

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

2018/10/17更新

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。

期間限定おすすめメニュー	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			
かやくご飯 太鼓天盛り定食	うどん(温)	698	25.0	18.4	104.6	8.8	●		●			●		大豆・そば・鶏肉	
	そば(温)	673	26.5	19.0	97.8	8.2	●	●	●			●			
	ささめ(冷)	726	24.1	18.3	112.4	7.6	●		●			●			大豆・そば・鶏肉・ごま
	ざるそば(冷)	759	28.2	19.2	117.7	7.0	●	●	●			●			大豆・そば・鶏肉

※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。

期間限定デザートメニュー	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		
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				●				

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	28.0	22.8	147.7	8.0	●			●			大豆・そば・牛肉・ごま	
	そば	940	31.1	23.8	145.7	7.3	●	●		●				
	細めん	907	27.2	22.7	141.2	7.9	●			●				
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	25.3	15.0	137.4	7.7	●					●	大豆・そば・ごま	
	そば(温)	782	26.8	15.6	130.6	7.1	●	●				●		
	ささめ(冷)	835	24.4	14.9	145.2	6.5	●					●		
	ざるそば(冷)	868	28.5	15.8	150.5	5.9	●	●				●		
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	●		●					大豆・そば・鶏肉・ごま
	ざるそば(冷)	933	43.2	17.2	146.0	7.5	●	●	●					大豆・そば・鶏肉
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	●		●	●				大豆・そば・豚肉・ごま
	ざるそば(冷)	1074	42.9	24.1	166.1	8.2	●	●	●	●				大豆・そば・豚肉
天井定食	うどん(温)	789	26.7	10.5	141.5	7.7	●					●	大豆・そば・いか	
	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	●					●		大豆・そば・いか・ごま
	ざるそば(冷)	850	29.9	11.3	154.6	5.9	●	●				●		大豆・そば・いか
本家みそっこう定食(いなり寿司)	うどん	835	29.0	30.1	106.4	9.9	●						大豆・そば・豚肉・ごま	
	そば	836	32.1	31.1	104.4	9.2	●	●						
	細めん	803	28.2	30.0	99.9	9.9	●							
黒酢の酸辣湯うどん定食(いなり寿司)	うどん	959	34.3	32.9	126.1	8.8	●		●				大豆・そば・豚肉・鶏肉・ごま・ゼラチン	
	そば	961	37.4	33.9	124.1	8.0	●	●	●					
	細めん	928	33.5	32.7	119.7	8.7	●		●					
和風ちゃんぽん定食(炊き込みご飯)	うどん	920	30.5	23.7	141.5	9.6	●		●	●		●	大豆・そば・豚肉・鶏肉・いか・ゼラチン	
	そば	922	33.6	24.7	139.5	8.9	●	●	●	●		●		
	細めん	889	29.7	23.6	135.0	9.5	●		●	●		●		
五目揚げ麺定食(いなり寿司)		961	28.1	39.8	121.7	9.4	●		●	●		●	大豆・そば・豚肉・鶏肉・いか・ゼラチン・ごま	
鍋焼うどん定食(いなり寿司)		981	44.7	25.7	136.6	10.5	●		●			●	大豆・そば・鶏肉・ごま	
キムチ鍋焼うどん定食(だいこん菜飯)		915	32.9	25.2	129.0	10.2	●		●			●	大豆・そば・豚肉・いか・ごま・りんご	
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	●		●			●		
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	●		●					
穴子天おろしそば定食(いなり寿司)	そば	744	30.0	25.5	97.4	7.1	●	●	●				大豆・そば・ごま	
	ささめ	706	26.1	24.2	92.3	7.7	●		●					

※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

2018/10/17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	
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	719	29.8	27.2	83.3	7.6	●			●		●	大豆・そば・牛肉	
	そば	721	32.9	28.2	81.3	6.9	●	●		●		●		
	細めん	688	29.0	27.1	76.8	7.5	●			●		●		
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	●		●	●		●		
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	771	29.3	27.1	97.4	7.5	●		●				大豆・そば・豚肉・鶏肉・いか・ゼラチン	
	そば	773	32.4	28.1	95.4	6.7	●	●	●					
	細めん	740	28.5	26.9	91.0	7.4	●		●					
大鼓鍋焼うどん		793	39.7	19.9	107.9	9.2	●		●			●	大豆・そば・鶏肉	
かき鍋焼うどん		626	35.6	14.0	85.9	10.5	●						大豆・そば・鶏肉・ごま	
キムチ鍋焼うどん		725	27.8	24.1	89.5	9.0	●		●				大豆・そば・豚肉・いか・ごま・りんご	
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	647	24.0	24.3	77.7	8.6	●						大豆・そば・豚肉・ごま	
	そば	648	27.1	25.3	75.7	7.9	●	●						
	細めん	615	23.2	24.2	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	●							
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	●		●					
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	●							

※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。

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	
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
ちよつとご飯	※漬物込み	214	4.5	0.7	45.9	0.6	●							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
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