そば太鼓亭　メニュー別　栄養成分値　特定原材料(アレルギー物質)一覧　2026/10/2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。
・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。

めんメニュー		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
		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	(対象20品目)
ざるそば	並	308	12.0	2.0	61.0	3.0	●	●							大豆・さば
	大	572	21.6	4.0	113.0	3.0									
	特盛	858	32.3	6.0	169.3	4.6									
ざる細(ささめ)うどん	並	286	8.7	1.6	62.7	3.7	●								大豆・さば・ごま
	大	476	13.9	2.4	105.9	4.3									
	特盛	688	20.2	3.2	153.5	6.6									
ぶっかけそば	並	299	11.8	2.0	59.1	3.1	●	●							大豆・さば
	大	594	23.1	4.0	117.0	6.1									
かけそば	並	303	13.3	2.0	58.1	5.4	●	●							大豆・さば
	大	453	19.9	3.0	86.8	8.1									
玉子あんかけそば	並	375	16.1	4.9	66.8	5.0	●	●	●						大豆・さば
	大	561	24.2	7.3	99.8	7.6									
たぬきそば	並	458	18.9	10.2	72.9	7.2	●	●							大豆・さば
	大	610	25.7	11.2	101.9	10.2									
おろしそば	並	313	11.9	2.1	62.5	2.9	●	●							大豆・さば
	大	609	23.0	4.1	120.9	5.7									
●梅玉あんかけそば	並	393	16.4	4.9	71.2	7.9	●	●	●						大豆・さば・牛肉・豚肉・ゼラチン
	大	581	24.5	7.4	104.6	10.7									
肉カレーそば	並	576	17.0	17.8	87.4	4.9	●	●							大豆・さば・牛肉・豚肉・りんご
	大	819	23.8	23.1	130.1	7.3									
ねばとろそば	並	343	13.4	2.2	68.9	3.2	●	●							大豆・さば・やまいも
	大	638	24.5	4.2	127.2	6.0									
山かけそば	並	431	20.2	7.5	73.2	3.3	●	●	●						大豆・さば・やまいも
	大	726	31.6	9.5	131.1	6.4									
肉そば	並	456	19.6	12.7	64.7	7.7	●	●							大豆・さば・牛肉・ごま
	大	628	27.3	13.7	97.8	12.0									
名物 肉もりそば	並	566	24.0	21.1	69.8	4.3	●	●	●						大豆・さば・牛肉・豚肉・鶏肉・ごま・ゼラチン
	大	830	33.6	23.1	121.8	4.3									
	特盛	1126	44.5	25.2	180.1	6.3									
鴨つけ細(ささめ)うどん	並	587	21.5	22.8	76.3	6.8	●								大豆・さば・豚肉・鶏肉・ごま・ゼラチン
	大	777	26.7	23.6	119.5	7.4									
	特盛	1014	33.9	24.4	172.4	11.0									
●鴨なんそば	並	651	26.8	23.4	81.3	6.5	●	●							大豆・さば
	大	886	36.1	24.9	127.3	9.7									
鍋やきうどん	並	659	29.1	17.6	89.9	7.4	●		●				●		大豆・さば・鶏肉
	大	764	31.7	18.0	111.5	7.7									
ちびっこうどん	ぶっかけ	308	14.1	6.2	49.1	2.1	●						●		大豆・さば
	かけ	306	15.0	6.2	47.7	3.4									
家族ざるそば		2114	81.9	14.3	418.0	17.9	●	●							大豆・さば
舞茸天おろしそば	並	390	13.0	8.9	66.9	4.5	●	●							大豆・さば
	大	666	23.1	10.9	121.5	5.7									

※めん、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。
※うどんは、そばと同じ釜で茹でています。
※めんメニューの栄養成分・特定原材料は、一人前のだし(かけだし、ざるだし、ぶっかけだし)込みのものを表示しています。
※天ぷら、とんかつ、揚げ物は、揚げ油を共有しています。

トッピングメニュー	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
	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	(対象20品目)
ねぎ盛り	14	0.3	0.1	3.6	0									
山いも	26	0.9	0.1	5.6	0									やまいも
大根おろし	9	0.2	0.1	2.1	0									
揚げ餅	114	1.3	4.0	18.0	0.4									
大判きつねあげ	151	5.3	8.2	14.2	1.2	●								大豆
旨煮牛肉	128	5.0	10.7	1.8	0.4	●								大豆・さば・牛肉
鴨肉	240	10.2	20.9	0.1	0.1									

※めん、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。

そば太鼓亭　メニュー別　栄養成分値　特定原材料(アレルギー物質)一覧

2026/10/2更新

セットメニュー			栄養成分(1食あたり) 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)	特定原材料(対象8品目) 小麦	そば	卵	乳成分	落花生	くるみ	えび	かに	特定原材料に準ずるもの(対象20品目)
●ミニかつ丼セット	かけそば	並	905	37.9	28.1	125.3	7.5	●	●	●	●					大豆・さば・豚肉
		大	1184	49.0	30.1	179.5	9.8									
	ざるそば	並	917	37.3	28.1	129.0	6.0									
		大	1201	47.9	30.1	184.9	7.5									
ミニ親子丼セット	かけそば	並	761	37.2	13.1	119.1	7.8	●	●	●						大豆・さば・鶏肉
		大	1040	48.3	15.1	173.3	10.1									
	ざるそば	並	773	36.6	13.1	122.8	6.3									
		大	1057	47.2	15.1	178.7	7.8									
ミニ天丼セット	かけそば	並	690	27.3	9.6	120.9	7.7	●	●					●		大豆・さば・いか
		大	969	38.4	11.6	175.1	10.0									
	ざるそば	並	702	26.7	9.6	124.6	6.2									
		大	986	37.3	11.6	180.5	7.7									
かやくご飯セット	かけそば	並	522	20.1	5.4	96.8	7.0	●	●	●						大豆・さば・鶏肉
		大	804	31.5	7.4	151.5	9.7									
	ざるそば	並	527	18.8	5.4	99.7	4.6									
		大	791	28.4	7.4	151.7	4.6									

※めん、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。

※かきあげに含まれる小海老は、かにが混ざる漁法で採取しています。

天ぷら/揚げ物メニュー		栄養成分(1食あたり) 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)	特定原材料(対象8品目) 小麦	そば	卵	乳成分	落花生	くるみ	えび	かに	特定原材料に準ずるもの(対象20品目)
穴子天	ハーフ	81	5.2	6.2	0.4	0.4	●								
	一本	162	10.3	12.4	0.7	0.8									
とり天		129	10.0	7.5	4.9	0.4	●								大豆・鶏肉
イカ天		80	7.2	5.1	0.5	0.2	●								いか
ちくわ天※		90	4.3	5.6	5.1	0.9	●		●						大豆
なす天		40	0.4	3.5	1.9	0	●								
さつまいも天		133	0.7	6.4	17.8	0	●								
れんこん天		62	0.5	4.0	6.0	0	●								
海老天		48	4.2	2.6	1.6	0.1	●						●		
まいたけ天		16	0.3	1.5	0.7	0	●								
紅生姜天		18	0.1	1.8	0.6	1.1	●								
野菜のかき揚げ		135	2.2	7.9	13.6	0.1	●						●		
かにやん		84	3.8	5.1	5.6	0.9	●		●				●	●	大豆
天ぷら盛り合わせ		181	8.5	10.3	12.8	0.2	●						●		いか
鶏のから揚げ（1個）		167	8.9	12.7	4.8	0.6	●		●						大豆・さば・鶏肉
コロッケ		151	2.3	9.6	13.8	0.5	●		●	●					大豆・牛肉・豚肉
アジフライ		219	9.8	11.8	17.6	0.7	●								大豆
フライドポテト		314	3.2	20.3	28.6	1.0	●								
●カキフライ（3個）		297	6.8	16.6	30.5	1.0	●		●						大豆・りんご
たこの唐揚げ		197	11.6	11.7	11.0	1.7	●								大豆
豚ロース串		71	3.3	5.7	1.8	0.1	●		●						大豆・豚肉・ゼラチン
ささみチーズ串		51	2.8	2.8	3.1	0.1	●		●	●					大豆・鶏肉
おくら串		38	0.7	2.4	3.2	0.1	●								大豆
うずら串		63	4.5	7.8	4.5	0.2	●		●						大豆
レンコン串		93	1.6	5.0	10.0	0.3	●								大豆

※天ぷら、とんかつ、揚げ物は、揚げ油を共有しています。

※かきあげに含まれる小海老は、かにが混ざる漁法で採取しています。

※ちくわ天に使用しているちくわは 卵・大豆を含まないものに順次切替えを行なっています。

おむすび/寿司メニュー	栄養成分(1食あたり) 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)	特定原材料(対象8品目) 小麦	そば	卵	乳成分	落花生	くるみ	えび	かに	特定原材料に準ずるもの(対象20品目)
福徳いなり	135	4.3	4.1	19.6	0.3	●								大豆・ごま
わさびいなり	90	2.7	2.7	13.4	0.6	●								大豆・ごま
焼き鯖寿司	106	2.9	1.9	18.4	0.3	●								大豆・さば・ごま
たまご寿司	81	3.1	3.0	10.3	0.6	●		●						大豆・さば
梅むすび	130	2.8	0.3	27.9	1.0									
昆布むすび	140	3.2	0.3	29.8	0.6	●								大豆・ごま
鮭むすび	137	3.8	0.8	27.3	0.4									大豆・さけ
かやくおむすび	175	5.4	2.7	31.0	1.3	●		●						大豆・さば・鶏肉

そば太鼓亭　メニュー別　栄養成分値　特定原材料(アレルギー物質)一覧

2026/10/2更新

ごはん/丼メニュー		栄養成分(1食あたり) 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)	特定原材料(対象8品目) 小麦	そば	卵	乳成分	落花生	くるみ	えび	かに	特定原材料に準ずるもの(対象20品目)
白ごはん		252	5.3	0.5	54.2	0									
卵かけご飯　※だし醤油10cc込み		339	13.2	4.7	57.5	1.7	●		●						大豆・さば
ちりめん山椒ご飯		275	7.3	0.7	57.3	0.6	●								大豆
かやくご飯		219	6.8	3.4	38.7	1.6	●		●						大豆・さば・鶏肉
山とろ丼		381	14.8	6.3	65.8	2.1	●		●						大豆・ごま・やまいも
カレー丼		408	8.9	8.3	71.9	2.5	●								大豆・さば・牛肉・豚肉・りんご
●ミニかつ丼	並	610	25.3	26.1	68.4	3.0	●		●	●					大豆・さば・豚肉
	大	796	29.7	26.4	108.0	4.3									
ミニ親子丼	並	466	24.6	11.1	62.2	3.3	●		●						大豆・さば・鶏肉
	大	652	28.9	11.4	101.8	4.6									
ミニ天丼	並	395	14.7	7.6	64.0	3.2	●						●		大豆・さば・いか
	大	395	14.7	7.6	64.0	3.2									

※めん、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。

一品メニュー		栄養成分(1食あたり) 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)	特定原材料(対象8品目) 小麦	そば	卵	乳成分	落花生	くるみ	えび	かに	特定原材料に準ずるもの(対象20品目)
生玉子		60	4.9	4.1	0.1	0.2			●						
温泉玉子		62	5.2	4.1	0.1	0.1			●						
白菜キムチ		23	1.3	0.3	4.4	1.6									ごま
枝豆		93	8.0	4.3	6.2	1.3									大豆
きんぴらごぼう		41	0.9	1.3	6.7	0.6	●								大豆・ごま
納豆		63	4.8	3.4	4.5	0.4	●								大豆
●ちょこっとだし巻		69	5.9	4.8	0.9	0.5	●		●						大豆・さば
おくらなめこ		15	1.3	0.1	3.1	0.3	●								大豆
紀州南高梅		15	0.2	0	3.8	2.3									大豆・牛肉・豚肉・ゼラチン
手作りポテトサラダ		139	2.7	7.6	12.3	0.7	●		●	●					大豆・さけ・りんご
生野菜たまごサラダ		72	5.8	4.2	2.7	0.1			●						
さつまいものレモン煮		74	1.0	0.1	17.2	0.1									
もやしナムル		38	1.1	3.2	1.7	0.7									大豆・ごま・鶏肉
とり皮串	3本	278	5.0	27.1	3.6	0.8									大豆・鶏肉
	5本	458	8.2	45.1	4.8	1.5	●								
	8本	728	13.0	72.1	6.6	2.3									
揚げ出し豆腐		364	12.3	26.4	21.3	4.0	●								大豆・さば
炭火焼き鶏ハラミ		160	21.6	5.6	4.2	1.0									鶏肉
明石焼き		131	8.4	4.3	14.8	2.1	●		●	●					大豆・さば・ゼラチン・魚介類
●カツとじ		440	26.0	29.8	18.7	4.5	●		●	●					大豆・さば・豚肉
鶏からみぞれ		409	21.9	25.5	24.5	7.3	●		●						大豆・さば・鶏肉
厚揚げ肉豆腐		254	16.7	12.6	3.2	1.3	●		●	●					大豆・さば・牛肉
●だし巻き玉子		229	19.2	15.4	3.9	1.5	●		●						大豆・さば
おでん　こんにゃく		18	1.5	0	4.0	2.1	●								大豆・さば
おでん　玉子		76	6.6	4.1	2.2	2.2	●		●						大豆・さば
おでん　大根		17	0.6	0.1	4.1	0.5	●								大豆・さば
おでん　厚揚げ		105	7.5	7.9	0.6	0.01	●								大豆・さば
おでん　牛すじ		22	3.6	0.9	0	0.004	●								大豆・さば・牛肉

※めん、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。
※「白菜キムチ」に含まれるオキアミ塩辛の原料のオキアミは、えび・かにが混ざる漁法で採取しています。

もつ鍋メニュー	栄養成分(1食あたり) 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)	特定原材料(対象8品目) 小麦	そば	卵	乳成分	落花生	くるみ	えび	かに	特定原材料に準ずるもの(対象20品目)
もつ鍋(1人前)	194	12.9	9.8	15.7	4.6	●								大豆・さば・牛肉
●追加水餃子(3個)	113	3.7	6.1	12.0	0.6	●								大豆・豚肉・鶏肉・ごま
●追加ロングウインナー(2本)	169	6.4	15.2	1.5	1.0									豚肉
●追加鶏団子 名古屋コーチン使用(3個)	141	7.1	9.5	6.1	0.6	●			●					大豆・鶏肉
追加もつ(1人前)	90	5.6	7.8	0	0.1									牛肉
追加野菜盛り(1.5人前)	30	2.7	0.2	5.8	0									
追加豆腐(2人前)	52	4.9	3.2	1.8	0									大豆
追加そば 1玉	264	9.6	2.0	52.0	0	●	●							
雑炊セット	312	10.2	4.6	54.3	0.2			●						

※めん、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。

そば太鼓亭　メニュー別　栄養成分値　特定原材料(アレルギー物質)一覧　2026/10/2更新

そばしゃぶ鍋メニュー	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
	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	(対象20品目)
そばしゃぶ鍋(醤油)	557	23.8	15.0	83.3	9.2	●	●							大豆・さば・豚肉
そばしゃぶ鍋(味噌)	688	26.3	16.8	108.3	10.2	●	●							大豆・さば・豚肉・ごま
追加そば 1玉	264	9.6	2.0	52.0	0	●	●							
雑炊セット	388	13.4	5.7	72.9	0.7	●		●						大豆・さば

※めん、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。

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
	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	(対象20品目)
ごま団子	117	1.2	5.8	14.9	0.03	●								大豆・ごま
なめらか杏仁(マンゴー＆パッション ソース)	125	3.5	5.8	14.7	0.1				●					りんご・ゼラチン
なめらか杏仁(ストロベリーソース)	132	3.5	5.8	16.5	0.1				●					りんご・ゼラチン
なめらか杏仁(キウイソース)	132	3.5	5.8	16.6	0.1				●					りんご・ゼラチン・キウイフルーツ
なめらかプリン	78	1.8	2.3	12.9	0.2				●					ゼラチン
なめらかいちごプリン	100	1.7	2.3	18.6	0.2				●					大豆・りんご
なめらかマンゴープリン	90	1.5	1.6	17.9	0.2				●					オレンジ・りんご
バニラアイスクリーム	170	3.0	10.7	15.4	0.1			●	●					

※「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。

※「バニラアイスクリーム」は、小麦・そば・落花生を扱う工場で製造しています。

サービスコーナー/卓上			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
			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	(対象20品目)
かけだし	ちびっこかけ 適量	200ml	20	2.0	0	3.0	3.0									
	めん並適量	360ml	36	3.6	0	5.4	5.4	●								大豆・さば
	めん大適量	540ml	54	5.4	0	8.1	8.1									
天つゆ	天ぷら1人前適量	20ml	9	0.4	0	1.7	0.7	●								大豆・さば
天衣	大さじ1	5g	29	0.2	2.4	1.9	0.01	●								
おろし生姜	小さじ1	5g	2	0	0	0.4	0.1									
白ごま	小さじ1	3g	18	0.6	1.6	0.6	0									ごま
山椒	ひとふり	0.5g	2	0.1	0	0.3	0									
塩	ひとつまみ	1g	0	0	0	0	1.0									
ラー油	小さじ1/2	2g	17	0	1.9	0.1	0									ごま
ウスターソース	大さじ1	16g	20	0.2	0	4.8	1.5									大豆・りんご
田楽味噌	おでん1人前適量	10g	26	0.6	0.3	5.1	0.6									大豆・ごま
七味	ひとふり	0.5g	2	0.1	0.1	0.3	0									ごま
だし醤油	天ぷら1人前適量	20ml	32	1.5	0	6.4	3.0	●								大豆・さば
ごまドレッシング	適量	15g	60	0.4	6.0	1.3	0.5	●		●						大豆・ごま
青じそドレッシング	適量	15g	6	0.4	0	1.2	0.9	●								大豆

※めん、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。

※「天衣」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。

そば太鼓亭　原産地/生産地一覧　2026/10/2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
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
うどん用小麦	オーストラリア産、他
かつおの節、うるめの節、さばの節、そうだかつおの節、いわしの節	国内加工
だし昆布	中国産
米	国産と台湾産をブレンドして使用
牛肉	アメリカ産
鶏肉	ブラジル産、中国産、他
たまご	国産
ねぎ	中国産