人のりてんで不良成力・プレ	70-1		見公			※ 記 戦	,0,7,4, (11/2)	6 % 6	/ C 10.	、	.) LT	万冊み	/ _	- 小工 4 フ T	ם ויאנוים	吹土。	Y C 42		1176	\ /C C	U 50								2024年2月	20口史利
	エネルキ゛ー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩 相当量	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生	E アーモント	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシュー ナッツ	キウイ フルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	ももやまい	・もりんご	ゼラチン
店内メニュー	Calories	Protein	Total fat	Carbo	Sodium	Prawn	Crab	Walnut	Wheat	Soba	Egg	Milk	Peanu	ut Almond	d Abalone	Squid	Salmon	Orange	Cashew	Kiwi	Beef	Sesame	Salmon	Mackerel	Soy	Chicker	Banana	Pork	Matsu	Peach Yan	n Apple	Gelatin
	kcal	g	g	hydrate	g		Yeek	_	19		<u>2</u>			8	0		roe		nut					-dimen	bean	(6)	>	Exis)	take			H95'
季節メニュー				<u> </u>									30			-	- Agraga-				1111/	2034-		dine.	360	*		M N			~ ~	
3種の海老天丼[みそ汁付き]	723	22.9	20.7	114.9	4.0	•			•		A	A												•	•							
3種の海老天丼[茶碗蒸し・みそ汁付き]	781	28.7	23.0	118.1	5.1	•	A		•		•	A												•	•							
3種の海老天丼(冷)小そば・茶碗蒸しセット	962	36.0	24.5	152.6	7.4	•	A		•	•	•	A												•	•							
3種の海老天丼(温)小そば ・茶碗蒸しセット	962	35.6	24.5	153.1	7.0	•	A		•	•	•	A												•	•							
3種の海老天丼(冷)小うどん ・茶碗蒸しセット	969	34.1	23.9	157.7	7.7	•	A		•	A	•	A												•	•							
3種の海老天丼(温)小うどん ・茶碗蒸しセット	970	33.9	23.9	158.3	7.3	•	A		•	A	•	A												•	•							
3種の海老天ぷらそば(冷)	702	29.7	22.6	96.7	5.1	•	A		•	•	•	A												•	•							
3種の海老天ぷらそば(温)	723	29.8	22.5	101.8	6.6	•	A		•	•	•	A												•	•							
3種の海老天ぷらうどん(冷)	718	26.0	21.3	107.0	5.6	•			•	A	A	A												•	•						\top	
3種の海老天ぷらうどん(温)	740	26.3	21.3	112.4	7.1	•	A		•	A	•	A												•	•							
3種の海老天ぷら御膳	762	29.5	23.2	112.9	5.2	•	A		•		•	A												•	•							
海鮮かき揚げおろしそば(冷)	637	25.0	24.3	79.8	4.8	•			•	•	•	A												•	•							
海鮮かき揚げおろしうどん(冷)	654	21.5	23.1	90.4	5.3	•			•	A	A	A												•	•							
季節の単品				1		<u> </u>															·											
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	•	T		•		A	A													•						\top	Τ
白姫えび	36	2.2	1.9	2.6	0.0	•			•		A	A													•							
鰆(さわら)	83	4.3	5.6						•		A	A													•							
ヤングコーン	30	0.5	1.9	2.9	0.0				•		A	A													•							
たらの芽	30	0.5	2.1	2.5	0.0				•		A	A													•							
ふきのとう	43	0.7	2.1	5.5	0.0				•		A	A													•							
小鉢(菜の花とイタヤ貝のからし酢味噌がけ)	8	1.4	0.0	1.3	0.0																				•							
つけ汁うどん・そば(※おひたしのしょうゆ	は含みま	ません)	_	1							l	1	_								l					l						
牛肉のつけ汁うどんとミニ天丼セット	995	1	62.3	184.1	7.5	•	A		•	A	A	A				•					•			•	•			•			\top	Τ
牛肉のつけ汁そばとミニ天丼セット	978	69.6	63.5		7.0	•	A		•		•	A				•					•			•	•			•			+	
3種のきのこつけ汁うどんとミニ天丼セット	847	61.3	50.0		7.0	•			•	A	A	A				•								•	•						 	
3種のきのこつけ汁そばとミニ天丼セット	830	64.8	51.3	170.8	6.5	•	+		•	•	•	A				•								•	•						†	1
揚げなすのむじな風つけ汁うどんとミニ天丼セット	900	62.1	54.8	182.3	7.0	•			•	A	A	A				•								•	•						_	1
揚げなすのむじな風つけ汁そばとミニ天丼セット	883	65.6	56.1	171.7	6.5	•	+		•	•	•	A				•								•	•						†	1
牛肉のつけ汁うどんと天ぷら盛合わせ	761	61.5	61.3	130.9	7.2	•	A		•	A	A	A				•					•			•	•			•			\top	1
<u></u> 牛肉のつけ汁そばと天ぷら盛合わせ	744	65.0	62.5	120.4	6.7	•	A		•	•	•	A				•					•			•	•			•			+	1
	613	56.7	49.1	128.2	6.6	•			•	A	A	A				•								•	•						+	1
3種のきのこつけ汁そばと天ぷら盛合わせ	596		50.3		6.1	•			•	•	•	A				•								•	•						1	
揚げなすのむじな風つけ汁うどんと天ぷら盛合わせ	666	57.6	53.8	129.1	6.6	•			•	_	A	A				•								•	•						+	
揚げなすのむじな風つけ汁そばと天ぷら盛合わせ	649	61.1	55.1	118.6	6.1	•			•	•	•	A				•								•	•						+	
卓上しょうゆ(10g当り)	7	0.9	0.0		1.7				•																•						+	
; U · · · /		!			ļ				_	l .	ļ	1			1				Į	ļ	ļ					ļ	Į	ļ	Į			

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	1左2		00 Г	1 西3
////	$\perp \pm \sim$	H	$^{\prime}$ \sim $-$	┑┯-

人かりてんで不食成力・人	,,,,	l	見公	•		/•\	-,,	• Ф ПНЈ НІ	410 >		C 100	,	1111-21	古舗よん	C 100 7T	17742	ם יאיום		5. (15	-3 V -	1 11 C	• • • •	• 0								2021127.	月28日史新
	エネルキ゛ー	たんぱく質	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	→	食塩 相当量	えび	かに	くるみ	小麦	そば	印	乳	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシュー ナッツ	キウイ フルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも やまし	いも りんこ	ご ゼラチン
店内メニュー	Calories	Protein	Total fa	Carbo hydrate	Sodium	Prawn	Crab	Walnut	Wheat	Soba	Egg	Milk	Peanut	Almond A	Abalone	Squid	Salmon roe	Orange	Cashew	/ Kiwi	Beef	Sesame	Salmon	Mackerel	Soy bean	Chicker	Banana	Pork	Matsu take	Peach Yai	m Apple	e Gelatir
	kcal	g	g	g	g	S	***		1		<u>Q</u>		80	8	0				350	0	T.	***	55	- dimension	Sec.		>		CONTROL	0		H3+3
天重(茶碗蒸し・みそ汁・お新香を含みます)			•		•					•	,	•	,		,		•	,	•	,	•					•	•	•		,		
たれづけ海老天重	720	24.8	16.9	120.4	5.3	•	A		•		•	A				•								•	•							
たれづけ海老天重[半熟玉子付き]	797	31.2	22.0	120.5	5.5	•	A		•		•	A				•								•	•							
たれづけ海老天重[(冷)小そば付き]	901	32.2	18.4	154.9	7.7	•			•	•	•	A				•								•	•							
たれづけ海老天重[(温)小そば付き]	901	31.8	18.4	155.3	7.3	•	A		•	•	•	A				•								•	•							
たれづけ海老天重[(冷)小うどん付き]	908	30.2	2 17.8	3 159.9	7.9	•	A		•	A	•	A				•								•	•							
たれづけ海老天重[(温)小うどん付き]	910	30.0	17.8	3 160.6	7.5	•	A		•	A	•	A				•								•	•							
たれづけ大海老・穴子天重	758	26.4	20.7	7 119.8	5.4	•	A		•		•	A												•	•							
たれづけ大海老・穴子天重[半熟玉子付き]	834	32.8	25.8	3 119.9	5.6	•	A		•		•	A												•	•							
たれづけ大海老・穴子天重[(冷)小そば付き]	938	33.7	22.3	3 154.3	7.8	•	A		•	•	•	A												•	•							
たれづけ大海老・穴子天重[(温)小そば付き]	939	33.3	22.3	3 154.8	7.4	•	A		•	•	•	A												•	•							
たれづけ大海老・穴子天重[(冷)小うどん付き]	946	31.8	3 21.7	7 159.3	8.0	•	A		•	A	•	A												•	•							
たれづけ大海老・穴子天重[(温)小うどん付き]	947	31.6	21.6	6 160.0	7.6	•	A		•	A	•	A												•	•							
たれづけ海鮮かき揚げ天重	758	24.8	24.9	9 111.0	5.4	•	A		•		•	A												•	•							Т
たれづけ海鮮かき揚げ天重[半熟玉子付き]	834	31.2	30.0) 111.1	5.6	•	A		•		•	A												•	•							
たれづけ海鮮かき揚げ天重[(冷)小そば付き]	938	32.2	26.5	5 145.5	7.8	•	A		•	•	•	A												•	•							
たれづけ海鮮かき揚げ天重[(温)小そば付き]	939	31.8	3 26.4	146.0	7.4	•	A		•	•	•	A												•	•							
たれづけ海鮮かき揚げ天重[(冷)小うどん付き]	946	30.2	25.8	3 150.6	8.0	•	A		•	A	•	A												•	•							
たれづけ海鮮かき揚げ天重[(温)小うどん付き]	947	30.0	25.8	3 151.2	7.6	•			•	A	•	A												•	•							
御膳(小鉢・茶碗蒸し・ごはん・みそ汁・ミニ	デザート	を含み	ます)		•	•					•	•	•		,		•			•							•	•		,	•	
天ぷら御膳	608	21.4	15.0	100.2	4.6	•	A		•		•	A				•								•	•							
海鮮かき揚げと野菜の天ぷら御膳	698	24.9	25.0	96.3	4.7	•	A		•		•	A												•	•							
海老と穴子の天ぷら御膳	707	25.8	3 21.2	2 107.7	4.7	•	A		•		•	A				•								•	•							

人のりてんで不良成力です	D 70-7	-	見仏			※ 記し	単んマンイ	アウル国口	10 VC 7	C & U	C 14.	<u></u> こか!	コカッド	もまれ	たる労	- TT 4つ #	今塚怕談主よくの	, im c , □	176	\ /C C	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •							2024	+年2月26	8日史新
	エネルキ゛ー たん	んぱく質	脂質	炭水化物	食塩 相当量	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら オレンジ カシューナッツ	キウイ フルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	 鶏肉 バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン
店内メニュー	Calories Pro	rotoin .	Total for	Carbo		Drown	Crob	Walnut	Mhoot	Coho	Egg	Mills	Peanut	Almond	Abalana	Cauid	Salmon Orange Cashev		Poof	Casama	Salmon	Maakaral	Soy	Chicken Banana	Dorle	Matsu	Peach	Yam	Annla	Colotin
	Calones	rotein	TOLATIAL	hydrate	Socium			_	villeat			IVIIIK	reallut	Allilolla	Abalone	Squiu	roe Orange nut	KIWI	10000 000 000	2-44			bean	Cilickell Dallalla	FUIK	take	reacii	Talli	Apple	Gelatii
	kcal	g	g	g	g	S	***		1	7-9	\mathcal{Q}		80	8	0							- dinto	368			*		0		H942
天丼(みそ汁を含みます)																														
海老と穴子の天丼	668	19.2	18.8	109.8	3.5	•			•		A					•						•	•							
海老と穴子の天丼[茶碗蒸し付き]	727	25.0	21.1	113.0	4.5	•	A		•		•	A				•						•	•							
海老と穴子の天丼 [(冷)小そば付き]	849 2	26.5	20.3	144.3	5.9	•	A		•	•	•	A				•						•	•							
海老と穴子の天丼 [(温)小そば付き]	849 2	26.1	20.3	144.7	5.5	•	A		•	•	•	A				•						•	•							
海老と穴子の天丼 [(冷)小うどん付き]	856 2	24.5	19.7	149.3	6.1	•			•	A	A	A				•						•	•							
海老と穴子の天丼 [(温)小うどん付き]	858 2	24.3	19.7	150.0	5.7	•	A		•	A	•	A				•						•	•							
大海老と海鮮かき揚げ天丼	693	25.3	21.5	101.2	3.7	•			•		A	A										•	•							
大海老と海鮮かき揚げ天丼[茶碗蒸し付き]	751	31.1	23.8	104.4	4.7	•	A		•		•	A										•	•							
大海老と海鮮かき揚げ天丼 [(冷)小そば付き]	873	32.6	23.1	135.7	6.1	•	A		•	•	•	A										•	•							
大海老と海鮮かき揚げ天丼 [(温)小そば付き]	874	32.2	23.0	136.2	5.7	•	A		•	•	•	A										•	•							
大海老と海鮮かき揚げ天丼 [(冷)小うどん付き]] 881 :	30.6	22.4	140.8	6.3	•			•	A	A	A										•	•							
大海老と海鮮かき揚げ天丼 [(温)小うどん付き]] 882 :	30.4	22.4	141.5	5.9	•	A		•	A	•	A										•	•							
海老と野菜の天丼	640	16.1	15.7	111.8	3.9	•			•		A	A										•	•							
海老と野菜の天丼[茶碗蒸し付き]	698	21.9	18.0	115.0	5.0	•	A		•		•	A										•	•							
海老と野菜の天丼 [(冷)小そば付き]	820 2	23.4	17.2	146.3	6.3	•	A		•	•	•	A										•	•							
海老と野菜の天丼 [(温)小そば付き]	821 2	23.0	17.2	146.8	5.9	•	A		•	•	•	A										•	•							
海老と野菜の天丼 [(冷)小うどん付き]	828	21.5	16.6	151.4	6.5	•			•	A	A	A											•							
海老と野菜の天丼 [(温)小うどん付き]	829	21.3	16.6	152.1	6.2	•	A		•	A	•	A										•	•							
	751	19.2	26.5	111.5	3.4	•			•		A	A				•		†				•	•							
 海老と金目鯛の天丼[茶碗蒸し付き]	809	25.1	28.8	114.7	4.5	•	A		•		•	A				•		1				•	•							1
海老と金目鯛の天丼 [(冷)小そば付き]	931	26.6	28.0	146.0	5.8	•	A		•	•	•	A				•		1				•	•							1
海老と金目鯛の天丼 [(温)小そば付き]	932	26.1	28.0	146.4	5.4	•	A		•	•	•	A				•						•	•							1
海老と金目鯛の天丼 [(冷)小うどん付き]	939	24.6	27.4	151.0	6.0	•			•	A	A	A				•		1				•	•							
海老と金目鯛の天丼 [(温)小うどん付き]	940 2	24.4	27.4	151.7	5.7	•	A		•	A	•	A				•		1				•	•							1
そば・うどん																														
天ぷらそば(冷)	548	21.6	14.4	84.1	4.5	•	A	Τ	•		•	A			l	•		Т				•	•							
天ぷらそば(温)	569	21.7	14.3	89.2	6.0	•	A		•	•	•	A				•		1				•	•							
天ぷらうどん(冷)	564	17.9	13.1	94.4	5.0	•			•	A	A	A				•						•	•							-
天ぷらうどん(温)		18.2	13.1	99.7	6.5	•	A		•	A	•	A				•						•	•							
海老と穴子の天ぷらそば(冷)	647	26.0	20.6	91.6	4.6	•	A		•	•	•	A				•						•	•							
海老と穴子の天ぷらそば(温)		26.0	20.6	96.7	6.1	•	A		•	•	•	A				•						•	•							
海老と穴子の天ぷらうどん(冷)		12.6	17.6	28.3	2.2	•			•	A	A	A				•						•	•							
海老と穴子の天ぷらうどん(温)		22.5	19.3	107.3		•	A		•	A	•	A				•				1		•	•							
海鮮かき揚げと野菜の天ぷらそば(冷)		25.1	24.4	80.1	4.7	•	A		•	•	•	A										•	•							
海鮮かき揚げと野菜の天ぷらそば(温)		25.2	24.4	85.3	6.2	•	A		•	•	•	A			1					1		•	•							
海鮮かき揚げと野菜の天ぷらうどん(冷)		21.4	23.1	90.5	5.1	•			•	A	A	A						†				•	•							
海鮮かき揚げと野菜の天ぷらうどん(温)		21.7	23.1	95.8	6.6	•	A	+	•	A	•	A								1		•	•			1				
[一人前]石臼挽きそば(冷)		13.3	3.1	63.6		A	A		•	•	•									1		•	•							u.
[一人前] 石臼挽きそば(温)		13.4	3.0		3.9		_	1	•	•	•									1		-	•							
[一人前] 手延べ勝りうどん(冷)	351	9.6	1.8				 _		•	<u> </u>										1		•	•			1				
[一人前] 手延べ勝りうどん(温)	372	9.9	1.8				A	+	•	<u> </u>	•									1			•							
「小そば」石臼挽きそば(冷)	180	7.3	1.6	34.5			_		•	•	•												•							
「小そば」石臼挽きそば(温)	181	6.9	1.5			_	_		•	•	•									1			•			1				
「小うどん」手延べ勝りうどん(冷)	188	5.4	0.9				† -		•	A					1					1		•	•							
[小うどん] 手延べ勝りうどん(温)	189	5.2	0.9				A		•	<u> </u>	•									1			•			1				
	103	J.L	0.5	40.2	۷.۷													1		1										

| | | 見以 |

 | | |

 | | | • • • | - 10.

 | | 713 - 7 | HII) 55
 | 7010171 | 17.40 | 13 8111 | <i></i> | 4 1 1 1 | · • •
 | | | | |
 | | | | |
 | | . , _,,, | 0口史初 |
|----------|--|---
--
--
--
--
--|--|---
--
--
--
--
--|--|--|--
--
--
--
--
---|---|--|---|--|---
---|--|---|--
--|--|--|--|--
---	---	--	--
エネルキ゛ー	たんぱく質	脂質	炭水化物

 | 食塩
相当量 | えび | かに

 | くるみ | 小麦 | そば | 卵

 | 乳 | 落花生 | アーモンド
 | あわび | いか | いくら | オレンジ | カシュー
ナッツ | キウイ
フルーツ
 | 牛肉 | ごま | さけ | さば | 大豆
 | 鶏肉 | バナナ | 豚肉 | まつたけ | もも
 | やまいも | りんご | ゼラチン |
| Calories | Protein | Total fat | Carbo

 | Sodium | Prawn | Crab

 | Walnut | Wheat | Soba | Egg

 | Milk | Peanut | Almond
 | Abalone | Squid | Salmon | Orange C | | Kiwi
 | Beef | Sesame | Salmon | Mackerel | Soy
 | Chicken | Banana | Pork | Matsu | Peach
 | Yam | Apple | Gelatin |
| kcal | g | g | g

 | g | S | ***

 | | 12 | 243 | <u> </u>

 | | 6 | 8
 | 0 | | roe | | Tiut |
 | | *** | | a dimension of |
 | | > | | take |
 | | | H9+2 |
| | | <u> </u> | <u> </u>

 | | |

 | | | 20000 |

 | | | <u> </u>
 | | | | | |
 | 2 4 | 600 000-20 | | |
 | ~ | | 5° 00.50 | |
 | | | |
| 213 | 8.3 | 11.3 | 20.5

 | 2.1 | • |

 | | • | | A

 | A | |
 | | • | | | |
 | | | | • | •
 | | | | |
 | | | |
| 304 | 11.7 | 21.3 | 16.5

 | 2.3 | • |

 | | • | | A

 | A | |
 | | | | | |
 | | | | • | •
 | | | | |
 | 1 | | |
| 313 | 12.6 | 17.6 | 28.0

 | 2.2 | • |

 | | • | | A

 | A | |
 | | • | | | Ì |
 | | | | • | •
 | | | | |
 | 1 | | |
| | | |

 | | |

 | | | |

 | | | | | |
 | | | | | |
 | | | | |
 | | | | |
 | | | |
| 53 | 3.5 | 2.0 | 5.5

 | 0.1 | • |

 | | • | | A

 | A | |
 | | | | | |
 | | | | | •
 | | | | |
 | | | |
| 182 | 4.4 | 14.0 | 9.2

 | 0.0 | |

 | | • | | A

 | A | |
 | | | | | Ì |
 | | | | | •
 | | | | |
 | 1 | | |
| 100 | 4.1 | 7.0 | 6.2

 | 0.1 | |

 | | • | | A

 | A | |
 | | | | | |
 | | | | | •
 | | | | |
 | 1 | | |
| 58 | 3.3 | 3.2 | 4.1

 | 0.1 | |

 | | • | | A

 | A | |
 | | • | | | Ì |
 | | | | | •
 | | | | |
 | 1 | | |
| 102 | 7.7 | 4.1 | 8.2

 | 0.2 | • |

 | | • | | A

 | A | |
 | | | | | Ì |
 | | | | | •
 | | | | |
 | 1 | | |
| 202 | 10.2 | 15.3 | 5.6

 | 0.3 | • |

 | | • | | A

 | A | |
 | | | | | Ì |
 | | | | | •
 | | | | |
 | 1 | | |
| 68 | 0.7 | 5.1 | 5.3

 | 0.0 | |

 | | • | | A

 | A | |
 | | | | | |
 | | | | | •
 | | | | |
 | 1 | | |
| 68 | 0.9 | 4.4 | 6.6

 | 0.0 | |

 | | • | | A

 | A | |
 | | | | | |
 | | | | | •
 | | | | |
 | 1 | | |
| 12 | 0.1 | 0.9 | 0.9

 | 0.0 | |

 | | • | | A

 | A | |
 | | | | | |
 | | | | | •
 | | | | |
 | 1 | | |
| 73 | 0.5 | 3.4 | 11.0

 | 0.0 | |

 | | • | | A

 | A | |
 | | | | | |
 | | | | | •
 | | | | |
 | 1 | | |
| | | |

 | | |

 | | | |

 | | | | | |
 | | | | <u>-</u> _ | |
 | | | | |
 | | | | |
 | | | |
| 328 | 5.3 | 0.6 | 77.9

 | 0.0 | |

 | | | |

 | | | | | |
 | | | | | |
 | | | | |
 | | | | |
 | 1 | | |
| 58 | 5.8 | 2.3 | 3.2

 | 1.0 | • | A

 | | • | | •

 | | |
 | | | | | Ì |
 | | | | • | •
 | | | | |
 | 1 | | |
| 27 | 1.5 | 0.6 | 3.3

 | 1.4 | |

 | | | |

 | | |
 | | | | | |
 | | | | | •
 | | | | |
 | 1 | | |
| 13 | 0.3 | 0.0 | 3.0

 | 1.4 | |

 | | • | |

 | | |
 | | | | | Ì |
 | | | | | •
 | | | | |
 | 1 | | |
| 10 | 1.7 | 0.1 | 1.2

 | 0.1 | |

 | | | |

 | | | | | |
 | | | | | Ì |
 | | | | A |
 | | | | |
 | 1 | | |
| | • | • |

 | | |

 | | | |

 | | • | | | |
 | | | | | |
 | | | • | • |
 | | | | |
 | | | |
| 10 | 0.6 | 0.0 | 1.3

 | 1.3 | |

 | | • | |

 | | |
 | | | | | |
 | | | | | •
 | | | | |
 | | | |
| 8 | 0.2 | 0.0 | 1.8

 | 0.6 | |

 | | • | |

 | | |
 | | | | | |
 | | | | • | •
 | | | | |
 | | | |
| 6 | 0.0 | 0.0 | 1.3

 | 0.4 | |

 | | • | |

 | | |
 | | | | | |
 | | | | | •
 | | | | |
 | | | |
| 1 | 0.0 | 0.0 | 0.2

 | 9.3 | |

 | | | |

 | | | | | |
 | | | | | |
 | | | | |
 | | | | |
 | | | |
| 42 | 1.6 | 1.0 | 6.7

 | 0.0 | |

 | | | |

 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
 | | | | | |
 | | • | | |
 | | | | |
 | | | |
| | Calories kcal 213 304 313 53 182 100 58 102 202 68 68 12 73 328 58 27 13 10 10 10 8 | Calories Protein kcal g 213 8.3 304 11.7 313 12.6 53 3.5 182 4.4 100 4.1 58 3.3 102 7.7 202 10.2 68 0.7 68 0.9 12 0.1 73 0.5 328 5.3 58 5.8 27 1.5 13 0.3 10 1.7 10 0.6 8 0.2 6 0.0 1 0.0 1 0.0 | Calories Protein Total fat kcal g 213 8.3 11.3 304 11.7 21.3 313 12.6 17.6 53 3.5 2.0 182 4.4 14.0 100 4.1 7.0 58 3.3 3.2 102 7.7 4.1 202 10.2 15.3 68 0.7 5.1 68 0.9 4.4 12 0.1 0.9 73 0.5 3.4 328 5.3 0.6 58 5.8 2.3 27 1.5 0.6 13 0.3 0.0 10 0.6 0.0 10 0.6 0.0 10 0.6 0.0 10 0.6 0.0 10 0.6 0.0 10 0.6 0.0 10 0.0 0.0 10 0.0 0.0 </td <td>Calories Protein Total fat g Carbo hydrate g kcal g g g 3 8.3 11.3 20.5 304 11.7 21.3 16.5 17.6 28.0 ***********************************</td> <td>Calories Protein Total fat hydrate Carbo hydrate hydrate Sodium g xcal g g g 213 8.3 11.3 20.5 2.1 304 11.7 21.3 16.5 2.3 313 12.6 17.6 28.0 2.2 202 2.0 5.5 0.1 182 4.4 14.0 9.2 0.0 100 4.1 7.0 6.2 0.1 58 3.3 3.2 4.1 0.1 102 7.7 4.1 8.2 0.2 202 10.2 15.3 5.6 0.3 68 0.7 5.1 5.3 0.0 68 0.9 4.4 6.6 0.0 12 0.1 0.9 0.9 0.0 73 0.5 3.4 11.0 0.0 58 5.8 2.3 3.2 1.0 58 5.8</td> <td>Calories kcal Protein g Total fat hydrate Carbo hydrate hydrate Sodium hydrate Prawn 213 8.3 11.3 20.5 2.1 ● 304 11.7 21.3 16.5 2.3 ● 313 12.6 17.6 28.0 2.2 ● 53 3.5 2.0 5.5 0.1 ● 182 4.4 14.0 9.2 0.0 ● 100 4.1 7.0 6.2 0.1 ● 58 3.3 3.2 4.1 0.1 ● 202 10.2 15.3 5.6 0.3 ● 202 10.2 15.3 5.6 0.3 ● 68 0.7 5.1 5.3 0.0 ● 12 0.1 0.9 0.9 0.0 ● 328 5.3 0.6 77.9 0.0 ● 27 1.5 0.6 3.3 1.4<td>Calories kcal Protein g Total fat gg Carbo hydrate gg Sodium gg Prawn gg Crab hydrate gg 213 8.3 11.3 20.5 2.1 ● </td><td>Calories kcal Protein kcal Total fat g Carbo hydrate g Sodium g Prawn g Crab walnut walnut g Walnut walnut g 213 8.3 11.3 20.5 2.1 ● 304 11.7 21.3 16.5 2.3 ● 313 12.6 17.6 28.0 2.2 ● 53 3.5 2.0 5.5 0.1 ● 182 4.4 14.0 9.2 0.0 100 4.1 7.0 6.2 0.1 102 7.7 4.1 8.2 0.2 • 202 10.2 15.3 5.6 0.3 • 202 10.2 15.3 5.6 0.3 • 308 0.9 4.4 6.6</td><td>Calories kcal Protein kcal Total fat g g Carbo hydrate g g Sodium g g Prawn g g Crab walnut g g Walnut g g Wheat g g 213 8.3 11.3 20.5 2.1 ■</td><td>Calories kcal Protein g Total fat g Carbo hydrate g Sodium g Prawn g Crab wall Walnut wall Wheat wall Soba wall 213 8.3 11.3 20.5 2.1 ■ <td< td=""><td>Calories kal Protein g Total fat g Carbo hydrate g Sodium g Prawn g Crab g Walnut g Wheat g Soba g Egg 213 8.3 11.3 20.5 2.1 ● ■ ● ■ ▲ 304 11.7 21.3 16.5 2.3 ● ■ ● ■ ▲ 313 12.6 17.6 28.0 2.2 ● ■ ● ■ ▲ 4 11.7 21.3 16.5 2.3 ● ■ ● ■ ▲ 313 12.6 17.6 28.0 2.2 ● ■ ● ■ ▲ 182 4.4 14.0 9.2 0.0 ■ ●</td><td>Calories Rotal rat Rotal fat Rotal f</td><td>Calories kcal Protein for tal fat kcal Carbo hydrate g Sodium g Prawn crab Walnut wheat with wheat with wheat with wheat with which which with which which with which with which with which which with which which with which which with which with which which with which which with which whi</td><td>Calories Protein kall Total fat graph (pydrate graph) Sodium prawn graph Prawn graph Crab walnut wheat graph Walnut wheat graph Soba graph Egg will will will will will will will wi</td><td>Calories kad Protein ge Total fat ge Carbo hydrate ge Sodium ge Prawn ge Crab ge Walnut wheat ge Soba ge Egg Milk ge Peanut Almond Abalone ge Abalone ge **** The property of the propert</td><td>Calorics Protein Testel fat Carbo Sodium Prawn Crab Walnut Wheat Sobo Egg Milk Peanut Almond Abalone Squid Peanut Almond Abalone Peanut Peanut</td><td>Catories keal Protein keal Total far keal Carbo hydrate g Prown year Cab wall washed with the component of the componen</td><td>Calories Protein Tatal fist Carbo Regiment Prawn Crab Walnut Wheat Soba Egg Milk Peanut Almond Abalone Squid Salmon Orange Carbo Regiment Regiment</td><td>Caloric Rotal For the Lange of La</td><td> Calcino Protein Tata Art State Protein Protein Sadium Prove Cash Walnut Wilson Subset Egg Milk Peanut Almond Abstone Squid Sadium Crange Rwind R</td><td>Called Process Food In Section 1 Carbo Res</td><td> Calcular Catalog Cat</td><td> Carbon C</td><td>Calcing Posters Trial for Survey State Survey Sur</td><td> Calcinose Protein Calcinose Section Section </td><td> Create Property Property </td><td>Cate Cate Ca</td><td> Calcinate Parish Calcinate Calcina</td><td> Color Property P</td><td> Case Case </td><td> Column C</td><td>Later of Process Process</td></td<></td></td> | Calories Protein Total fat g Carbo hydrate g kcal g g g 3 8.3 11.3 20.5 304 11.7 21.3 16.5 17.6 28.0 *********************************** | Calories Protein Total fat hydrate Carbo hydrate hydrate Sodium g xcal g g g 213 8.3 11.3 20.5 2.1 304 11.7 21.3 16.5 2.3 313 12.6 17.6 28.0 2.2 202 2.0 5.5 0.1 182 4.4 14.0 9.2 0.0 100 4.1 7.0 6.2 0.1 58 3.3 3.2 4.1 0.1 102 7.7 4.1 8.2 0.2 202 10.2 15.3 5.6 0.3 68 0.7 5.1 5.3 0.0 68 0.9 4.4 6.6 0.0 12 0.1 0.9 0.9 0.0 73 0.5 3.4 11.0 0.0 58 5.8 2.3 3.2 1.0 58 5.8 | Calories kcal Protein g Total fat hydrate Carbo hydrate hydrate Sodium hydrate Prawn 213 8.3 11.3 20.5 2.1 ● 304 11.7 21.3 16.5 2.3 ● 313 12.6 17.6 28.0 2.2 ● 53 3.5 2.0 5.5 0.1 ● 182 4.4 14.0 9.2 0.0 ● 100 4.1 7.0 6.2 0.1 ● 58 3.3 3.2 4.1 0.1 ● 202 10.2 15.3 5.6 0.3 ● 202 10.2 15.3 5.6 0.3 ● 68 0.7 5.1 5.3 0.0 ● 12 0.1 0.9 0.9 0.0 ● 328 5.3 0.6 77.9 0.0 ● 27 1.5 0.6 3.3 1.4 <td>Calories kcal Protein g Total fat gg Carbo hydrate gg Sodium gg Prawn gg Crab hydrate gg 213 8.3 11.3 20.5 2.1 ● </td> <td>Calories kcal Protein kcal Total fat g Carbo hydrate g Sodium g Prawn g Crab walnut walnut g Walnut walnut g 213 8.3 11.3 20.5 2.1 ● 304 11.7 21.3 16.5 2.3 ● 313 12.6 17.6 28.0 2.2 ● 53 3.5 2.0 5.5 0.1 ● 182 4.4 14.0 9.2 0.0 100 4.1 7.0 6.2 0.1 102 7.7 4.1 8.2 0.2 • 202 10.2 15.3 5.6 0.3 • 202 10.2 15.3 5.6 0.3 • 308 0.9 4.4 6.6</td> <td>Calories kcal Protein kcal Total fat g g Carbo hydrate g g Sodium g g Prawn g g Crab walnut g g Walnut g g Wheat g g 213 8.3 11.3 20.5 2.1 ■</td> <td>Calories kcal Protein g Total fat g Carbo hydrate g Sodium g Prawn g Crab wall Walnut wall Wheat wall Soba wall 213 8.3 11.3 20.5 2.1 ■ <td< td=""><td>Calories kal Protein g Total fat g Carbo hydrate g Sodium g Prawn g Crab g Walnut g Wheat g Soba g Egg 213 8.3 11.3 20.5 2.1 ● ■ ● ■ ▲ 304 11.7 21.3 16.5 2.3 ● ■ ● ■ ▲ 313 12.6 17.6 28.0 2.2 ● ■ ● ■ ▲ 4 11.7 21.3 16.5 2.3 ● ■ ● ■ ▲ 313 12.6 17.6 28.0 2.2 ● ■ ● ■ ▲ 182 4.4 14.0 9.2 0.0 ■ ●</td><td>Calories Rotal rat Rotal fat Rotal f</td><td>Calories kcal Protein for tal fat kcal Carbo hydrate g Sodium g Prawn crab Walnut wheat with wheat with wheat with wheat with which which with which which with which with which with which which with which which with which which with which with which which with which which with which whi</td><td>Calories Protein kall Total fat graph (pydrate graph) Sodium prawn graph Prawn graph Crab walnut wheat graph Walnut wheat graph Soba graph Egg will will will will will will will wi</td><td>Calories kad Protein ge Total fat ge Carbo hydrate ge Sodium ge Prawn ge Crab ge Walnut wheat ge Soba ge Egg Milk ge Peanut Almond Abalone ge Abalone ge **** The property of the propert</td><td>Calorics Protein Testel fat Carbo Sodium Prawn Crab Walnut Wheat Sobo Egg Milk Peanut Almond Abalone Squid Peanut Almond Abalone Peanut Peanut</td><td>Catories keal Protein keal Total far keal Carbo hydrate g Prown year Cab wall washed with the component of the componen</td><td>Calories Protein Tatal fist Carbo Regiment Prawn Crab Walnut Wheat Soba Egg Milk Peanut Almond Abalone Squid Salmon Orange Carbo Regiment Regiment</td><td>Caloric Rotal For the Lange of La</td><td> Calcino Protein Tata Art State Protein Protein Sadium Prove Cash Walnut Wilson Subset Egg Milk Peanut Almond Abstone Squid Sadium Crange Rwind R</td><td>Called Process Food In Section 1 Carbo Res</td><td> Calcular Catalog Cat</td><td> Carbon C</td><td>Calcing Posters Trial for Survey State Survey Sur</td><td> Calcinose Protein Calcinose Section Section </td><td> Create Property Property </td><td>Cate Cate Ca</td><td> Calcinate Parish Calcinate Calcina</td><td> Color Property P</td><td> Case Case </td><td> Column C</td><td>Later of Process Process</td></td<></td> | Calories kcal Protein g Total fat gg Carbo hydrate gg Sodium gg Prawn gg Crab hydrate gg 213 8.3 11.3 20.5 2.1 ● | Calories kcal Protein kcal Total fat g Carbo hydrate g Sodium g Prawn g Crab walnut walnut g Walnut walnut g 213 8.3 11.3 20.5 2.1 ● 304 11.7 21.3 16.5 2.3 ● 313 12.6 17.6 28.0 2.2 ● 53 3.5 2.0 5.5 0.1 ● 182 4.4 14.0 9.2 0.0 100 4.1 7.0 6.2 0.1 102 7.7 4.1 8.2 0.2 • 202 10.2 15.3 5.6 0.3 • 202 10.2 15.3 5.6 0.3 • 308 0.9 4.4 6.6 | Calories kcal Protein kcal Total fat g g Carbo hydrate g g Sodium g g Prawn g g Crab walnut g g Walnut g g Wheat g g 213 8.3 11.3 20.5 2.1 ■ | Calories kcal Protein g Total fat g Carbo hydrate g Sodium g Prawn g Crab wall Walnut wall Wheat wall Soba wall 213 8.3 11.3 20.5 2.1 ■ <td< td=""><td>Calories kal Protein g Total fat g Carbo hydrate g Sodium g Prawn g Crab g Walnut g Wheat g Soba g Egg 213 8.3 11.3 20.5 2.1 ● ■ ● ■ ▲ 304 11.7 21.3 16.5 2.3 ● ■ ● ■ ▲ 313 12.6 17.6 28.0 2.2 ● ■ ● ■ ▲ 4 11.7 21.3 16.5 2.3 ● ■ ● ■ ▲ 313 12.6 17.6 28.0 2.2 ● ■ ● ■ ▲ 182 4.4 14.0 9.2 0.0 ■ ●</td><td>Calories Rotal rat Rotal fat Rotal f</td><td>Calories kcal Protein for tal fat kcal Carbo hydrate g Sodium g Prawn crab Walnut wheat with wheat with wheat with wheat with which which with which which with which with which with which which with which which with which which with which with which which with which which with which whi</td><td>Calories Protein kall Total fat graph (pydrate graph) Sodium prawn graph Prawn graph Crab walnut wheat graph Walnut wheat graph Soba graph Egg will will will will will will will wi</td><td>Calories kad Protein ge Total fat ge Carbo hydrate ge Sodium ge Prawn ge Crab ge Walnut wheat ge Soba ge Egg Milk ge Peanut Almond Abalone ge Abalone ge **** The property of the propert</td><td>Calorics Protein Testel fat Carbo Sodium Prawn Crab Walnut Wheat Sobo Egg Milk Peanut Almond Abalone Squid Peanut Almond Abalone Peanut Peanut</td><td>Catories keal Protein keal Total far keal Carbo hydrate g Prown year Cab wall washed with the component of the componen</td><td>Calories Protein Tatal fist Carbo Regiment Prawn Crab Walnut Wheat Soba Egg Milk Peanut Almond Abalone Squid Salmon Orange Carbo Regiment Regiment</td><td>Caloric Rotal For the Lange of La</td><td> Calcino Protein Tata Art State Protein Protein Sadium Prove Cash Walnut Wilson Subset Egg Milk Peanut Almond Abstone Squid Sadium Crange Rwind R</td><td>Called Process Food In Section 1 Carbo Res</td><td> Calcular Catalog Cat</td><td> Carbon C</td><td>Calcing Posters Trial for Survey State Survey Sur</td><td> Calcinose Protein Calcinose Section Section </td><td> Create Property Property </td><td>Cate Cate Ca</td><td> Calcinate Parish Calcinate Calcina</td><td> Color Property P</td><td> Case Case </td><td> Column C</td><td>Later of Process Process</td></td<> | Calories kal Protein g Total fat g Carbo hydrate g Sodium g Prawn g Crab g Walnut g Wheat g Soba g Egg 213 8.3 11.3 20.5 2.1 ● ■ ● ■ ▲ 304 11.7 21.3 16.5 2.3 ● ■ ● ■ ▲ 313 12.6 17.6 28.0 2.2 ● ■ ● ■ ▲ 4 11.7 21.3 16.5 2.3 ● ■ ● ■ ▲ 313 12.6 17.6 28.0 2.2 ● ■ ● ■ ▲ 182 4.4 14.0 9.2 0.0 ■ ● | Calories Rotal rat Rotal fat Rotal f | Calories kcal Protein for tal fat kcal Carbo hydrate g Sodium g Prawn crab Walnut wheat with wheat with wheat with wheat with which which with which which with which with which with which which with which which with which which with which with which which with which which with which whi | Calories Protein kall Total fat graph (pydrate graph) Sodium prawn graph Prawn graph Crab walnut wheat graph Walnut wheat graph Soba graph Egg will will will will will will will wi | Calories kad Protein ge Total fat ge Carbo hydrate ge Sodium ge Prawn ge Crab ge Walnut wheat ge Soba ge Egg Milk ge Peanut Almond Abalone ge Abalone ge **** The property of the propert | Calorics Protein Testel fat Carbo Sodium Prawn Crab Walnut Wheat Sobo Egg Milk Peanut Almond Abalone Squid Peanut Almond Abalone Peanut Peanut | Catories keal Protein keal Total far keal Carbo hydrate g Prown year Cab wall washed with the component of the componen | Calories Protein Tatal fist Carbo Regiment Prawn Crab Walnut Wheat Soba Egg Milk Peanut Almond Abalone Squid Salmon Orange Carbo Regiment Regiment | Caloric Rotal For the Lange of La | Calcino Protein Tata Art State Protein Protein Sadium Prove Cash Walnut Wilson Subset Egg Milk Peanut Almond Abstone Squid Sadium Crange Rwind R | Called Process Food In Section 1 Carbo Res | Calcular Catalog Cat | Carbon C | Calcing Posters Trial for Survey State Survey Sur | Calcinose Protein Calcinose Section Section | Create Property Property | Cate Ca | Calcinate Parish Calcinate Calcina | Color Property P | Case Case | Column C | Later of Process Process |

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

																					-												
	エネルキ゛ー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩 相当量	えび	かに	くるみ	小麦	そば	印	乳	落花生	アーモンド	あわび		いくら		ナッツ	キウイ フルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン
店内メニュー	Calories	Protein	Total fat	Carbo hydrate	Sodium	Prawn	Crab	Walnut	Wheat	Soba	Egg	Milk	Peanut	Almond	Abalone	Squid	Salmon roe	Orange	Cashew nut	Kiwi	Beef	Sesame	Salmon	Mackerel	Soy bean	Chicker	Banana	Pork	Matsu take	Peach	Yam	Apple	Gelatin
	kcal	g	g	g	g	5	***		1	1	<u>Q</u>		80	8	0		-		STE .	0	The same	***		- Amelina S	£ 500 m		>			0	0	6	H9#2
アルコール・ソフトドリンク			·																														
瓶ビール(中瓶)	200	2.0	0.0	13.5	0.0																												
ノンアルコールビール(グリーンズフリー)	23	0.3	0.0	5.7	0.0																												
日本酒	194	0.7	0.0	9.0	0.0																												
HIーCオレンジ(瓶)	90	0.0	0.0	20.6	0.0													•															
コカ・コーラ(瓶)	86	0.0	0.0	21.5	0.0																												
おこさま																																	
おこさま天丼(天丼のみ)※1	384	8.1	5.9	77.6	0.7	•			•		A	A												•	•								
おこさまラーメン(ラーメンのみ)※1	299	9.3	6.2	52.5	2.1	•	A		•	^ *2	•	A													•								
オレンジジュース	90	1.4	0.0	21.0	0.0													•															
りんごジュース	82	0.2	0.0	20.2	0.0																											•	
ゼリー (オレンジ)	19	0.0	0.0	4.8	0.0							A						•															
ゼリー (りんご)	20	0.0	0.0	4.9	0.0							A																				•	
ゼリー (ぶどう)	20	0.0	0.0	4.9	0.0							A																					
ビスコ	43	0.5	2.0	5.9	0.0				•			•																					
			-		-		_	-				-	-	-	-	•	-		-					-		_	-	_			-		

^{※1:}ジュース、ゼリー、ビスコは除く栄養成分・アレルギーです。

※2:おこさまラーメンの「麺」製造元工場による「そば」コンタミネーションを含みます。また、そばの販売がある店舗では、同じ茹でめん機を使用して調理しています。

●⇒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, which 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。