

アレルギー情報について

- ・アレルギー情報は常に最新情報を掲載するようにしています。各データは随時更新されますので、最終更新日をご確認下さい。
- ・店舗では、調理器具や揚げ油を共有しているメニューがあります。製造工場では、アレルギー物質を含む食材がラインや機器を共有している場合があります。詳しくは枠外下部の「※」印をご参照下さい。
- ・最終的なご購入につきましては、お客さまご自身で(担当医とご相談のうえ)ご判断下さいませようお願いいたします。

栄養成分値について

・栄養成分値は、日本食品標準成分表からの参照値、および配合に基づいた推定値です。店内で手づくりしているため誤差が出る場合もありますのでご了承下さい。

お屋の定食メニュー	栄養成分(1食あたり)					特定原材料(対象7品目)							特定原材料に準ずるもの (対象20品目)	
	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)	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	えび	かに		
カレーうどん定食(ご飯)	うどん	938	27.8	22.8	145.2	7.4	●		●					大豆・そば・牛肉・ごま
	そば	940	30.9	23.8	143.2	6.7	●	●	●					
	細めん	907	27.0	22.7	138.7	7.3	●		●					
梅とじうどん定食(だいこん菜飯)	うどん	631	22.1	7.3	114.9	9.6	●		●					大豆・そば・ごま・りんご
	そば	633	25.2	8.3	112.9	8.9	●	●	●					
	細めん	600	21.3	7.2	108.5	8.3	●		●					
太鼓天盛り定食(ご飯)	うどん(温)	807	25.1	15.0	134.9	7.1	●				●			大豆・そば・いか・ごま
	そば(温)	782	26.6	15.6	128.1	6.5	●	●			●			
	ささめ(冷)	835	24.2	14.9	142.7	5.9	●				●			
	ざるそば(冷)	868	28.3	15.8	148.0	5.3	●	●			●			
かつ丼定食	うどん(温)	1013	39.7	23.3	153.0	10.0	●		●					大豆・そば・豚肉・ごま
	そば(温)	988	41.2	23.9	146.2	9.4	●	●	●					
	ささめ(冷)	1041	38.8	23.2	160.8	8.8	●		●	●				
	ざるそば(冷)	1074	42.9	24.1	166.1	8.2	●	●	●	●				
親子丼定食	うどん(温)	872	40.0	16.4	132.9	9.3	●		●					大豆・そば・鶏肉・ごま
	そば(温)	847	41.5	17.0	126.1	8.7	●	●	●					
	ささめ(冷)	900	39.1	16.3	140.7	8.1	●		●					
	ざるそば(冷)	933	43.2	17.2	146.0	7.5	●	●	●					
天丼定食	うどん(温)	789	26.7	10.5	141.5	7.7	●				●			大豆・そば・いか・ごま
	そば(温)	764	28.2	11.1	134.7	7.1	●	●			●			
	ささめ(冷)	817	25.8	10.4	149.3	6.5	●				●			
	ざるそば(冷)	850	29.9	11.3	154.6	5.9	●	●			●			
海老天ねばとろ定食(いなり寿司)	そば	689	30.0	17.6	102.3	5.9	●	●	●		●			大豆・そば・ごま・やまいも
	ささめ	651	26.1	16.3	97.2	6.4	●		●		●			
黒酢の唐揚げサラダそば定食(いなり寿司)	そば	948	33.1	42.3	111.7	6.1	●	●	●	●				大豆・そば・豚肉・鶏肉・ごま・ゼラチン
	ささめ	915	29.2	41.2	107.2	6.8	●		●	●				
おろしそば定食(だいこん菜飯)	そば	552	19.6	5.5	106.2	5.5	●	●	●					大豆・そば・ごま
	ささめ	514	15.7	4.2	101.1	6.1	●		●					
ばら寿司ちよっとおかず定食	うどん(温)	647	30.0	18.6	87.8	8.3	●		●	●				大豆・そば・豚肉・鶏肉・ごま・ゼラチン
	そば(温)	622	31.5	19.2	81.0	7.7	●	●	●	●				
	ささめ(冷)	675	29.1	18.5	95.6	7.1	●		●	●				
	ざるそば(冷)	708	33.2	19.4	100.9	6.5	●	●	●	●				
海鮮天丼定食	うどん(温)	870	31.8	16.7	141.9	8.1	●				●			大豆・そば・いか・ごま
	そば(温)	845	33.3	17.3	135.1	7.5	●	●			●			
	ささめ(冷)	898	30.9	16.6	149.7	6.9	●				●			
	ざるそば(冷)	931	35.0	17.5	155.0	6.3	●	●			●			

※うどんとそばは、同じ釜で茹でています。別釜での茹でをご希望のお客様は、注文時に従業員にお申し付け下さい。

※天ぷら/揚げ物は、すべて揚げ油を共有しています。

※天ぷら粉は、卵・乳成分を扱う工場で作っています。

※めん、丼メニューのだしの原材料の一部は、牛肉・豚肉・りんごを扱う工場で作っています。

ご飯メニュー	栄養成分(1食あたり)					特定原材料(対象7品目)							特定原材料に準ずるもの (対象20品目)	
	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)	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	えび	かに		
ばら寿司	162	4.1	1.3	32.4	1.7	●		●						大豆・そば
いなり寿司	188	5.0	5.8	28.7	1.3	●								大豆・ごま
だいこん菜飯 ※漬物込み	190	5.1	1.1	39.5	1.2	●								大豆・ごま
炊き込みご飯 ※漬物込み	206	6.3	4.2	34.8	1.7	●		●						大豆・そば・鶏肉
ちよっとご飯 ※漬物込み	214	4.3	0.6	43.4	0	●								大豆・ごま

丼メニュー	栄養成分(1食あたり)					特定原材料(対象7品目)							特定原材料に準ずるもの (対象20品目)	
	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)	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	えび	かに		
海鮮天丼 ※漬物込み	619	22.9	15.2	93.7	3.2	●					●			大豆・そば・いか
海老天丼 ※漬物込み	497	16.8	8.9	83.8	2.8	●					●			大豆・そば
かつ丼 ※漬物込み	762	30.8	21.8	104.8	5.1	●		●	●					大豆・そば・豚肉
親子丼 ※漬物込み	621	31.1	14.9	84.7	4.4	●		●						大豆・そば・鶏肉

※天ぷら/揚げ物は、すべて揚げ油を共有しています。

※天ぷら粉は、卵・乳成分を扱う工場で作っています。

※丼メニューのだしの原材料の一部は、牛肉・豚肉・りんごを扱う工場で作っています。

太鼓亭 メニュー別 栄養成分値 特定原材料(アレルギー物質)一覧

2018/4/9更新

めんメニュー	栄養成分(1食あたり)					特定原材料(対象7品目)							特定原材料に準ずるもの (対象20品目)
	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)	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	えび	かに	
海老天ねばとろそば(ささめ)	そば	501	25.0	11.8	73.6	4.6	●	●			●		大豆・そば・ごま・やまいも
	ささめ	463	21.1	10.5	68.5	5.1	●				●		
穴子天おろしそば(ささめ)	そば	556	25.0	19.7	68.7	5.8	●	●					大豆・そば
	ささめ	518	21.1	18.4	63.6	6.4	●						
おろしそば(ささめ)	そば	362	14.5	4.4	66.7	4.3	●	●					大豆・そば
	ささめ	324	10.6	3.1	61.6	4.9	●						
黒酢の唐揚げサラダそば(ささめ)	そば	760	28.1	36.5	83.0	4.8	●	●	●				大豆・そば・豚肉・鶏肉・ごま・ゼラチン
	ささめ	727	24.2	35.4	78.5	5.5	●		●				
肉カレーうどん	うどん	809	28.6	38.5	80.2	7.5	●		●				大豆・そば・牛肉
	そば	810	31.7	39.5	78.2	6.7	●	●					
	細めん	777	27.8	38.4	73.7	7.4	●		●				
甘きつねカレーうどん	うどん	735	24.7	26.6	94.6	8.7	●		●				大豆・そば・牛肉
	そば	737	27.8	27.6	92.6	7.9	●	●					
	細めん	704	23.9	26.5	88.1	8.6	●		●				
海老天カレーうどん	うどん	671	25.6	24.6	81.7	7.5	●		●		●		大豆・そば・牛肉
	そば	673	28.7	25.6	79.7	6.8	●	●			●		
	細めん	640	24.8	24.5	75.2	7.4	●		●		●		
天ざるそば(ささめ)	そば	532	19.5	11.3	88.8	5.2	●	●			●		大豆・そば
	ささめ	500	15.4	10.5	84.0	5.8	●				●		
ざるそば(ささめ)	そば	312	12.1	2.3	61.3	3.1	●	●					大豆・そば
	ささめ	281	8.0	1.5	56.5	3.7	●						
大鼓鍋焼きうどん		793	39.7	19.9	107.9	9.2	●		●		●		大豆・そば・鶏肉
五目揚げ麺		773	23.1	34.0	93.0	8.1	●		●		●		大豆・そば・豚肉・鶏肉・いか・ゼラチン
黒酢の酸辣湯うどん	うどん	733	25.9	25.0	96.1	7.5	●		●				大豆・そば・豚肉・鶏肉・いか・ゼラチン
	そば	734	29.0	26.0	94.1	6.7	●	●					
	細めん	701	25.1	24.9	89.6	7.4	●		●				
和風ちゃんぽん	うどん	714	24.2	19.5	106.7	7.9	●		●		●		大豆・そば・豚肉・鶏肉・いか・ゼラチン
	そば	716	27.3	20.5	104.7	7.2	●	●			●		
	細めん	683	23.4	19.4	100.2	7.8	●		●		●		
梅とじうどん	うどん	441	17.0	6.2	75.4	8.4	●		●				大豆・そば・りんご
	そば	443	20.1	7.2	73.4	7.7	●	●					
	細めん	410	16.2	6.1	69.0	8.3	●		●				
本家みそっこうどん	うどん	685	25.4	27.8	77.7	8.7	●						大豆・そば・豚肉・ごま
	そば	687	28.5	28.8	75.7	7.9	●	●					
	細めん	654	24.7	27.7	71.2	8.6	●						
肉うどん	うどん	726	26.1	34.0	72.5	7.6	●						大豆・そば・牛肉
	そば	728	29.2	35.0	70.5	6.9	●	●					
	細めん	695	25.4	33.9	66.0	7.6	●						
きつねうどん	うどん	462	16.1	9.6	75.1	7.5	●						大豆・そば
	そば	464	19.2	10.6	73.1	6.8	●	●					
	細めん	431	15.4	9.5	68.7	7.4	●						
かけうどん	うどん	304	10.6	1.0	60.3	6.3	●						大豆・そば
	そば	306	13.7	2.0	58.3	5.5	●	●					
	細めん	273	9.8	0.9	53.8	6.2	●						

※うどんとそばは、同じ釜で茹でています。別釜での茹でをご希望のお客様は、注文時に従業員にお申し付け下さい。

※天ぷら/揚げ物は、すべて揚げ油を共有しています。

※天ぷら粉は、卵・乳成分を扱う工場で製造しています。

※めんメニューのだしの原材料の一部は、牛肉・豚肉・りんごを扱う工場で製造しています。

お子様メニュー	栄養成分(1食あたり)					特定原材料(対象7品目)							特定原材料に準ずるもの (対象20品目)
	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)	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	えび	かに	
ちびっこうどん	うどん(温)	397	10.2	5.1	75.0	4.1	●						そば・大豆・オレンジ・もも・りんご
	うどん(冷)	401	9.5	5.1	76.6	3.0	●						
	そば(温)	371	11.8	5.7	68.2	3.5	●	●					
	そば(冷)	375	11.1	5.7	69.8	2.4	●	●					
おこさま天丼定食	うどん(温)	738	20.7	14.0	128.0	5.2	●				●		そば・大豆・オレンジ・もも・りんご
	うどん(冷)	742	19.9	13.7	128.8	4.2	●				●		
	そば(温)	713	22.2	14.6	121.2	4.6	●	●			●		
	そば(冷)	717	21.5	14.6	122.9	3.6	●	●			●		
おこさまセット	うどん(温)	678	21.4	16.6	94.9	8.4	●						そば・大豆・豚肉・鶏肉・ゼラチン・オレンジ・もも・りんご
	うどん(冷)	682	20.0	16.0	96.2	7.3	●						
	そば(温)	653	22.9	17.2	88.1	7.8	●	●					
	そば(冷)	657	22.2	17.2	89.7	6.7	●	●					

※うどんとそばは、同じ釜で茹でています。別釜での茹でをご希望のお客様は、注文時に従業員にお申し付け下さい。

※天ぷら/揚げ物は、すべて揚げ油を共有しています。

※天ぷら粉は、卵・乳成分を扱う工場で製造しています。

※お子様メニューのだしの原材料の一部は、牛肉・豚肉・りんごを扱う工場で製造しています。

原産地情報について

- ・季節や調達の都合により、表記以外の産地のものを使用する場合がありますのでご了承下さい。
- ・原則として直近の仕入実績により記載しております。

食材	原産地
うどん(小麦粉)	オーストラリア産、カナダ産、アメリカ産、国産
だし節(うるめ、さば、いわし、そうだかつお)	国産
だし昆布	中国産
米	国産
牛肉	アメリカ産
たまご	国産
青ねぎ	中国産