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　2025年4月24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 Shrimp	かに Crab	くるみ Walnuts	小麦 Wheat	そば Buck wheat	卵 Eggs	乳 Dairy	落花生 Peanuts	アーモンド Almond	あわび Abalone	いか Squid	いくら Salmon roe	オレンジ Oranges	ｶｼｭｰﾅｯﾂ Cashew nuts	ｷｳｲﾌﾙｰﾂ Kiwi fruit	牛肉 Beef	ごま Sesame seeds	さけ Salmon	さば Mackerel	大豆 Soybeans	鶏肉 Chicken	バナナ Bananas	豚肉 Pork	ﾏｶﾀﾞﾐｱﾅｯﾂ Macadamia nuts	もも Peaches	やまいも Japanese yams	りんご Apples	ゼラチン Gelatin
季節メニュー・弁当 （お新香付）																																	
海かぜ天丼弁当	1094	20.7	60.4	120.9	3.2	●	▲		●		▲	▲				●								●	●				調査中				
たれづけ海鮮天丼弁当	689	29.0	12.2	117.7	3.6	●			●		▲	▲				●								●	●			▲	調査中				
初夏ご馳走天重弁当	787	22.3	29.3	112.9	3.6	●			●		▲	▲												●	●				調査中				
季節メニュー・天ぷら（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。																																	
あおさとほたるいかかき揚げ	310	3.5	27.6	12.0	0.3	▲	▲		●		▲	▲				●									●				調査中				
白姫えび	100	3.1	7.4	5.4	0.0	●			●		▲	▲													●				調査中				
太刀魚	195	4.3	15.6	10.1	0.1				●		▲	▲													●				調査中				
むきえびのつまみ揚げ	110	9.8	3.0	10.3	0.2	●			●		▲	▲													●				調査中				
いかのつまみ揚げ	112	7.4	4.4	10.3	0.2				●		▲	▲				●									●			▲	調査中				
イタヤ貝のつまみ揚げ	103	5.8	4.1	10.5	0.2				●		▲	▲													●				調査中				
みょうが	22	0.2	1.8	1.3	0.0				●		▲	▲													●				調査中				
ひらさやいんげん	37	0.4	3.0	2.2	0.0				●		▲	▲													●				調査中				
活〆一本穴子	100	4.1	7.0	6.2	0.1				●		▲	▲													●				調査中				
天然大海老	102	7.7	4.1	8.2	0.2	●			●		▲	▲													●				調査中				
ひらめ	100	3.6	6.0	8.0	0.2				●		▲	▲													●				調査中				
ふぐ	87	3.9	5.2	6.1	0.1	▲	▲		●		▲	▲													●				調査中				
海かぜ天ぷら盛合わせ（1人前）	730	14.8	59.8	34.8	0.5	●	▲		●		▲	▲				●									●				調査中				
海かぜ天ぷら盛合わせ（2人前）	1461	29.6	119.6	69.6	0.9	●	▲		●		▲	▲				●									●				調査中				
天つゆパック（1個当り）	5	0.2	0.0	1.0	0.5				●															●	●				調査中				
天丼弁当（お新香付）																																	
天丼弁当	657	16.6	19.1	108.5	3.0	●			●		▲	▲				●								●	●				調査中				
野菜天丼弁当	737	9.1	27.0	118.4	2.8				●		▲	▲												●	●				調査中				
海老といかの上天丼弁当	644	16.9	18.0	107.1	3.0	●			●		▲	▲				●								●	●				調査中				
オールスター天丼弁当	740	16.9	25.9	113.6	3.0	●			●		▲	▲				●								●	●				調査中				
天然大海老天重弁当	710	29.4	15.9	114.0	3.8	●			●		▲	▲												●	●				調査中				
いか旨天丼弁当	786	31.5	25.0	111.7	4.4				●		▲	▲				●								●	●			▲	調査中				
とり天丼弁当	794	25.2	28.5	112.1	3.5	●	●		●		●	●												●	●	●			調査中				
天ぷら（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。																																	
海老	54	3.5	2.0	5.5	0.1	●			●		▲	▲													●				調査中				
とり天	133	8.0	7.6	8.0	0.2				●		▲	●													●	●			調査中				
まいたけ	68	0.9	4.4	6.6	0.0				●		▲	▲													●				調査中				
きす	55	3.0	2.6	5.0	0.0				●		▲	▲													●				調査中				
いか	58	3.3	3.2	4.1	0.1				●		▲	▲				●									●				調査中				
かにかま天	49	2.5	2.5	4.1	0.3	●	●		●		●	▲													●				調査中				
なす	59	0.4	5.1	3.1	0.0				●		▲	▲													●				調査中				
れんこん	45	0.4	3.0	4.2	0.0				●		▲	▲													●				調査中				
さつまいも	74	0.6	3.3	10.6	0.0				●		▲	▲													●				調査中				
かぼちゃ	56	0.6	3.6	6.0	0.0				●		▲	▲													●				調査中				
いんげん	71	0.3	7.0	1.8	0.0				●		▲	▲													●				調査中				
穴子	81	2.6	5.6	5.3	0.1				●		▲	▲													●				調査中				
活〆一本穴子	100	4.1	7.0	6.2	0.1				●		▲	▲													●				調査中				
天然大海老	102	7.7	4.1	8.2	0.2	●			●		▲	▲													●				調査中				
いかげそ	67	5.8	3.2	4.1	0.2				●		▲	▲				●									●				調査中				
いかかき揚げ	146	10.1	7.0	10.1	0.3				●		▲	▲				●									●			▲	調査中				
天つゆパック（1個当り）	5	0.2	0.0	1.0	0.5				●															●	●				調査中				
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	●			●		▲	▲				●									●				調査中				
お得天ぷら盛合わせ（2人前）	588	21.4	36.9	44.7	0.4	●			●		▲	▲				●									●				調査中				
野菜天ぷら盛合わせ（1人前）	373	3.2	26.4	32.3	0.0				●		▲	▲													●				調査中				
オールスター天ぷら盛合わせ（1人前）	377	11.0	25.3	27.4	0.2	●			●		▲	▲				●									●				調査中				
オールスター天ぷら盛合わせ（2人前）	753	22.0	50.5	54.9	0.4	●			●		▲	▲				●									●				調査中				
いか旨天ぷら盛合わせ（1人前）	423	25.6	24.3	25.6	1.7				●		▲	▲				●									●			▲	調査中				
天つゆパック（1個当り）	5	0.2	0.0	1.0	0.5				●															●	●				調査中				

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　2025年4月24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 Shrimp	かに Crab	くるみ Walnuts	小麦 Wheat	そば Buck wheat	卵 Eggs	乳 Dairy	落花生 Peanuts	アーモンド Almond	あわび Abalone	いか Squid	いくら Salmon roe	オレンジ Oranges	ｶｼｭｰﾅｯﾂ Cashew nuts	ｷｳｲﾌﾙｰﾂ Kiwi fruit	牛肉 Beef	ごま Sesame seeds	さけ Salmon	さば Mackerel	大豆 Soybeans	鶏肉 Chicken	バナナ Bananas	豚肉 Pork	ﾏｶﾀﾞﾐｱﾅｯﾂ Macadamia nuts	もも Peaches	やまいも Japanese yams	りんご Apples	ゼラチン Gelatin
サイドメニュー																																	
半熟玉子	76	6.4	5.1	0.1	0.2						●																		**調査中**				
広島菜（青じそ風味）	13	0.3	0.0	3.0	1.4				●																●								
塩辛	23	2.9	0.7	1.3	1.1				●							●									●								
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				●	●	▲													●	●				**調査中**				
小うどん(冷)	196	5.8	0.9	41.6	2.4				●	▲	▲													●	●				**調査中**				
小うどん(温)	196	6.5	0.9	40.8	3.9				●	▲	▲	●												●	●								
天つゆパック（1個当り）	5	0.2	0.0	1.0	0.5				●															●	●				**調査中**				

備考　・表示される記号は　●⇒アレルゲン　▲⇒コンタミネーション　調査中⇒調査中アレルギー　を指しております。

・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）

・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。