天丼てんや 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。

更新日　2024年4月25日

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	ｵﾚﾝｼﾞ 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 Soybean	鶏肉 Chicken	ﾊﾞﾅﾅ Banana	豚肉 Pork	まつたけ Matsutake	もも Peach	やまいも Yam	りんご Apple	ｾﾞﾗﾁﾝ Gelatin
季節メニュー																																	
初夏の海鮮天丼弁当	867	19.9	34.7	121.6	4.0	▲	▲		●		▲	▲				●								●	●								
たれづけ海老づくし天丼弁当	633	21.3	13.3	110.0	2.9	●			●		▲	▲												●	●								
ごちそう天重弁当	676	23.8	17.8	109.0	3.9	●			●		▲	▲												●	●								
季節メニュー（単品・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。																																	
ほたるいかのかき揚げ（三つ葉と紅しょうが入り）	209	4.3	15.2	13.5	0.7	▲	▲		●		▲	▲				●									●								
銚子産 真いわし	159	5.6	10.6	10.7	0.1				●		▲	▲													●								
国産ヒラメ	100	3.6	6.0	8.0	0.2				●		▲	▲													●								
ひらさやいんげん	34	0.5	2.2	3.2	0.0				●		▲	▲													●								
むきえびとまいたけのつまみ揚げ	131	7.9	6.3	10.2	0.2	●			●		▲	▲													●								
肉厚帆立	106	6.0	6.0	7.3	0.1				●		▲	▲													●								
天然大海老	102	7.7	4.1	8.2	0.2	●			●		▲	▲													●								
活〆穴子	100	4.1	7.0	6.2	0.1				●		▲	▲													●								
鯵	184	7.3	13.6	8.7	0.1				●		▲	▲													●								
国産真鯛	85	3.4	5.2	6.1	0.2				●		▲	▲													●								
白姫えび	36	2.2	1.9	2.6	0.0	●			●		▲	▲													●								
初夏の海鮮天ぷら盛合わせ（1人前）	503	14.0	34.0	35.4	0.9	▲	▲		●		▲	▲				●									●								
初夏の海鮮天ぷら盛合わせ（2人前）	1005	28.0	68.1	70.9	1.9	▲	▲		●		▲	▲				●									●								
天つゆパック（1個当り）	5	0.2	0.0	1.0	0.5				●															●	●								
天丼弁当																																	
オールスター天丼弁当	712	17.0	23.3	112.1	3.0	●			●		▲	▲				●								●	●								
いろどり天丼弁当	807	24.2	27.8	118.3	3.7	●	●		●		●	●												●	●	●							
海老といかの上天丼弁当	644	16.9	18.0	107.1	3.0	●			●		▲	▲				●								●	●								
野菜天丼弁当	737	9.1	27.0	118.4	2.8				●		▲	▲												●	●								
天丼弁当	657	16.6	19.1	108.5	3.0	●			●		▲	▲				●								●	●								
天ぷら（単品）																																	
海老	54	3.5	2.0	5.5	0.1	●			●		▲	▲													●								
とり天	133	8.0	7.6	8.0	0.2				●		▲	●													●	●							
ほたて	53	2.6	3.0	3.8	0.1				●		▲	▲													●								
まいたけ	68	0.9	4.4	6.6	0.0				●		▲	▲													●								
きす	55	3.0	2.6	5.0	0.0				●		▲	▲													●								
いか	58	3.3	3.2	4.1	0.1				●		▲	▲				●									●								
かにかま天	49	2.5	2.5	4.1	0.3	●	●		●		●	▲													●								
磯辺風ちくわ	69	3.0	3.6	6.2	0.3	▲	▲		●		●	▲													●								
なす	59	0.4	5.1	3.1	0.0				●		▲	▲													●								
れんこん	45	0.4	3.0	4.2	0.0				●		▲	▲													●								
さつまいも	74	0.6	3.3	10.6	0.0				●		▲	▲													●								
かぼちゃ	56	0.6	3.6	6.0	0.0				●		▲	▲													●								
いんげん	71	0.3	7.0	1.8	0.0				●		▲	▲													●								
天つゆパック（1個当り）	5	0.2	0.0	1.0	0.5				●															●	●								
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。																																	
天ぷら盛合わせ（1人前）	294	10.7	18.5	22.3	0.2	●			●		▲	▲				●									●								
お得天ぷら盛合わせ（2人前）	588	21.4	36.9	44.7	0.4	●			●		▲	▲				●									●								
野菜天ぷら盛合わせ（1人前）	373	3.2	26.4	32.3	0.0				●		▲	▲													●								
オールスター天ぷら盛合わせ（1人前）	349	11.0	22.7	26.0	0.3	●			●		▲	▲				●									●								
オールスター天ぷら盛合わせ（2人前）	698	22.1	45.3	51.9	0.5	●			●		▲	▲				●									●								
いろどり天ぷら盛合わせ（1人前）	443	18.2	27.2	32.2	0.9	●	●		●		●	●													●	●							
いろどり天ぷら盛合わせ（2人前）	886	36.5	54.3	64.4	1.9	●	●		●		●	●													●	●							
天つゆパック（1個当り）	5	0.2	0.0	1.0	0.5				●															●	●								

天丼てんや 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。

更新日　2024年4月25日

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	ｵﾚﾝｼﾞ 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 Soybean	鶏肉 Chicken	ﾊﾞﾅﾅ Banana	豚肉 Pork	まつたけ Matsutake	もも Peach	やまいも Yam	りんご Apple	ｾﾞﾗﾁﾝ Gelatin
サイドメニュー																																	
半熟玉子	76	6.4	5.1	0.1	0.2						●																						
広島菜（青じそ風味）	13	0.3	0.0	3.0	1.4				●																●								
ごはん	328	5.3	0.6	77.9	0.0																												
小そば(冷)	167	6.6	1.2	32.4	1.8				●	●	▲													●	●								
小うどん(冷)	196	5.8	0.9	41.6	2.4				●	▲	▲													●	●								
小うどん(温)	207	7.0	1.0	42.6	3.9				●	▲	▲	●												●	●								
天つゆパック（1個当り）	5	0.2	0.0	1.0	0.5				●															●	●								

●⇒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。