

INFORMATION

食事に制限のある方にも外食を楽しんでいただけるように
メニューに関する情報と、当社ができることをご紹介します。

このページの「1食当たり」に含まれているもの
サラダ(ごまドレッシング)・ジャックスバーガー・ポテト ※ポテトのソースは除く

●減塩を心がけている方

1食当たりの食塩相当量は約5グラムです。

ハンバーガーパティの塩加減は様々な具材と一緒に頬張るのを前提に味付けを必要最低限にしてありますが
物足りないほど薄味ではありません。特に薄味が好みの方や、もう少し塩分摂取量を控えたい方はご注文の際にお伝えください

●糖質の摂取を控えている方

レギュラーパンズをオーツパンズ(オーツ麦ブランを配合した低糖質パン)へ変更ができます

各メニュー +¥50 糖質約30グラムカット

サイドディッシュも低糖質メニューに変更できます(ランチタイム)

●ベジチーズ(植物性材料のチーズ)をご用意しています

ハンバーガーに使用しているチーズはナチュラルチーズです。妊娠中の方などリステリア感染症に注意が必要な方、
乳製品の摂取量を控えている方は下記メニューのチェダーチーズを ベジチーズ(植物性材料のチーズ)に変更できます

・ジャックスバーガー ・ベーコンチーズバーガー ・アンバーマフィンバーガー

ベジチーズ・・・乳原料・乳糖・ナッツ不使用 ココナッツオイルを使ったビーガンチーズ

●アレルギーについて

小麦・ピーナツ・卵・乳を使用したメニューがございます。バーガーの具材などを取り除くことは可能ですが、調理スペースの都合上
コンタミネーションを完全に防ぐことができません。お召し上がりのご判断はお客様ご自身(または保護者の方)でお願いいたします。

・レギュラーパンズ(パン)には乳製品、卵を使用しております

1個あたり・・・スキムミルク1.9g、バター3.9g、卵2.8g

・ドレッシング・・・B以外は卵黄(非加熱)を使用しております

●その他

ビーフパティ・・・オーストラリア産(ミンチ)、国産牛(手切り・仕入れ状況により和牛の場合もあります)

ベーコン・・・食塩、砂糖、香辛料のみで作られた無添加ベーコンです もちろん卵タンパクも不使用

パン・・・すべて自家製です 種類ごとに使用原材料が異なりますので気になることがあればおたずねください