋白質等成分。
- ②**小麥澱粉**：從小麥中提取的澱粉。小麥澱粉經常用於魚板和甜點等食品中。
- ③**酵母萃取物**：酵母萃取物是從酵母成分中提取的。使用啤酒酵母或麵包酵母，通過熱水萃取、酵素分解、酸分解等方法，提取出鮮味成分。
這不是食品添加物，與醬油和昆布萃取物一樣，被歸類為食品。所使用的原料包括：大豆、小麥、米、玉米等穀物。
- ④**玉米麩質**：玉米中約含有9%的蛋白質成分。對玉米過敏的人請勿食用。
- ⑤**大豆蛋白**：從大豆中提取的蛋白質。
- ⑥**魚粉**：將魚乾燥後粉碎成粉狀。本公司使用的魚粉全部以鯉魚為原料。

- A 本產品生產製程廠房設備或管線有處理牛奶、蛋、堅果類、芝麻麩質、大豆、魚類及其製品。
- B 本產品生產製程廠房設備或管線有處理牛奶、堅果類、芝麻、麩質、大豆、魚類、蜂蜜、小麥及其製品。