

## 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。
- ・メニューは全て同一の厨房で調理しているため、加工または調理の過程でアレルギー物質が微量に混入する可能性があります。また、調理・洗浄器具なども共用しております。ご利用の際はこれらをご勘案のうえ、お客様による最終的な判断をお願いいたします。

## 栄養成分値について

- ・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。

お屋の定食メニュー	栄養成分(1食あたり)					特定原材料(対象8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	くるみ	えび	かに		
親子丼定食	うどん(温)	1027	49.0	28.1	137.5	9.5	●		●						大豆・そば・鶏肉
	そば(温)	1002	50.5	28.7	130.7	8.9	●	●	●						
	ざる細雪(冷)	1035	48.2	27.0	142.5	8.3	●		●						
	ざるそば(冷)	1068	52.3	27.9	147.8	7.7	●	●	●						
かつ丼定食	うどん(温)	1072	41.5	28.2	154.5	9.7	●		●	●				大豆・そば・豚肉	
	そば(温)	1047	43.0	28.8	147.7	9.1	●	●	●	●					
	ざる細雪(冷)	1080	40.7	27.1	159.5	8.5	●		●	●					
	ざるそば(冷)	1113	44.8	28.0	164.8	7.9	●	●	●	●					
天丼定食	うどん(温)	768	25.6	11.4	134.8	7.7	●						●	大豆・そば	
	そば(温)	743	27.1	12.0	128.0	7.1	●	●					●		
	ざる細雪(冷)	776	24.8	10.3	139.8	6.5	●		●				●		
	ざるそば(冷)	809	28.9	11.2	145.1	5.9	●	●					●		
太鼓天盛り定食(白ご飯)	うどん(温)	827	25.2	16.0	140.2	7.7	●						●	大豆・そば	
	そば(温)	802	26.7	16.6	133.4	7.1	●	●					●		
	ざる細雪(冷)	835	24.4	14.9	145.2	6.5	●		●				●		
	ざるそば(冷)	868	28.5	15.8	150.5	5.9	●	●					●		
梅とじうどん定食(だいこん菜飯)	うどん	670	23.0	7.4	123.3	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	●	●	●						
	細雪(ささめ)うどん	607	21.4	7.2	110.4	11.0	●		●						
カレーうどん定食(白ご飯)	うどん	970	28.8	23.0	154.2	8.1	●		●					大豆・そば・牛肉・ごま	
	そば	940	31.1	23.8	145.7	7.3	●	●	●						
	細雪(ささめ)うどん	907	27.2	22.7	141.2	7.9	●		●						
ねぎとろ丼定食	うどん(温)	843	32.2	16.3	136.0	8.7	●		●					大豆・そば・ごま	
	そば(温)	818	33.7	16.9	129.2	8.1	●	●	●						
	ざる細雪(冷)	851	31.4	15.2	141.0	7.5	●		●						
	ざるそば(冷)	884	35.5	16.1	146.3	6.9	●	●	●						
●実りの秋の天丼定食	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	●	●					●		
	ざる細雪(冷)	867	26.3	10.2	166.5	5.7	●		●				●		
	ざるそば(冷)	900	30.4	11.1	171.8	5.1	●	●					●		

※うどん、だし、つゆ、たれ、カレーの原料は、そば・乳成分を扱う工場で製造しています。

※天ぷら、とんかつ、揚げ物は、揚げ油を共有しています。

単品めんメニュー①	栄養成分(1食あたり)					特定原材料(対象8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	くるみ	えび	かに	
かけうどん	うどん	336	11.4	1.2	66.8	6.3	●							大豆・そば
	そば	306	13.7	2.0	58.3	5.5	●	●						
	細雪(ささめ)うどん	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	494	16.9	9.7	81.6	7.6	●							大豆・そば
	そば	464	19.2	10.6	73.1	6.8	●	●						
	細雪(ささめ)うどん	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
	細雪(ささめ)うどん	336	10.6	4.3	62.3	5.7	●		●					
あんかけきつね	うどん	620	20.3	6.4	84.6	7.1	●		●					大豆・そば
	そば	590	22.6	7.2	76.2	6.3	●	●	●					
	細雪(ささめ)うどん	557	18.8	6.1	71.7	7.0	●		●					
梅とじうどん	うどん	480	17.9	6.3	83.8	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	●	●	●					
	細雪(ささめ)うどん	417	16.3	6.1	70.9	9.8	●		●					
本家みそこうどん	うどん	715	25.6	24.3	85.0	7.8	●							大豆・そば・豚肉・ごま
	そば	652	24.0	24.0	72.0	7.6	●	●						
	細雪(ささめ)うどん	685	27.9	25.1	76.5	7.0	●		●					
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
	細雪(ささめ)うどん	463	21.1	10.5	68.5	5.1	●		●				●	

※うどん、だし、つゆ、たれ、カレーの原料は、そば・乳成分を扱う工場で製造しています。

※天ぷら、とんかつ、揚げ物は、揚げ油を共有しています。

## 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

2024/9/27更新

単品めんメニュー②	栄養成分(1食あたり)					特定原材料(対象8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	くるみ	えび	かに	
肉カレーうどん	うどん	840	29.4	38.6	86.7	7.6	●		●					大豆・そば・牛肉
	そば	810	31.7	39.5	78.2	6.7	●	●	●					
	細雪(ささめ)うどん	777	27.8	38.4	73.7	7.4	●		●					
穴子天おろしそば	そば	529	23.3	17.6	68.6	5.7	●	●	●					大豆・そば
	細雪(ささめ)うどん	491	19.4	16.3	63.5	6.3	●		●					
和風ちゃんぽん	うどん	746	25.0	19.6	113.2	8.0	●		●	●		●		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	●	●	●	●		●		
	細雪(ささめ)うどん	683	23.4	19.4	100.2	7.8	●		●	●		●		
黒酢の酸辣湯うどん	うどん	803	30.1	27.2	103.9	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	●	●	●					
	細雪(ささめ)うどん	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	952	32.7	43.2	101.2	8.8	●		●					大豆・そば・牛肉
	そば	922	35.0	44.1	92.7	8.0	●	●	●					
	細雪(ささめ)うどん	889	31.1	42.9	88.2	8.7	●		●					
ねぎたっぷり肉うどん	うどん	764	27.2	34.2	80.4	7.7	●							大豆・そば・牛肉
	そば	734	29.5	35.1	71.9	6.9	●	●						
	細雪(ささめ)うどん	701	25.7	34.0	67.4	7.6	●							
天ざるそば	そば	465	21.7	10.6	70.6	5.3	●	●				●		大豆・そば
	細雪(ささめ)うどん	433	17.6	9.8	65.8	5.9	●					●		大豆・そば・ごま
天ぶらうどん	うどん	499	21.5	7.9	82.4	7.2	●					●		大豆・そば
	そば	469	23.8	8.7	73.9	6.4	●	●				●		
	細雪(ささめ)うどん	436	19.9	7.6	69.4	7.1	●					●		
海老天肉カレーうどん	うどん	936	37.8	43.8	89.9	7.8	●		●			●		大豆・そば・牛肉
	そば	906	40.1	44.7	81.4	6.9	●	●	●			●		
	細雪(ささめ)うどん	873	36.2	43.6	76.9	7.6	●		●			●		
鍋焼うどん		770	40.5	20.0	114.4	9.3	●		●			●		大豆・そば・鶏肉
相盛りざる		413	13.1	2.2	83.4	3.8	●	●						大豆・そば

※うどん、だし、つゆ、たれ、カレーの原料は、そば・乳成分を扱う工場で製造しています。

※天ぶら、とんかつ、揚げ物は、揚げ油を共有しています。

お子様メニュー	栄養成分(1食あたり)					特定原材料(対象8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	くるみ	えび	かに	
ちびっこのうどん	うどん(温)	405	10.4	5.3	76.7	4.1	●							大豆・そば・オレンジ・もも・りんご
	うどん(冷)	409	9.7	5.3	78.3	3.0	●							
	そば(温)	380	11.9	5.9	69.9	3.5	●	●						
	そば(冷)	384	11.2	5.9	71.5	2.4	●	●						
おこさまセット	うどん(温)	686	21.5	16.8	96.6	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)	690	20.8	16.8	98.2	7.3	●							
	そば(温)	661	23.1	17.4	89.8	7.8	●	●						
	そば(冷)	665	22.4	17.4	91.4	6.7	●	●						

※うどん、だし、つゆ、たれ、カレーの原料は、そば・乳成分を扱う工場で製造しています。

※天ぶら、とんかつ、揚げ物は、揚げ油を共有しています。

単品どんぶり/ご飯メニュー	栄養成分(1食あたり)					特定原材料(対象8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	くるみ	えび	かに	
親子丼	※漬物込み	756	40.2	25.6	86.5	4.6	●		●					大豆・そば・鶏肉
かつ丼	※漬物込み	801	32.7	25.7	103.5	4.8	●		●	●				大豆・そば・豚肉
海老天丼	※漬物込み	497	16.8	8.9	83.8	2.8	●						●	大豆・そば
ねぎとろ丼	※漬物込み	572	23.4	13.8	85.0	3.8	●		●					大豆・ごま
ご飯	※漬物込み	315	6.6	0.8	67.6	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
いなり寿司		188	5.0	5.8	28.7	1.3	●							大豆・ごま
ばら寿司		212	4.9	2.5	41.3	1.7	●		●					大豆・そば・ごま

※天ぶら、とんかつ、揚げ物は、揚げ油を共有しています。

## 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

2024/9/27更新

セットメニュー	栄養成分(1食あたり)					特定原材料(対象8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	くるみ	えび	かに	
親子丼セット	うどん(温)	1078	51.5	30.7	142.1	10.1	●		●					大豆・そば・鶏肉
	そば(温)	1053	53.0	31.3	135.3	9.5	●	●	●					
	細雪うどん(冷)	1022	48.0	27.1	139.8	7.0	●		●					
	そば(冷)	980	49.1	27.8	129.3	6.4	●	●	●					
	なめこおろしそば	997	49.9	28.3	131.8	6.8	●	●	●					
	梅おろしそば	998	49.7	27.4	134.4	9.2	●	●	●					
山かけそば	1055	54.5	31.7	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)	1123	44.0	30.8	159.1	10.3	●		●					大豆・そば・豚肉
	そば(温)	1098	45.5	31.4	152.3	9.7	●	●	●					
	細雪うどん(冷)	1067	40.5	27.2	156.8	7.2	●		●					
	そば(冷)	1025	41.6	27.9	146.3	6.6	●	●	●					
	なめこおろしそば	1042	42.4	28.4	148.8	7.0	●	●	●					
	梅おろしそば	1043	42.2	27.5	151.4	9.4	●	●	●					
山かけそば	1100	47.0	31.8	150.2	6.7	●	●	●					大豆・そば・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	●						●	大豆・そば
	そば(温)	794	29.6	14.6	132.6	7.7	●	●					●	
	細雪うどん(冷)	763	24.6	10.4	137.1	5.2	●		●				●	
	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	739	26.3	10.7	131.7	7.4	●	●	●				●	
山かけそば	796	31.1	15.0	130.5	4.7	●	●	●				●	大豆・そば・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	●		●					大豆・そば・ごま
	そば(温)	869	36.2	19.5	133.8	8.7	●	●	●					
	細雪うどん(冷)	838	31.2	15.3	138.3	6.2	●		●					
	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	●	●	●					
山かけそば	871	37.7	19.9	131.7	5.7	●	●	●					大豆・そば・ごま・やまいも	
●実りの秋の天丼セット	うどん(温)	910	29.6	13.9	166.1	7.5	●						●	大豆・そば
	そば(温)	885	31.1	14.5	159.3	6.9	●	●					●	
	細雪うどん(冷)	854	26.1	10.3	163.8	4.4	●		●				●	
	そば(冷)	812	27.2	11.0	153.3	3.8	●	●	●				●	
	なめこおろしそば	829	28.0	11.5	155.8	4.2	●	●	●				●	
	梅おろしそば	823	27.7	10.5	156.5	5.2	●	●	●				●	
山かけそば	887	32.6	14.9	157.2	3.9	●	●	●				●	大豆・そば・ごま・やまいも	

※うどん、だし、つゆ、たれ、カレーの原料は、そば・乳成分を扱う工場で製造しています。

※天ぷら、とんかつ、揚げ物は、揚げ油を共有しています。

一品料理メニュー	栄養成分(1食あたり)					特定原材料(対象8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	くるみ	えび	かに	
枝豆	93	8.0	4.3	6.2	1.3									大豆
コロッケ(2個)	364	5.5	23.0	33.4	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	1.0	●								
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
海老と野菜の天ぷら	220	7.4	9.0	27.5	2.1	●						●		大豆・そば
若鶏の唐揚げ(5個)	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
穴子一本揚げ	180	11.2	12.4	4.2	1.7	●								大豆・そば
鶏天(3個)	336	21.6	19.5	16.1	2.7	●								大豆・そば・豚肉・鶏肉・ゼラチン
ごぼう天(6本)	108	1.1	7.1	10.3	0.8	●								大豆
焼き鳥 もも串たれ(2本)	196	11.6	11.9	10.6	2.3	●								大豆・鶏肉・りんご
揚げたこ焼き(5個) ※注	288	8.5	18.1	21.8	2.7	●		●	●					大豆・そば・ゼラチン・魚介類
明石焼き(5個)	126	8.0	4.3	13.9	1.7	●		●	●					大豆・そば・ゼラチン・魚介類
ちくわチーズの磯部揚げ(3個)	606	17.4	43.8	34.4	3.6	●		●	●					大豆・そば
唐揚げみぞえ和え(5個)	507	33.8	30.1	20.4	7.9	●								大豆・豚肉・鶏肉・ゼラチン
かつとじ皿	469	26.2	25.1	31.4	5.2	●		●	●					大豆・そば・豚肉
大盛りポテト	627	6.4	40.5	57.2	1.9	●								
牛串カツ(3本)	195	11.3	12.3	11.3	0.3	●			●					大豆・牛肉

※うどん、だし、つゆ、たれ、カレーの原料は、そば・乳成分を扱う工場で製造しています。

※「揚げたこ焼き(5個)」のソースは店舗ごとに異なるため、ソース以外のアレルギーのみを表記しています。ソースに含まれるアレルギーについては従業員にお尋ねください。

## 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

2024/9/27更新

デザートメニュー	栄養成分(1食あたり)					特定原材料(対象8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	くるみ	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

※「ごま団子」は油で揚げています。天ぷら、とんかつ、揚げ物は、揚げ油を共有しています。

※「ソフトアイス」「クリームあんみつ」「珈琲フロート」のアイスクリームは、小麦・卵・そば・落花生を扱う工場で製造しています。

ドリンクメニュー	栄養成分(1食あたり)					特定原材料(対象8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	くるみ	えび	かに	
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	94	0.4	0.4	22.0	0									オレンジ

うどん弁当メニュー	栄養成分(1食あたり)					特定原材料(対象8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	くるみ	えび	かに	
なめこおろしうどん弁当	細雪(ささめ)うどん	631	27.1	20.8	80.0	5.8	●		●	●				大豆・さば・豚肉・鶏肉・ごま・ゼラチン・魚醤(魚介類)
	そば	590	28.1	21.5	69.5	5.2	●	●	●	●				
梅おろしうどん弁当	細雪(ささめ)うどん	633	27.0	19.8	82.9	8.3	●		●	●				大豆・さば・牛肉・豚肉・鶏肉・ごま・ゼラチン・魚醤(魚介類)
	そば	591	28.0	20.5	72.4	7.8	●	●	●	●				

※うどん、だし、つゆ、たれ、カレーの原料は、そば・乳成分を扱う工場で製造しています。

※天ぷら、とんかつ、揚げ物は、揚げ油を共有しています。

## 太鼓亭 原産地/生産地一覧

2024/9/27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
うるめ節、さば節、いわし節、そうだかつお節	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