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　2020/10/15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	
●牡蠣天丼定食	うどん(温)	839	27.2	15.6	138.5	7.8	●							大豆・さば
	そば(温)	814	28.7	16.2	131.7	7.2	●	●						
	ささめ(冷)	867	26.3	15.5	146.3	6.6	●							大豆・さば・ごま
	ざるそば(冷)	900	30.4	16.4	151.6	6.0	●	●						大豆・さば
親子丼定食	うどん(温)	875	40.1	16.4	133.7	9.3	●		●					大豆・さば・鶏肉
	そば(温)	850	41.6	17.0	126.9	8.7	●	●	●					
	ささめ(冷)	903	39.2	16.3	141.5	8.1	●		●					大豆・さば・鶏肉・ごま
	ざるそば(冷)	936	43.3	17.2	146.8	7.5	●	●	●					大豆・さば・鶏肉
かつ丼定食	うどん(温)	1017	39.8	23.3	153.9	10.0	●		●	●				大豆・さば・豚肉
	そば(温)	992	41.3	23.9	147.1	9.4	●	●	●	●				
	ささめ(冷)	1045	38.9	23.2	161.7	8.8	●		●	●				大豆・さば・豚肉・ごま
	ざるそば(冷)	1078	43.0	24.1	167.0	8.2	●	●	●	●				大豆・さば・豚肉
天丼定食	うどん(温)	789	26.7	10.5	141.5	7.7	●					●		大豆・さば・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・さば・いか・ごま
	ざるそば(冷)	850	29.9	11.3	154.6	5.9	●	●				●		大豆・さば・いか
太鼓天盛り定食（白ご飯）	うどん(温)	807	25.3	15.0	137.4	7.7	●					●		大豆・さば
	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	●					●		大豆・さば・ごま
	ざるそば(冷)	868	28.5	15.8	150.5	5.9	●	●				●		大豆・さば
梅とじうどん定食（だいこん菜飯）	うどん	684	23.4	7.5	125.7	9.8	●		●					大豆・さば・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（白ご飯）	うどん	991	29.3	23.0	158.5	8.2	●			●				大豆・さば・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	●			●				
本家みそっこうどん定食(いなり寿司)	うどん	887	30.3	30.3	117.2	10.1	●							大豆・さば・豚肉・ごま
	そば	836	32.1	31.1	104.4	9.2	●	●						
	細めん	803	282.2	30.0	99.9	9.9	●							
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・さば・ごま・やまいも
	ささめ	651	26.1	16.3	97.2	6.4	●		●			●		
《ねぎたっぷり》肉うどん定食(いなり寿司)	うどん	973	32.7	40.1	113.4	9.1	●							大豆・さば・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(炊き込みご飯)	うどん	973	31.8	23.9	152.3	9.8	●		●	●		●		大豆・さば・豚肉・鶏肉・いか・ゼラチン・ごま
	そば	922	33.6	24.7	139.5	8.9	●	●	●	●		●		
	細めん	889	29.7	23.6	135.0	9.5	●		●	●		●		
黒酢の酸辣湯うどん定食(いなり寿司)	うどん	1012	35.6	33.1	136.9	8.9	●		●					大豆・さば・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	●		●					
五目揚げ麺定食(いなり寿司)		961	28.1	39.8	121.7	9.4	●		●	●		●		大豆・さば・豚肉・鶏肉・いか・ゼラチン・ごま
豆御膳　彩りセット		749	35.7	39.3	88.9	6.0	●	●	●	●		●		大豆・さば・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・さば・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。

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・さば・鶏肉
かつ丼	※漬物込み	766	30.9	21.8	105.7	5.1	●		●	●				大豆・さば・豚肉
●海老天丼	※漬物込み	497	16.8	8.9	83.8	2.8	●					●		大豆・さば
ねぎとろ丼	※漬物込み	572	23.4	13.8	85.0	3.8	●		●					大豆・ごま
ちょっとご飯	※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
●炊き込みご飯	※漬物込み	206	6.3	4.2	34.8	1.7	●		●					大豆・さば・鶏肉
いなり寿司		188	5.0	5.8	28.7	1.3	●							大豆・ごま

※「かつ丼」のとんかつ、「海老天丼」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。

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

2020/10/15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	
かけうどん	うどん	357	11.9	1.2	71.1	6.4	●							大豆・さば
	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・さば
名物細雪(ささめ)うどん		281	8.0	1.5	56.5	3.7	●							大豆・さば・ごま
きつねうどん	うどん	515	17.4	9.8	85.9	7.7	●							大豆・さば
	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・さば
	ささめ	336	10.6	4.3	62.3	5.7	●		●					
あんかけきつね	うどん	641	20.8	6.4	89.0	7.2	●		●					大豆・さば
	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	494	18.3	6.4	86.2	8.6	●		●					大豆・さば・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	699	25.3	24.5	88.5	8.8	●							大豆・さば・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・さば・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	861	29.9	38.7	91.0	7.6	●			●				大豆・さば・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	973	33.2	43.3	105.5	8.9	●			●				大豆・さば・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	767	25.5	19.7	117.5	8.1	●		●	●		●		大豆・さば・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	824	30.6	27.3	108.2	7.6	●		●					大豆・さば・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・さば・豚肉・鶏肉・いか・ゼラチン
《ねぎたっぷり》肉うどん	うどん	785	27.7	34.3	84.7	7.8	●							大豆・さば・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・さば
	ささめ	500	15.4	10.5	84.0	5.8	●					●		大豆・さば・ごま
天ぷらうどん	うどん	558	18.4	10.2	94.9	7.2	●					●		大豆・さば
	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	957	38.3	43.9	94.2	7.8	●			●		●		大豆・さば・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		791	41.0	20.1	118.7	9.4	●		●			●		大豆・さば・鶏肉
●キムチ鍋焼うどん		778	29.1	24.3	100.3	9.1	●		●					大豆・さば・豚肉・いか・ごま・りんご
●牛鍋うどん		933	38.1	40.8	97.7	7.4	●		●					大豆・さば・牛肉

※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		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	
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。

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

2020/10/15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	
親子丼セット	うどん(温)	946	42.5	20.0	141.1	9.9	●		●					
	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	●		●					大豆・さば・鶏肉
	そば(冷)	848	40.1	17.1	128.3	6.2	●	●	●					
	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	●	●	●					大豆・さば・鶏肉・りんご
	山かけそば	923	45.5	21.0	132.2	6.3	●	●	●					大豆・さば・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	●		●					
	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	●		●					大豆・さば・豚肉
	そば(冷)	990	39.8	24.0	148.5	6.9	●	●	●					
	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	●	●	●					大豆・さば・豚肉・りんご
	山かけそば	1065	45.2	27.9	152.4	7.0	●	●	●					大豆・さば・豚肉・ごま・やまいも
●海老天丼セット	うどん(温)	819	28.1	14.0	139.4	8.3	●					●		
	そば(温)	794	29.6	14.6	132.6	7.7	●	●				●		
	ささめ(冷)	763	24.6	10.4	137.1	5.2	●		●			●		大豆・さば
	そば(冷)	721	25.7	11.1	126.6	4.6	●	●	●			●		
	なめこおろしそば	738	26.5	11.6	129.1	5.0	●	●	●			●		
	梅おろしそば	732	26.2	10.6	129.8	6.0	●	●				●		大豆・さば・りんご
	山かけそば	796	31.1	15.0	130.5	4.7	●	●	●			●		大豆・さば・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	●		●					
	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	●		●					大豆・さば・ごま
	そば(冷)	796	32.3	16.0	127.8	5.6	●	●	●					
	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	●	●	●					大豆・さば・ごま・りんご
	山かけそば	871	37.7	19.9	131.7	5.7	●	●	●					大豆・さば・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。

※「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
だしまき玉子	324	22.6	23.1	3.0	2.8	●		●	●				大豆・さば
野菜の天ぷら	172	3.2	6.4	25.9	2.0	●							大豆・さば
●キムチ	44	1.7	0.4	9.4	1.9								ごま
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・さば

※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								
アイスティー	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。

太鼓亭　原産地/生産地一覧　2020/10/15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。

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