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

2026/10/22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。

ランチメニュー		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	
（ランチ）親子丼定食	うどん（温）	1027	49.0	28.1	137.5	9.5	●		●						大豆・さば・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	●	●	●						
（ランチ）かつ丼定食	うどん（温）	1072	41.5	28.2	154.5	9.7	●		●	●					大豆・さば・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	●	●	●	●					
（ランチ）海老天丼定食	うどん（温）	768	25.6	11.4	134.8	7.7	●						●		大豆・さば
	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	●	●					●		
（ランチ）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・さば
	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	●	●	●				●		
（ランチ）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・さば・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	●		●						
（ランチ）肉カレーうどん定食（白ご飯）	うどん	970	28.8	23.0	154.2	8.1	●			●					大豆・さば・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	●			●					
（ランチ）ねぎとろ丼定食	うどん（温）	843	32.2	16.3	136.0	8.7	●		●						大豆・さば・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	●	●	●						
●（ランチ）牡蠣天丼定食	うどん（温）	714	24.2	12.9	134.9	7.8	●						●		大豆・さば
	そば（温）	749	25.7	13.5	128.1	7.2	●	●					●		
	ざる細雪（冷）	782	23.4	11.8	139.9	6.6	●						●		
	ざるそば（冷）	815	27.5	12.7	145.2	6.0	●	●					●		

丼メニュー		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・さば・鶏肉
かつ丼	※漬物込み	801	32.7	25.7	103.5	4.8	●		●	●					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

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	
ご飯	※漬物込み	315	6.6	0.8	67.6	0.6	●								大豆・ごま
ちょっとだいこん菜飯	※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（2ケ）		188	5.0	5.8	28.7	1.3	●								大豆・ごま

※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

2026/10/22更新

麺メニュー		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	
かけうどん	うどん	336	11.4	1.2	66.8	6.3	●								
	そば	306	13.7	2.0	58.3	5.5	●	●							大豆・さば
	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・さば
	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	494	16.9	9.7	81.6	7.6	●								
	そば	464	19.2	10.6	73.1	6.8	●	●							大豆・さば
	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・さば
	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	●		●						
	そば	590	22.6	7.2	76.2	6.3	●	●	●						大豆・さば
	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	●		●						
	そば	450	20.2	7.2	75.4	9.1	●	●	●						大豆・さば・牛肉・豚肉・ゼラチン
	細雪（ささめ）うどん	417	16.3	6.1	70.9	9.8	●		●						
本家みそっこうどん	うどん	715	25.6	24.3	85.0	7.8	●								
	そば	652	24.0	24.0	72.0	7.6	●	●							大豆・さば・豚肉・ごま
	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・さば・ごま・やまいも
	細雪（ささめ）うどん	463	21.1	10.5	68.5	5.1	●		●				●		
肉カレーうどん	うどん	840	29.4	38.6	86.7	7.6	●			●					
	そば	810	31.7	39.5	78.2	6.7	●	●		●					大豆・さば・牛肉
	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・さば
	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	745	24.8	19.6	113.3	8.0	●						●		
	そば	715	27.1	20.5	104.8	7.1	●	●					●		大豆・さば・豚肉・鶏肉・いか・ゼラチン
	細雪（ささめ）うどん	682	23.3	19.4	100.3	7.8	●						●		
黒酢の酸辣湯うどん	うどん	803	30.1	27.2	103.9	7.6	●		●						
	そば	773	32.4	28.1	95.4	6.7	●	●	●						大豆・さば・豚肉・鶏肉・いか・ゼラチン
	細雪（ささめ）うどん	740	28.5	26.9	91.0	7.4	●		●						
五目揚げ麺		772	23.0	33.9	93.0	8.1	●						●		大豆・さば・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	●			●					
	そば	922	35.0	44.1	92.7	8.0	●	●		●					大豆・さば・牛肉
	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	●								
	そば	734	29.5	35.1	71.9	6.9	●	●							大豆・さば・牛肉
	細雪（ささめ）うどん	701	25.7	34.0	67.4	7.6	●								
天ぷらうどん	うどん	499	21.5	7.9	82.4	7.2	●						●		
	そば	469	23.8	8.7	73.9	6.4	●	●					●		大豆・さば
	細雪（ささめ）うどん	436	19.9	7.6	69.4	7.1	●						●		
天ざるそば	そば	465	21.7	10.6	70.6	5.3	●	●					●		大豆・さば
	細雪（ささめ）うどん	433	17.6	9.8	65.8	5.9	●						●		大豆・さば・ごま
海老天肉カレーうどん	うどん	936	37.8	43.8	89.9	7.8	●			●			●		
	そば	906	40.1	44.7	81.4	6.9	●	●		●			●		大豆・さば・牛肉
	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・さば・鶏肉
キムチ鍋焼うどん		752	31.3	25.8	95.4	9.4	●		●						大豆・さば・豚肉・いか・ごま・りんご
牛鍋うどん		912	37.6	40.8	93.4	7.3	●		●						大豆・さば・牛肉
●牡蠣鍋うどん		761	33.5	27.2	90.5	9.4	●								大豆・さば・豚肉・ごま
ちびっこうどん	うどん（温）	405	10.4	5.3	76.7	4.1	●								
	うどん（冷）	409	9.7	5.3	78.3	3.0	●								大豆・さば・オレンジ・もも・りんご
	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	●		●						
	うどん（冷）	690	20.8	16.8	98.2	7.3	●		●						大豆・さば・豚肉・鶏肉・ゼラチン・オレンジ・もも・りんご
	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

2026/10/22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	●		●						
	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	●		●						大豆・さば・鶏肉
	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	●	●	●						大豆・さば・牛肉・豚肉・鶏肉・ゼラチン
	山かけそば	1055	54.5	31.7	133.2	6.5	●	●	●						大豆・さば・鶏肉・やまいも
かつ丼セット	うどん（温）	1123	44.0	30.8	159.1	10.3	●		●	●					
	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	●		●	●					大豆・さば・豚肉
	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	●	●	●	●					大豆・さば・牛肉・豚肉・ゼラチン
	山かけそば	1100	47.0	31.8	150.2	6.7	●	●	●	●					大豆・さば・豚肉・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	●	●					●		
	細雪うどん（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	739	26.3	10.7	131.7	7.4	●	●					●		大豆・さば・牛肉・豚肉・ゼラチン
	山かけそば	796	31.1	15.0	130.5	4.7	●	●	●				●		大豆・さば・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	●	●	●						
	細雪うどん（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	814	32.9	15.6	132.9	8.4	●	●	●						大豆・さば・牛肉・豚肉・ごま・ゼラチン
	山かけそば	871	37.7	19.9	131.7	5.7	●	●	●						大豆・さば・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	●						●		
	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	●		●				●		大豆・さば
	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	●	●					●		大豆・さば・牛肉・豚肉・ゼラチン
	山かけそば	887	32.6	14.9	157.2	3.9	●	●	●				●		大豆・さば・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）	304	4.7	19.2	28.0	1.0	●		●	●					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	314	3.2	20.3	28.6	1.0	●								
冷ややっこ	109	9.9	5.6	4.2	0									大豆
キムチ	36	2.1	0.5	7.0	2.5									ごま
だしまき玉子	321	22.4	23.1	2.6	2.3	●		●						大豆・さば
おだしたっぷりだしまき玉子	347	24.5	23.1	6.7	5.2	●		●						大豆・さば
野菜の天ぷら	172	3.2	6.4	25.9	2.0	●								大豆・さば
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
海老と野菜の天ぷら	220	7.4	9.0	27.5	2.1	●						●		大豆・さば
穴子一本揚げ	180	11.2	12.4	4.2	1.7	●								大豆・さば
鶏天（3個）	336	21.6	19.5	16.1	2.7	●								大豆・さば・豚肉・鶏肉・ゼラチン
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・さば・ゼラチン・魚介類
明石焼き（5個）	126	8.0	4.3	13.9	1.7	●		●	●					大豆・さば・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・さば
から揚げみぞえ和え（5個）	507	33.8	30.1	20.4	7.9	●								大豆・豚肉・鶏肉・ゼラチン
カツとじ皿	469	26.2	25.1	31.4	5.2	●		●	●					大豆・さば・豚肉
大盛りポテト	627	6.4	40.5	57.2	1.9	●								
串カツ（3本）	195	11.3	12.3	11.3	0.3	●			●					大豆・牛肉
泉佐野産　泉だこの天ぷら	141	12.2	6.7	7.9	1.2	●								大豆・さば
淡路島産　黄金（こがね）鱧の天ぷら	213	17.8	13.4	5.7	1.9	●								大豆・さば

※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。

※「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ゲンのみを表記しています。ソースに含まれるアレルゲンについては従業員にお尋ねください。

※「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。

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

2026/10/22更新

ぼたん鍋メニュー	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(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	
ぼたん鍋(おすすめ/特上)1人前	541	33.8	25.6	48.7	10.1	●								大豆・さば
追加 猪肉(おすすめ/特上)1人前	249	18.8	19.8	0.5	0.1									
追加 野菜盛り　1人前	59	4.9	1.9	9.0	0									大豆
雑炊セット	353	12.7	5.8	60.9	1.4	●		●						大豆
うどん玉	210	5.2	0.8	43.2	0.6	●								

※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。

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
コーヒーフロート	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	
ホットコーヒー	7	0.4	0	1.3	0									
アイスコーヒー	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

2026/10/22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、他
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	国産、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、カナダ産
鶏肉	ブラジル産、国産
たまご	国産
青ねぎ	国産、中国産