

※店内調理機器・器具・揚げ油については共有の物を使用しており、使い分けを行っていないため
他の商品の原材料に由来するアレルギー物質が店舗での調理過程で接触・混入（コンタミネーション）する場合があります。

※コールドリンクは一部を除き同じ機器より抽出しております。
※最終的なご購入やお召し上がりは、最新のアレルゲン情報を参考に、お客様ご自身でご判断いただきますようお願いいたします。
※一部店舗限定商品は掲載していない場合がございます。

「●」：原材料に使用しているもの
「▲」：原材料の製造工場において混入する場合があります
「－」：原材料に使用していないもの
(※意図せずに工場や店舗で混入する場合があります。ご注意ください)

「◆」：特定できない魚介類として、原材料に含まれるもの
(※魚醤や魚介エキスなど無分別に網で捕獲した魚介類を
原材料としている食品を使用しアレルゲンが特定できないもの)

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
		えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン
1	オリジナルチキン	▲	－	－	●	－	●	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	▲	●	－	－	－	－	▲	－	－
2	レッドホットチキン	▲	－	－	●	－	▲	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	●	－	－	－	－	▲	－	－
3	辛旨ジンガー	▲	－	－	●	－	▲	▲	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	●	－	－	－	－	▲	－	－
4	レモン香るパリパリ旨塩チキン	▲	－	－	●	－	●	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	●	－	－	－	－	▲	－	－
5	骨なしケンタッキー	－	－	－	●	－	●	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	▲	●	－	－	－	－	－	－	－
6	グリーンホットウイング	－	－	－	●	－	●	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	●	－	－	－	－	－	－	－
7	カーネルクリスピー	－	－	－	●	－	●	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	●	－	－	－	－	－	－	●
8	ナゲット5ピース	－	－	－	●	－	●	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	●	－	－	－	－	－	－	－
9	(ケチャップ)	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－
* 10	ウマウマコブマヨディップソース	－	－	－	－	－	●	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－

※店内調理機器・器具・揚げ油については共有の物を使用しており、使い分けを行っていないため
他の商品の原材料に由来するアレルギー物質が店舗での調理過程で接触・混入（コンタミネーション）する場合があります。

※コールドリンクは一部を除き同じ機器より抽出しております。
※最終的なご購入やお召し上がりは、最新のアレルゲン情報を参考に、お客様ご自身でご判断いただきますようお願いいたします。
※一部店舗限定商品は掲載していない場合がございます。

「●」：原材料に使用しているもの
「▲」：原材料の製造工場において混入する場合があります
「－」：原材料に使用していないもの
(※意図せずに工場や店舗で混入する場合があります。ご注意ください)

「◆」：特定できない魚介類として、原材料に含まれるもの
(※魚醤や魚介エキスなど無分別に網で捕獲した魚介類を
原材料としている食品を使用しアレルゲンが特定できないもの)

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
		えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン
11	柑橘 鶏竜田バーガー	－	－	－	●	－	●	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	●	●	－	－	－	－	－	－	－
12	チキン南蛮フィレバーガー	－	－	－	●	－	●	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	●	－	－	－	－	－	●	－
13	NEW YORK style オニオンリングフィレバーガー	－	－	－	●	－	●	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	●	－	●	－	－	－	－	－
14	TEXAS style スパイシーアボカドフィレバーガー	－	－	－	●	－	●	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	●	－	－	－	－	－	●	●
15	LAS VEGAS style ダブルダウンフィレバーガー	－	－	－	●	－	●	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	●	－	●	－	－	－	－	－
16	チキンフィレバーガー	－	－	－	●	－	●	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	●	－	－	－	－	－	－	－
17	辛口チキンフィレバーガー	－	－	－	●	－	●	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	●	－	－	－	－	－	－	－
18	チーズチキンフィレバーガー	－	－	－	●	－	●	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	●	－	－	－	－	－	－	－
19	ダブルチキンフィレバーガー	－	－	－	●	－	●	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	●	－	－	－	－	－	－	－
20	和風チキンカツバーガー	－	－	－	●	－	●	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	●	－	－	－	－	▲	－	▲
21	ペッパーマヨツイスター	－	－	－	●	－	●	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	▲	－	－	●	●	－	－	－	－	－	●	●
22	てりやきツイスター	－	－	－	●	－	●	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	－	－	●	●	－	－	－	－	－	－	●

※店内調理機器・器具・揚げ油については共有の物を使用しており、使い分けを行っていないため
他の商品の原材料に由来するアレルギー物質が店舗での調理過程で接触・混入（コンタミネーション）する場合があります。

※コールドドリンクは一部を除き同じ機器より抽出しております。
※最終的なご購入やお召し上がりは、最新のアレルゲン情報を参考に、お客様ご自身でご判断いただきますようお願いいたします。
※一部店舗限定商品は掲載していない場合がございます。

「●」：原材料に使用しているもの
「▲」：原材料の製造工場において混入する可能性があるもの
「－」：原材料に使用していないもの
(※意図せずに工場や店舗で混入する場合があります。ご注意ください)

「◆」：特定できない魚介類として、原材料に含まれるもの
(※魚醤や魚介エキスなど無分別に網で捕獲した魚介類を
原材料としている食品を使用しアレルゲンが特定できないもの)

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	
		えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
23	フライドポテト	－	－	－	●	－	－	▲	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	
24	カーネルランチポテト	－	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	
25	コールスロー	－	－	－	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	
26	ビスケット	－	－	－	●	－	●	●	－	▲	－	－	－	▲	▲	▲	▲	▲	－	－	●	▲	▲	▲	▲	▲	▲	－	▲	▲
27	（ハニーメイプル）	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	－	
28	チョコパイ	－	－	▲	●	－	●	●	－	▲	－	－	－	▲	▲	▲	▲	▲	－	－	●	▲	▲	▲	▲	▲	▲	－	▲	▲
* 29	ちゅる～りい（沖縄パインブルー）	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	
30	ちゅる～りい（愛媛県産いよかん）	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	
31	ちゅる～りい（グリーンライム）	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	
32	ちゅる～りい（ブルーハワイ）	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	
33	ちゅる～りい（ピンク克蘭ベリー）	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	

※店内調理機器・器具・揚げ油については共有の物を使用しており、使い分けを行っていないため
他の商品の原材料に由来するアレルギー物質が店舗での調理過程で接触・混入（コンタミネーション）する場合があります。

※コールドドリンクは一部を除き同じ機器より抽出しております。
※最終的なご購入やお召し上がりは、最新のアレルゲン情報を参考に、お客様ご自身でご判断いただきますようお願いいたします。
※一部店舗限定商品は掲載していない場合がございます。

「●」：原材料に使用しているもの
「▲」：原材料の製造工場において混入する場合があるもの
「－」：原材料に使用していないもの
(※意図せずに工場や店舗で混入する場合があります。ご注意ください)

「◆」：特定できない魚介類として、原材料に含まれるもの
(※魚醤や魚介エキスなど無分別に網で捕獲した魚介類を
原材料としている食品を使用しアレルゲンが特定できないもの)

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
		えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン
34	ペプシコーラ	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－
35	ジンジャーエール	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－
36	メロンソーダ	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－
37	なっちゃんクリアオレンジ	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－
38	レモネード／レモネードソーダ	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－
39	サントリーウーロン茶	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－
40	アイ스티ー	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－
41	アイスコーヒー	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－
42	ホットコーヒー	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－
43	リプトンホットティー	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－
44	コーヒーフレッシュ	－	－	－	－	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－
45	ガムシロップ	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－
46	スティックシュガー	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－

*KFC products are prepared and cooked with shared equipment, smallwares and frying oil in the restaurants, which may result in cross-contamination by allergen present in ingredients of the other products during cooking processes in the restaurants.

* A drink fountain system is used to dispense all cold drinks with some exceptions.

* The final decision of whether or not to purchase and/or eat the products is made by customers referring to the latest allergen information.

* The table below may not include some menu items available at select restaurants only.

●: Used as an ingredient.

▲: May be unexpectedly mixed in at an ingredient production plant.

–: Not used as an ingredient (but remember cross-contamination is possible at a plant or restaurant.)

◆: Contained in ingredients as unidentifiable seafood.

(Food made from seafood unselectively caught in a net, such as fish sauce and seafood extract, is used and therefore allergen cannot be identified)

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
		shrimp	crab	walnut	wheat	buckwheat	egg	milk	peanut	almond	abalone	squid	salmon roe	orange	cashew nut	kiwi fruit	beef	sesame	salmon	mackerel	soybean	chicken	banana	pork	macadamia nut	peach	wild yam	apple	gelatin
1	Original Recipe Chicken	▲	–	–	●	–	●	●	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	▲	●	–	–	–	–	▲	–	–
2	Red Hot Chicken	▲	–	–	●	–	▲	●	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	●	●	–	–	–	–	▲	–	–
3	Spicy & Savory Zinger Chicken	▲	–	–	●	–	▲	▲	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	●	●	–	–	–	–	▲	–	–
4	Salty Chicken with Aroma of Lemon	▲	–	–	●	–	●	●	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	●	●	–	–	–	–	▲	–	–
5	Boneless Chicken	–	–	–	●	–	●	●	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	▲	●	–	–	–	–	–	–	–
6	Green Hot Wing	–	–	–	●	–	●	●	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	●	●	–	–	–	–	–	–	–
7	Crispy Strip	–	–	–	●	–	●	●	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	●	●	–	–	–	–	–	–	●
8	Nuggets 5pc	–	–	–	●	–	●	●	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	●	●	–	–	–	–	–	–	–
9	(Tomato Ketchup (sachet))	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
* 10	Cobb Mayo Dip Sauce	–	–	–	–	–	●	●	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	●	–	–	–	–	–	–	–	–

*KFC products are prepared and cooked with shared equipment, smallwares and frying oil in the restaurants, which may result in cross-contamination by allergen present in ingredients of the other products during cooking processes in the restaurants.

* A drink fountain system is used to dispense all cold drinks with some exceptions.

* The final decision of whether or not to purchase and/or eat the products is made by customers referring to the latest allergen information.

* The table below may not include some menu items available at select restaurants only.

●: Used as an ingredient.

▲: May be unexpectedly mixed in at an ingredient production plant.

–: Not used as an ingredient (but remember cross-contamination is possible at a plant or restaurant.)

◆: Contained in ingredients as unidentifiable seafood.

(Food made from seafood unselectively caught in a net, such as fish sauce and seafood extract, is used and therefore allergen cannot be identified)

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
		shrimp	crab	walnut	wheat	buckwheat	egg	milk	peanut	almond	abalone	squid	salmon roe	orange	cashew nut	kiwi fruit	beef	sesame	salmon	mackerel	soybean	chicken	banana	pork	macadamia nut	peach	wild yam	apple	gelatin
11	Citrus Chicken Tatsuta Burger	–	–	–	●	–	●	●	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	●	●	●	–	–	–	–	–	–	–
12	Chicken Namban Fillet Burger	–	–	–	●	–	●	●	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	●	●	–	–	–	–	–	●	–
13	Onion Ring & Fillet Burger	–	–	–	●	–	●	●	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	●	●	–	●	–	–	–	–	–
14	Spicy Avocado & Fillet Burger	–	–	–	●	–	●	●	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	●	●	–	–	–	–	–	●	●
15	Double Down Fillet Burger	–	–	–	●	–	●	●	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	●	●	–	●	–	–	–	–	–
16	Chicken Fillet Burger	–	–	–	●	–	●	●	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	●	●	–	–	–	–	–	–	–
17	Spicy Chicken Fillet Burger	–	–	–	●	–	●	●	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	●	●	–	–	–	–	–	–	–
18	Cheese Chicken Fillet Burger	–	–	–	●	–	●	●	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	●	●	–	–	–	–	–	–	–
19	Double Chicken Fillet Burger	–	–	–	●	–	●	●	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	●	●	–	–	–	–	–	–	–
20	Wa-fu Chicken Cutlet Burger	–	–	–	●	–	●	●	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	●	●	–	–	–	–	▲	–	▲
21	Pepper Mayo Twister	–	–	–	●	–	●	●	–	–	–	–	–	–	–	–	–	▲	–	–	●	●	–	–	–	–	–	●	●
22	Teriyaki Twister	–	–	–	●	–	●	●	–	–	–	–	–	–	–	–	–	●	–	–	●	●	–	–	–	–	–	–	●

*KFC products are prepared and cooked with shared equipment, smallwares and frying oil in the restaurants, which may result in cross-contamination by allergen present in ingredients of the other products during cooking processes in the restaurants.

* A drink fountain system is used to dispense all cold drinks with some exceptions.

* The final decision of whether or not to purchase and/or eat the products is made by customers referring to the latest allergen information.

* The table below may not include some menu items available at select restaurants only.

●: Used as an ingredient.

▲: May be unexpectedly mixed in at an ingredient production plant.

–: Not used as an ingredient (but remember cross-contamination is possible at a plant or restaurant.)

◆: Contained in ingredients as unidentifiable seafood.

(Food made from seafood unselectively caught in a net, such as fish sauce and seafood extract, is used and therefore allergen cannot be identified)

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
		shrimp	crab	walnut	wheat	buckwheat	egg	milk	peanut	almond	abalone	squid	salmon roe	orange	cashew nut	kiwi fruit	beef	sesame	salmon	mackerel	soybean	chicken	banana	pork	macadamia nut	peach	wild yam	apple	gelatin
23	French Fries	–	–	–	●	–	–	▲	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	●	–	–	–	–	–	–	–	–
24	Colonel Crunch Fries	–	–	–	●	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	●	–	–	–	–	–	–	–	–
25	Cole Slaw	–	–	–	–	–	●	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	●	–	–	–	–	–	–	–	–
26	Biscuit	–	–	–	●	–	●	●	–	▲	–	–	–	▲	▲	▲	▲	▲	–	–	●	▲	▲	▲	▲	▲	▲	–	▲
27	(Honey Maple)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	●	–
28	Choco Pie	–	–	▲	●	–	●	●	–	▲	–	–	–	▲	▲	▲	▲	▲	–	–	●	▲	▲	▲	▲	▲	–	▲	▲
* 29	CHURULY (Okinawa Pineapple Blue)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
30	CHURULY (Ehime Iyokan Orange)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
31	CHURULY (Green Lime)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
32	CHURULY (Blue Hawaii)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
33	CHURULY (Pink Cranberry)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–

*KFC products are prepared and cooked with shared equipment, smallwares and frying oil in the restaurants, which may result in cross-contamination by allergen present in ingredients of the other products during cooking processes in the restaurants.

* A drink fountain system is used to dispense all cold drinks with some exceptions.

* The final decision of whether or not to purchase and/or eat the products is made by customers referring to the latest allergen information.

* The table below may not include some menu items available at select restaurants only.

●: Used as an ingredient.

▲: May be unexpectedly mixed in at an ingredient production plant.

–: Not used as an ingredient (but remember cross-contamination is possible at a plant or restaurant.)

◆: Contained in ingredients as unidentifiable seafood.

(Food made from seafood unselectively caught in a net, such as fish sauce and seafood extract, is used and therefore allergen cannot be identified)

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
		shrimp	crab	walnut	wheat	buckwheat	egg	milk	peanut	almond	abalone	squid	salmon roe	orange	cashew nut	kiwi fruit	beef	sesame	salmon	mackerel	soybean	chicken	banana	pork	macadamia nut	peach	wild yam	apple	gelatin
34	Pepsi Cola	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
35	Ginger Ale	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
36	Melon Soda	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
37	Natchan Clear Orange	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	●	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
38	Lemonade/Lemonade Soda	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
39	Oolong Tea	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
40	Iced Tea	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
41	Iced Coffee	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
42	Hot Coffee	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
43	Lipton Hot Tea	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
44	Creamer	–	–	–	–	–	–	●	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	●	–	–	–	–	–	–	–	–
45	Syrup	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
46	Sugar	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–