

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。

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21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	
●冷やし天ぷら五目涼麺定食(いなり寿司)	そば	759	33.4	23.5	106.8	6.0	●	●					大豆・そば・ごま・豚肉・鶏肉・ゼラチン
	ささめ	726	29.5	22.4	102.3	6.7	●		●				
●鯉玉井定食	うどん(温)	870	36.5	18.3	133.3	8.9	●		●				大豆・そば
	そば(温)	845	38.0	18.9	126.5	8.3	●	●	●				大豆・そば・ごま
	ささめ(冷)	898	35.6	18.2	141.1	7.7	●		●				大豆・そば
	ざるそば(冷)	931	39.7	19.1	146.4	7.1	●	●	●				大豆・そば
親子井定食	うどん(温)	875	40.1	16.4	133.7	9.3	●		●				大豆・そば・鶏肉
	そば(温)	850	41.6	17.0	126.9	8.7	●	●	●				大豆・そば・鶏肉・ごま
	ささめ(冷)	903	39.2	16.3	141.5	8.1	●		●				大豆・そば・鶏肉
	ざるそば(冷)	936	43.3	17.2	146.8	7.5	●	●	●				大豆・そば・鶏肉
かつ井定食	うどん(温)	1017	39.8	23.3	153.9	10.0	●		●	●			大豆・そば・豚肉
	そば(温)	992	41.3	23.9	147.1	9.4	●	●	●	●			大豆・そば・豚肉・ごま
	ささめ(冷)	1045	38.9	23.2	161.7	8.8	●		●	●			大豆・そば・豚肉
	ざるそば(冷)	1078	43.0	24.1	167.0	8.2	●	●	●	●			大豆・そば・豚肉
ねぎとろ井定食	うどん(温)	823	32.3	15.3	133.2	8.7	●		●				大豆・そば・ごま
	そば(温)	798	33.8	15.9	126.4	8.1	●	●	●				
	ささめ(冷)	851	31.4	15.2	141.0	7.5	●		●				
	ざるそば(冷)	884	35.5	16.1	146.3	6.9	●	●	●				
おろしそば定食(だいこん菜飯)	そば	564	19.6	6.7	106.9	6.3	●	●	●				大豆・そば・ごま
	ささめ	526	15.7	5.4	101.8	6.9	●		●				
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	●		●				
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
	そば(温)	782	26.8	15.6	130.6	7.1	●	●			●		大豆・そば・ごま
	ささめ(冷)	835	24.4	14.9	145.2	6.5	●				●		大豆・そば
	ざるそば(冷)	868	28.5	15.8	150.5	5.9	●	●			●		大豆・そば
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	●	●			●		大豆・そば・いか・ごま
	ささめ(冷)	817	25.8	10.4	149.3	6.5	●				●		大豆・そば・いか
	ざるそば(冷)	850	29.9	11.3	154.6	5.9	●	●			●		大豆・そば・いか
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	●		●				
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	●			●			
肉うどん定食(いなり寿司)	うどん	921	31.4	39.9	102.6	8.9	●						大豆・そば・牛肉・ごま
	そば	922	34.5	40.9	100.6	8.2	●	●					
	細めん	889	30.7	39.8	96.1	8.9	●						
和風ちゃんぽん定食(だいこん菜飯)	うどん	904	29.3	20.6	146.2	9.1	●		●	●	●		大豆・そば・豚肉・鶏肉・いか・ゼラチン・ごま
	そば	906	32.4	21.6	144.2	8.4	●	●	●	●	●		
	細めん	873	28.5	20.5	139.7	9.0	●		●	●	●		
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	●		●		●		
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
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	●		●				
ちびっうどん	うどん(温)	397	10.2	5.1	75.0	4.1	●						大豆・そば・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	●	●					
おこさまセット	うどん(温)	678	21.4	16.6	94.9	8.4	●						大豆・そば・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	●	●					
豆御膳 彩りセット		749	35.7	39.3	88.9	6.0	●	●	●	●	●		大豆・そば・豚肉・鶏肉・ゼラチン・ごま・やまいも
豆御膳 三味そばセット		836	28.3	41.8	113.2	3.4	●	●	●		●		大豆・そば・ごま・やまいも

※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。

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

2020/7/17更新

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21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	
親子丼 ※漬物込み	624	31.2	14.9	85.5	4.4	●		●					大豆・そば・鶏肉
かつ丼 ※漬物込み	766	30.9	21.8	105.7	5.1	●		●	●				大豆・そば・豚肉
ねぎとろ丼 ※漬物込み	572	23.4	13.8	85.0	3.8	●		●					大豆・ごま
海鮮天丼 ※漬物込み	619	22.9	15.2	93.7	3.2	●					●		大豆・そば・いか
ちよつとご飯 ※漬物込み	214	4.5	0.7	45.9	0.6	●							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
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

※「かつ丼」とのんかつ、「海老天丼」の天ぶらは、すべての揚げ物と揚げ油を共有しています。天ぶら粉は、卵・乳成分を扱う工場で製造しています。

めんメニュー	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21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	
●冷やし天ぶら五目涼麺	そば	571	28.4	17.7	78.1	4.7	●	●	●				大豆・そば・ごま・豚肉・鶏肉・ゼラチン
	ささめ	538	24.5	16.6	73.6	5.4	●		●				
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	●							
ざるそば	312	12.1	2.3	61.3	3.1	●	●						大豆・そば
名物細雪(ささめ)うどん	281	8.0	1.5	56.5	3.7	●							大豆・そば・ごま
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	●							
おろしそば(ささめ)	そば	374	14.5	5.6	67.4	5.1	●	●	●				大豆・そば
	ささめ	336	10.6	4.3	62.3	5.7	●		●				
穴子天おろしそば(ささめ)	そば	529	23.3	17.6	68.6	5.7	●	●	●				大豆・そば
	ささめ	491	19.4	16.3	63.5	6.3	●		●				
あんかけきつね	うどん	588	19.5	6.2	78.2	7.0	●		●				大豆・そば
	そば	590	22.6	7.2	76.2	6.3	●	●	●				
細めん	557	18.8	6.1	71.7	7.0	●		●					
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	●							
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	●		●		●		
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	●			●				
きつね肉カレーうどん	うどん	921	31.9	43.1	94.7	8.7	●			●			大豆・そば・牛肉
	そば	922	35.0	44.1	92.7	8.0	●	●		●			
細めん	889	31.1	42.9	88.2	8.7	●			●				
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	●		●	●	●			
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	●		●					
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
肉うどん	うどん	733	26.4	34.1	73.9	7.6	●						大豆・そば・牛肉
	そば	734	29.5	35.1	71.9	6.9	●	●					
細めん	701	25.7	34.0	67.4	7.6	●							
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	●				●		大豆・そば・ごま
天ぶらうどん	うどん	501	16.7	10.0	83.5	7.0	●				●		大豆・そば
	そば	502	19.8	11.0	81.5	6.2	●	●			●		
細めん	469	15.9	9.9	77.0	6.9	●				●			
海老天肉カレーうどん	うどん	905	37.0	43.7	83.4	7.7	●			●	●		大豆・そば・牛肉
	そば	906	40.1	44.7	81.4	6.9	●	●		●	●		
細めん	873	36.2	43.6	76.9	7.6	●			●	●			
鍋焼うどん	793	39.7	19.9	107.9	9.2	●		●		●	●		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つけ下さい。

※天ぶら/揚げ物は、すべて揚げ油を共有しています。天ぶら粉は、卵・乳成分を扱う工場で製造しています。

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

2020/7/17更新

丼セットメニュー	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21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	
●鯉玉丼セット	きつねうどん	941	42.4	20.0	140.3	9.9	●		●				大豆・そば
	おろしそば	860	40.8	17.6	130.0	6.6	●	●	●				大豆・そば
	山かけそば	918	45.4	21.0	131.4	6.3	●	●	●				大豆・そば・ごま・やまいも
親子丼セット	うどん(温)	946	42.5	20.0	141.1	9.9	●		●				大豆・そば・鶏肉
	そば(温)	921	44.0	20.6	134.3	9.3	●	●	●				
	ささめ(冷)	890	39.0	16.4	138.8	6.8	●		●				
	そば(冷)	848	40.1	17.1	128.3	6.2	●	●	●				大豆・そば・鶏肉・りんご
	なめこおろしそば	865	40.9	17.6	130.8	6.6	●	●	●				
	梅おろしそば	859	40.6	16.6	131.5	7.6	●	●	●				
山かけそば	923	45.5	21.0	132.2	6.3	●	●	●				大豆・そば・鶏肉・ごま・やまいも	
かつ丼セット	うどん(温)	1088	42.2	26.9	161.3	10.6	●		●				大豆・そば・豚肉
	そば(温)	1063	43.7	27.5	154.5	10.0	●	●	●				
	ささめ(冷)	1032	38.7	23.3	159.0	7.5	●		●				
	そば(冷)	990	39.8	24.0	148.5	6.9	●	●	●				大豆・そば・豚肉・りんご
	なめこおろしそば	1007	40.6	24.5	151.0	7.3	●	●	●				
	梅おろしそば	1001	40.3	23.5	151.7	8.3	●	●	●				
山かけそば	1065	45.2	27.9	152.4	7.0	●	●	●				大豆・そば・豚肉・ごま・やまいも	
ねぎとろ丼セット	うどん(温)	894	34.7	18.9	140.6	9.3	●		●				大豆・そば・ごま
	そば(温)	869	36.2	19.5	133.8	8.7	●	●	●				
	ささめ(冷)	838	31.2	15.3	138.3	6.2	●		●				
	そば(冷)	796	32.3	16.0	127.8	5.6	●	●	●				大豆・そば・ごま・りんご
	なめこおろしそば	813	33.1	16.5	130.3	6.0	●	●	●				
	梅おろしそば	807	32.8	15.5	131.0	7.0	●	●	●				
山かけそば	871	37.7	19.9	131.7	5.7	●	●	●				大豆・そば・ごま・やまいも	
海鮮天丼セット	うどん(温)	941	34.2	20.3	149.3	8.7	●				●		大豆・そば・いか
	そば(温)	916	35.7	20.9	142.5	8.1	●	●	●		●		
	ささめ(冷)	885	30.7	16.7	147.0	5.6	●		●		●		
	そば(冷)	843	31.8	17.4	136.5	5.0	●	●	●		●		大豆・そば・いか・りんご
	なめこおろしそば	860	32.6	17.9	139.0	5.4	●	●	●		●		
	梅おろしそば	854	32.3	16.9	139.7	6.4	●	●	●		●		
山かけそば	918	37.2	21.3	140.4	5.1	●	●	●		●		大豆・そば・いか・ごま・やまいも	

※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。

※「かつ丼セット」のとんかつ、「海老天丼セット」の天ぷらは、すべての揚げ物と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。

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21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	
枝豆	93	8.0	4.3	6.2	1.3								大豆
コロッケ	396	6.1	24.2	38.6	1.2	●		●	●				大豆・牛肉・豚肉
じゃこおろし	21	2.3	0.2	2.5	0.3								
フライドポテト	313	3.3	20.3	28.6	0	●							
冷ややっこ	109	9.9	5.6	4.2	0								大豆
名物だしまき玉子	324	22.6	23.1	3.0	2.8	●		●	●				大豆・そば
野菜の天ぷら	172	3.2	6.4	25.9	2.0	●							大豆・そば
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
たこのから揚げ	197	11.6	11.7	11.0	1.7	●							大豆
海老と野菜の天ぷら	220	7.4	9.0	27.5	2.1	●					●		大豆・そば

※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21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(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			●					
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
クリームソーダ	272	2.9	9.0	47.2	0.1			●	●				
珈琲フロート	211	3.5	9.7	29.9	0.3			●	●				
ごま団子	117	1.2	5.8	14.9	0	●							大豆・ごま
杏仁豆腐	137	4.1	6.4	15.8	0.1				●				ゼラチン
珈琲(ホット)	7	0.4	0	1.3	0								
珈琲(アイス)	7	0.4	0	1.3	0								
アイ스티ー	2	0.2	0	0.2	0								
ウーロン茶	2	0	0	0.5	0								
オレンジジュース	77	0	0	18.5	0								オレンジ
メロンソーダ	94	0	0	23.4	0								

※ごま団子は、すべての揚げ物と揚げ油を共有しています。

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。

原料	原産地/生産地
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
うるめの節、さばの節、いわしの節、そうだかつおの節	国内製造
だし昆布	中国産
米	国産
牛肉	アメリカ産
豚肉	スペイン産
たまご	国産
青ねぎ	中国産