天ぷらてんや 栄養成分・アレルギー一覧表

※記載のない商品につきましては、ご利用の店舗または弊社お客様相談室までお問い合わせください。

2024年2月28日更新

お持ち帰りメニュー	ｴﾈﾙｷﾞｰ Calories kcal	たんぱく質 Protein g	脂　質 Total fat g	炭水化物 Carbo hydrate g	食塩相当量 Sodium g	えび Prawn	かに Crab	くるみ Walnut	小麦 Wheat	そば Soba	卵 Egg	乳 Milk	落花生 Peanut	アーモンド Almond	あわび Abalone	いか Squid	いくら Salmon roe	オレンジ Orange	ｶｼｭｰﾅｯﾂ Cashew nut	ｷｳｲﾌﾙｰﾂ Kiwi	牛肉 Beef	ごま Sesame	さけ Salmon	さば Mackerel	大豆 Soy bean	鶏肉 Chicken	バナナ Banana	豚肉 Pork	まつたけ Matsu take	もも Peach	やまいも Yam	りんご Apple	ゼラチン Gelatin
季節メニュー（弁当）																																	
３種の海老天丼弁当	709	21.6	20.1	114.5	3.5	●			●		▲	▲												●	●								
季節メニュー（天ぷら盛合わせ・単品）※天ぷらのみの栄養成分・アレルゲンです。天つゆパックは含まれておりません。																																	
３種の海老天ぷら盛合わせ（一人前）	345	15.6	19.4	28.4	0.8	●			●		▲	▲													●								
３種の海老天ぷら盛合わせ（二人前）	690	31.2	38.8	56.7	1.5	●			●		▲	▲													●								
桜海老と玉ねぎのかき揚げ（三つ葉入り）	132	5.0	7.2	12.3	0.4	●			●		▲	▲													●								
白姫えび	36	2.2	1.9	2.6	0.0	●			●		▲	▲													●								
鰆（さわら）	83	4.3	5.6	4.2	0.2				●		▲	▲													●								
ヤングコーン	30	0.5	1.9	2.9	0.0				●		▲	▲													●								
たらの芽	30	0.5	2.1	2.5	0.0				●		▲	▲													●								
ふきのとう	43	0.7	2.1	5.5	0.0				●		▲	▲													●								
天つゆパック	5	0.2	0.0	1.0	0.5				●															●	●								
天丼・天重弁当																																	
海老と野菜の天丼弁当	618	14.6	15.1	109.8	2.9	●			●		▲	▲												●	●								
海老と金目鯛の天丼弁当	737	17.9	25.9	111.1	3.0	●			●		▲	▲				●								●	●								
海老と穴子の天丼弁当	654	17.9	18.2	109.3	3.0	●			●		▲	▲				●								●	●								
大海老と海鮮かき揚げの天丼弁当	679	24.0	20.9	100.8	3.2	●			●		▲	▲												●	●								
たれづけ海老天丼弁当	605	16.9	13.9	106.8	2.8	●			●		▲	▲				●								●	●								
たれづけ海鮮かき揚げ天丼弁当	643	16.9	21.9	97.4	2.9	●			●		▲	▲												●	●								
たれづけ大海老・穴子天丼弁当	643	18.5	17.8	106.2	2.8	●			●		▲	▲												●	●								
天ぷら盛合わせ ※天ぷらのみの栄養成分・アレルゲンです。天つゆパックは含まれておりません。																																	
天ぷら八種盛り	382	15.1	22.4	31.4	0.3	●			●		▲	▲				●									●								
天ぷら四種盛り（一人前）	191	7.6	11.2	15.7	0.1	●			●		▲	▲				●									●								
海鮮かき揚げと野菜のお得天ぷら盛合わせ	564	22.1	42.6	23.6	0.6	●			●		▲	▲													●								
海鮮かき揚げと野菜の天ぷら盛合わせ（一人前）	282	11.0	21.3	11.8	0.3	●			●		▲	▲													●								
海老と穴子のお得天ぷら盛合わせ	582	23.8	35.0	46.5	0.4	●			●		▲	▲				●									●								
海老と穴子の天ぷら盛合わせ（一人前）	291	11.9	17.5	23.2	0.2	●			●		▲	▲				●									●								
天つゆパック	5	0.2	0.0	1.0	0.5				●															●	●								
天ぷら単品																																	
海老	53	3.5	2.0	5.5	0.1	●			●		▲	▲													●								
金目鯛	182	4.4	14.0	9.2	0.0				●		▲	▲													●								
活〆穴子	100	4.1	7.0	6.2	0.1				●		▲	▲													●								
いか	58	3.3	3.2	4.1	0.1				●		▲	▲				●									●								
天然大海老	102	7.7	4.1	8.2	0.2	●			●		▲	▲													●								
海鮮かき揚げ（むきえび、イタヤ貝、三つ葉）	202	10.2	15.3	5.6	0.3	●			●		▲	▲													●								
なす	68	0.7	5.1	5.3	0.0				●		▲	▲													●								
まいたけ	68	0.9	4.4	6.6	0.0				●		▲	▲													●								
ししとう	12	0.1	0.9	0.9	0.0				●		▲	▲													●								
さつまいも	73	0.5	3.4	11.0	0.0				●		▲	▲													●								

天ぷらてんや 栄養成分・アレルギー一覧表

※記載のない商品につきましては、ご利用の店舗または弊社お客様相談室までお問い合わせください。

2024年2月28日更新

お持ち帰りメニュー	ｴﾈﾙｷﾞｰ Calories kcal	たんぱく質 Protein g	脂　質 Total fat g	炭水化物 Carbo hydrate g	食塩相当量 Sodium g	えび Prawn	かに Crab	くるみ Walnut	小麦 Wheat	そば Soba	卵 Egg	乳 Milk	落花生 Peanut	アーモンド Almond	あわび Abalone	いか Squid	いくら Salmon roe	オレンジ Orange	ｶｼｭｰﾅｯﾂ Cashew nut	ｷｳｲﾌﾙｰﾂ Kiwi	牛肉 Beef	ごま Sesame	さけ Salmon	さば Mackerel	大豆 Soy bean	鶏肉 Chicken	バナナ Banana	豚肉 Pork	まつたけ Matsu take	もも Peach	やまいも Yam	りんご Apple	ゼラチン Gelatin
サイドメニュー																																	
小そば（冷）	173	7.1	1.6	32.6	1.8				●	●	●													●	●								
小うどん（冷）	181	5.3	1.0	37.9	2.0				●	▲														●	●								
ごはん	328	5.3	0.6	77.9	0.0																												
広島菜（青じそ風味）	13	0.3	0.0	3.0	1.4				●																●								

●⇒アレルゲン　▲⇒コンタミネーション

・アレルギー物質（アレルゲン）を含む食品２８品目を調理材料として使っている商品に「●印」を付けました。
　但し、店内調理器具、及び食器、揚げ油は使い分けいたしておりませんので、ご理解の上ご注意ください。

・製造元でのコンタミネーションにつきましては、製造元からの情報に基づき「▲印」を付けておりますので、ご参考ください。
　※「コンタミネーション」とは、原材料としては使用していないにも関わらず、食品を製造する際にごく微量のアレルギー物質が意図せず混入してしまうことをいいます。
　　（製造元の工場内や製造ラインで、該当するアレルゲンを含んだ食品も製造している場合、等）

・天丼類・定食セット・みそ汁・テイクアウト麺等のえび・かにの▲は、わかめ・海苔・海藻類の採取海域にて、えび・かにが意図せず混入する可能性を意味しております。（ｺﾝﾀﾐﾈｰｼｮﾝ）

・うどんメニューでのそば欄の「▲」は、そばとうどんの両方を販売する店舗での同じ茹でめん機使用ため、うどんにそばが意図せずごく微量混入する可能性をさしています。

（注）うどんのみ販売の店舗では、うどんメニューのそば欄の「▲」は該当いたしません。

・天ぷら粉（バッター）、はすべての食材で共通使用をしておりますため、原材料の【海老・いか・打ち粉等】が、意図せずに混入する可能性があります（ｺﾝﾀﾐﾈｰｼｮﾝ）

・お好みでお使いいただく調味料は含まれていません。（七味唐辛子、塩、卓上お新香など）

・Don-tare（Tendon sauce), tempura dipping sauce, noodle broth, soy sauce, Miso soup and side dishes contain small amount of alcohol, whch is generated during fermentation process.

・栄養成分値は、各原材料の分析値、または｢日本食品標準成分表｣に基づき算出した値の合計値です。お食事をされる際のおおよその目安としてご覧ください。

・ひとつひとつ手作りしているため、実際の商品は数値に誤差が出る場合がありますのでご了承ください。