

## 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)ご判断下さいます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。

期間限定おすすめメニュー ※9/7~10/25	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			
実りの秋の天井定食	うどん(温)	839	27.2	10.3	158.7	6.9	●					●		大豆・そば	
	そば(温)	814	28.7	10.9	151.9	6.3	●	●				●			
	ささめ(冷)	867	26.3	10.2	166.5	5.7	●					●			大豆・そば・ごま
	ざるそば(冷)	900	30.4	11.1	171.8	5.1	●	●				●			大豆・そば

※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つけ下さい。

※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。

期間限定デザートメニュー ※9/21~	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		
ソフトアイス 巨峰	コーン	205	1.6	5.1	41.3	0	●			●				大豆
	カップ	185	1.2	4.9	37.0	0				●				

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	●		●			●		
ちく天おろしそば(ささめ)	そば	452	18.1	7.0	70.3	4.7	●	●	●					大豆・そば
	ささめ	414	14.2	5.7	65.2	5.3	●		●					
天ざるそば(ささめ)	そば	426	21.1	8.4	66.9	3.3	●	●				●		大豆・そば
	ささめ	393	17.2	7.3	62.5	4.0	●					●		
ざるそば		312	12.1	2.3	61.3	3.1	●	●						大豆・そば
細雪(ささめ)うどん		281	8.0	1.5	56.5	3.7	●							大豆・そば・ごま
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
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	●		●	●		●		
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	●			●		●		
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	●			●		●		
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	●			●		●		
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	●			●		●		
天ぶらうどん	うどん	409	19.3	6.6	65.0	6.5	●					●		大豆・そば
	そば	411	22.4	7.6	63.0	5.7	●	●				●		
	細めん	378	18.5	6.5	58.5	6.4	●					●		
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	●		●					
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つけ下さい。

※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。

## 豆太鼓亭 メニュー別 栄養成分値 特定原材料(アレルギー物質)一覧

2018/9/25更新

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	
とろみ元祖カレーうどん定食(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	●		●				
和風ちゃんぽん定食(いなり寿司)	うどん	902	29.2	25.3	135.4	9.2	●		●	●		●	大豆・そば・豚肉・鶏肉・ごま・いか・ゼラチン
	そば	904	32.3	26.3	133.4	8.5	●	●	●	●		●	
	細めん	871	28.4	25.2	128.9	9.1	●		●	●		●	
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	●		●			●	
ちく天おろしそば定食(いなり寿司)	そば	640	23.1	12.8	99.0	6.0	●	●	●				大豆・そば・ごま
	ささめ	602	19.2	11.5	93.9	6.6	●		●				
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・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	●	●				●	
	なめこおろしそば	797	25.9	16.2	132.0	4.4	●	●	●			●	
	梅おろしそば	791	25.6	15.2	132.7	5.4	●	●				●	
	山かけそば	855	30.5	19.6	133.4	4.1	●	●	●			●	
かつ丼定食	うどん(温)	1013	39.7	23.3	153.0	10.0	●		●	●			大豆・そば・豚肉
	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	●	●	●	●			
	なめこおろしそば	1003	40.5	24.5	150.1	7.3	●	●	●	●			
	梅おろしそば	997	40.2	23.5	150.8	8.3	●	●	●	●			
	山かけそば	1061	45.1	27.9	151.5	7.0	●	●	●	●			
親子丼定食	うどん(温)	872	40.0	16.4	132.9	9.3	●		●				大豆・そば・鶏肉
	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	●	●	●				
	なめこおろしそば	862	40.8	17.6	130.0	6.6	●	●	●				
	梅おろしそば	856	40.5	16.6	130.7	7.6	●	●	●				
	山かけそば	920	45.4	21.0	131.4	6.3	●	●	●				
天丼定食	うどん(温)	815	23.5	11.1	150.2	7.6	●					●	大豆・そば
	そば(温)	790	25.0	11.7	143.4	7.0	●	●				●	
	ささめ(冷)	843	22.6	11.0	158.0	6.4	●					●	
	ざるそば(冷)	876	26.7	11.9	163.3	5.8	●	●				●	
	なめこおろしそば	805	24.3	12.3	147.3	4.9	●	●	●			●	
	梅おろしそば	799	24.0	11.3	148.0	5.9	●	●				●	
	山かけそば	863	28.9	15.7	148.7	4.6	●	●	●			●	
ばら寿司ちよつとおかず定食	うどん(温)	647	30.0	18.6	87.8	8.3	●		●	●			大豆・そば・豚肉・鶏肉・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	●	●	●	●			
	なめこおろしそば	637	30.8	19.8	84.9	5.6	●	●	●	●			
	梅おろしそば	631	30.5	18.8	85.6	6.6	●	●	●	●			
	山かけそば	695	35.4	23.2	86.3	5.3	●	●	●	●			
唐揚げみぞれ和え定食	うどん(温)	806	38.8	24.6	105.5	10.4	●		●	●			大豆・そば・豚肉・鶏肉・ゼラチン
	そば(温)	781	40.3	25.2	98.7	9.8	●	●	●	●			
	ささめ(冷)	834	37.9	24.5	113.3	9.2	●		●	●			
	ざるそば(冷)	867	42.0	25.4	118.6	8.6	●	●	●	●			
	なめこおろしそば	796	39.6	25.8	102.6	7.7	●	●	●	●			
	梅おろしそば	790	39.3	24.8	103.3	8.7	●	●	●	●			
	山かけそば	854	44.2	29.2	104.0	7.4	●	●	●	●			

※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。

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製造しています。

## 豆太鼓亭 メニュー別 栄養成分値 特定原材料(アレルギー物質)一覧

2018/9/25更新

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・さば
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
ご飯	※漬物込み	315	6.6	0.8	67.6	0.6	●						大豆・ごま

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	●							大豆・さば・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	●				●		大豆・さば・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	●						大豆・さば・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つけ下さい。

※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。

天ぷら/一品料理メニュー	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	
野菜の天ぷら	172	3.2	6.4	25.9	2.0	●							大豆・さば
海老と野菜の天ぷら	220	7.4	9.0	27.5	2.1	●					●		大豆・さば
若鶏の唐揚げ	488	33.2	30.1	17.7	3.0	●							大豆・豚肉・鶏肉・ゼラチン
名物だしまき玉子	324	22.6	23.1	3.0	2.8	●		●	●				大豆・さば
枝豆	93	8.0	4.3	6.2	1.3								大豆
フライドポテト	313	3.3	20.3	28.6	0	●							
じゃこおろし	21	2.3	0.2	2.5	0.3								
コロッケ	396	6.1	24.2	38.6	1.2	●		●	●				大豆・牛肉・豚肉
たこのから揚げ	197	11.6	11.7	11.0	1.7	●							大豆

※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。

デザート/ドリンクメニュー	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	
クリームあんみつ(バニラ)	301	3.7	9.1	53.7	0.2			●	●				もも、りんご
クリームあんみつ(抹茶)	259	4.0	4.3	53.6	0.2			●	●				もも、りんご
ソフトアイス(バニラ)	179	2.9	9.0	23.8	0.1			●	●				
ソフトアイス(抹茶)	137	3.2	4.3	23.7	0.1			●	●				
珈琲フロート	211	3.5	9.7	29.9	0.3			●	●				
珈琲(ホット)	7	0.4	0	1.3	0								
珈琲(アイス)	7	0.4	0	1.3	0								
オレンジジュース	77	0	0	18.5	0								オレンジ

## 豆太鼓亭 原産地情報一覧

2018/9/25更新

## 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
そば粉	中国産、ロシア産、他
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