

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ください。
- ・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	
● 鰻玉丼定食	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
親子丼定食	うどん(温)	940	45.8	20.3	134.7	9.5	●	●					大豆・そば・鶏肉
	そば(温)	915	47.3	20.9	127.9	8.9	●	●					大豆・そば・鶏肉・ごま
	ささめ(冷)	968	44.9	20.2	142.5	8.3	●	●					大豆・そば・鶏肉
	ざるそば(冷)	1001	49.0	21.1	147.8	7.7	●	●					大豆・そば・鶏肉
かつ丼定食	うどん(温)	1158	49.1	29.6	164.8	10.7	●	●	●				大豆・そば・豚肉
	そば(温)	1133	50.6	30.2	158.0	10.1	●	●	●				大豆・そば・豚肉・ごま
	ささめ(冷)	1186	48.2	29.5	172.6	9.5	●	●	●				大豆・そば・豚肉
	ざるそば(冷)	1219	52.3	30.4	177.9	8.9	●	●	●				大豆・そば・ごま
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	●	●					大豆・そば・いか
天井定食	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	●	●			●		大豆・そば・いか
	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
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・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
梅とじうどん定食(だいこん菜飯)	うどん	691	23.5	7.5	127.7	11.2	●	●					大豆・そば・牛肉・豚肉・ごま・ゼラチン
	そば	640	25.3	8.3	114.9	10.3	●	●					大豆・そば・牛肉・ごま
	細めん	607	21.4	7.2	110.4	11.0	●	●					大豆・そば・牛肉・ごま
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・そば・牛肉・ごま
	そば	940	31.1	23.8	145.7	7.3	●	●			●		大豆・そば
	細めん	907	27.2	22.7	141.2	7.9	●		●				大豆・そば・ごま
ねぎとろ丼定食	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	●	●					大豆・そば
	ささめ(冷)	851	31.4	15.2	141.0	7.5	●	●					大豆・そば・ごま
	ざるそば(冷)	884	35.5	16.1	146.3	6.9	●	●					大豆・そば
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・そば・牛肉・ごま
	そば	922	34.5	40.9	100.6	8.2	●	●					大豆・そば
	細めん	889	30.7	39.8	96.1	8.9	●	●					大豆・そば・ごま・やまいも
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
	ささめ	651	26.1	16.3	97.2	6.4	●	●			●		大豆・そば・ごま
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
	ささめ	706	26.1	24.2	92.3	7.7	●	●					大豆・そば
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	●	●	●		●		大豆・そば
	細めん	873	28.5	20.5	139.7	9.0	●	●	●		●		大豆・そば
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・そば・豚肉・鶏肉・ごま・ゼラチン
	そば	961	37.4	33.9	124.1	8.0	●	●					大豆・そば
	細めん	928	33.5	32.7	119.7	8.7	●	●					大豆・そば
五目揚げ麺定食(いなり寿司)	うどん	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
豆御膳 彩りセット	うどん	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	うどん	836	28.3	41.8	113.2	3.4	●	●	●		●		大豆・そば・ごま・やまいも

※うどんは、そばを扱う工場では製造しています。

※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は製造しています。

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

2022/6/22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	
春彩ちゃんぽん	うどん	610	24.7	3.0	119.5	8.3	●		●	●	●		大豆・そば・豚肉・鶏肉・ゼラチン
	そば	559	26.5	3.8	106.7	7.4	●	●	●	●	●		
	細めん	526	22.7	2.7	103.0	8.0	●		●	●	●		
かけうどん	うどん	357	11.9	1.2	71.1	6.4	●						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	515	17.4	9.8	85.9	7.7	●						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	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	●		●				
あんかけきつね	うどん	641	20.8	6.4	89.0	7.2	●		●				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	501	18.4	6.4	88.2	10.0	●		●				大豆・そば・牛肉・豚肉・ゼラチン
	そば	450	20.2	7.2	75.4	9.1	●	●	●				
	細めん	417	16.3	6.1	70.9	9.8	●		●				
本家みそっこうどん	うどん	699	25.3	24.5	88.5	8.8	●						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	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	861	29.9	38.7	91.0	7.6	●			●			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	●			●			
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	●		●				
和風ちゃんぽん	うどん	767	25.5	19.7	117.5	8.1	●		●		●		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	824	30.6	27.3	108.2	7.6	●		●				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	
きつね肉カレーうどん	うどん	973	33.2	43.3	105.5	8.9	●			●			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	●			●			
肉うどん	うどん	785	27.7	34.3	84.7	7.8	●						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	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	●				●		
天ぶらうどん	うどん	558	18.4	10.2	94.9	7.2	●				●		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	957	38.3	43.9	94.2	7.8	●			●	●		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	791	41.0	20.1	118.7	9.4	●		●			●	大豆・そば・鶏肉	

※うどんは、そばを扱う工場です。

※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・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	●	●					

※うどんは、そばを扱う工場です。

※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

2022/6/22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	689	36.9	18.8	86.5	4.6	●		●					大豆・そば・鶏肉
かつ丼 ※漬物込み	907	40.2	28.1	116.6	5.8	●		●	●				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」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。

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	
● 鰻玉丼セット	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	●	●	●				
	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)	1011	48.2	23.9	142.1	10.1	●		●				
	そば(温)	986	49.7	24.5	135.3	9.5	●	●	●				
	ささめ(冷)	955	44.7	20.3	139.8	7.0	●		●				大豆・そば・鶏肉
	そば(冷)	913	45.8	21.0	129.3	6.4	●	●	●				
	なめこおろしそば	930	46.6	21.5	131.8	6.8	●	●	●				
	梅おろしそば	931	46.4	20.6	134.4	9.2	●	●	●				大豆・そば・牛肉・豚肉・鶏肉・ごま・ゼラチン
山かけそば	988	51.2	24.9	133.2	6.5	●	●	●				大豆・そば・鶏肉・ごま・やまいも	
かつ丼セット	うどん(温)	1229	51.5	33.2	172.2	11.3	●		●	●			
	そば(温)	1204	53.0	33.8	165.4	10.7	●	●	●	●			
	ささめ(冷)	1173	48.0	29.6	169.9	8.2	●		●	●			大豆・そば・豚肉
	そば(冷)	1131	49.1	30.3	159.4	7.6	●	●	●	●			
	なめこおろしそば	1148	49.9	30.8	161.9	8.0	●	●	●	●			
	梅おろしそば	1149	49.7	29.9	164.5	10.4	●	●	●	●			大豆・そば・牛肉・豚肉・鶏肉・ごま・ゼラチン
山かけそば	1206	54.5	34.2	163.3	7.7	●	●	●	●			大豆・そば・豚肉・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	●					●	
	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	●		●			●	大豆・そば・いか
	そば(冷)	843	31.8	17.4	136.5	5.0	●	●	●			●	
	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	●	●	●			●	大豆・そば・いか・りんご
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	
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・そば・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	814	32.9	15.6	132.9	8.4	●	●	●				大豆・そば・牛肉・豚肉・鶏肉・ごま・ゼラチン
山かけそば	871	37.7	19.9	131.7	5.7	●	●	●				大豆・そば・ごま・やまいも	

※うどんは、そばを扱う工場で製造しています。

※「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・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			●					
ごま団子	117	1.2	5.8	14.9	0	●							大豆・ごま
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
珈琲フロート	211	3.5	9.7	29.9	0.3			●	●				
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

※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

2022/6/22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
うどん用小麦	オーストラリア産、カナダ産、アメリカ産、国産
うどん用小麦粉の製粉、うどんの製麺	国内加工
玄そば	中国産、他
そば用小麦	アメリカ産、オーストラリア産、カナダ産、他
そば粉の製粉、そばの製麺	国内加工
うるめの節、さばの節、いわしの節、そうだかつおの節	国内加工
だし昆布	中国産
米	国産
牛肉	アメリカ産
豚肉(めんメニュー用スライス肉)	スペイン産
鶏肉(鍋焼うどん用)	国産
鶏肉(親子丼用)	国産
鶏肉(唐揚げ用)	ブラジル産
たまご	国産
青ねぎ	中国産