

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9日更新

店内メニュー	エネルギー	たんぱく質	脂 質	炭水化物	食塩相当量	えび	かに	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	くるみ	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	Carbohydrate	Sodium	Prawn	Crab	Wheat	Soba	Egg	Milk	Peanut	Almond	Abalone	Squid	Salmon roe	Orange	Cashew nut	Kiwi	Beef	Walnut	Sesame	Salmon	Mackerel	Soy bean	Chicken	Banana	Pork	Matsutake	Peach	Yam	Apple	Gelatin	
	kcal	g	g	g	g																													
季節メニュー																																		
冬の天丼 [みそ汁付き]	792	22.2	26.0	120.2	3.5	●	●	●		▲	▲													●	●									
冬の天丼 [茶碗蒸し・みそ汁付き]	850	28.1	28.3	123.4	4.6	●	●	●		●	▲													●	●									
冬の天丼 小そば（冷）・茶碗蒸しセット	1031	35.4	29.9	157.9	7.0	●	●	●	●	●	▲													●	●									
冬の天丼 小そば（温）・茶碗蒸しセット	1031	35.0	29.9	158.3	6.6	●	●	●	●	●	▲													●	●									
冬の天丼 小うどん（冷）・茶碗蒸しセット	1038	33.4	29.3	162.9	7.2	●	●	●	▲	●	▲													●	●									
冬の天丼 小うどん（温）・茶碗蒸しセット	1040	33.2	29.2	163.6	6.8	●	●	●	▲	●	▲													●	●									
冬の天ぷらそば（冷）	771	29.0	27.9	102.0	4.7	●	●	●	●	●	▲													●	●									
冬の天ぷらそば（温）	792	29.1	27.9	107.1	6.2	●	●	●	●	●	▲													●	●									
冬の天ぷらうどん（冷）	787	25.3	26.6	112.3	5.1	●	●	●	▲	▲	▲													●	●									
冬の天ぷらうどん（温）	809	25.6	26.6	117.7	6.7	●	●	●	▲	●	▲													●	●									
冬の天ぷら御膳	956	30.5	40.9	118.6	5.5	●	●	●		●	●													●	●									
海鮮かき揚げおろしそば	633	24.9	24.3	78.9	4.8	●		●	●	●	▲													●	●									
海鮮かき揚げおろしうどん	650	21.4	23.1	89.5	5.3	●		●	▲	▲	▲													●	●									
季節の単品																																		
北海道産 肉厚帆立	106	6.0	6.0	7.3	0.1			●		▲	▲														●									
ずわい蟹	77	3.4	5.2	4.1	0.1		●	●		▲	▲														●									
カニ風味のサラダ	137	2.8	12.6	3.1	0.8	▲	●	●		●	●														●									
ふきのとう	43	0.7	2.1	5.5	0.0			●		▲	▲														●									
たらの芽	30	0.5	2.1	2.5	0.0			●		▲	▲														●									
つけ汁うどん（※おひたしのしょうゆは含みません）																																		
牛肉のつけ汁うどんとミニ天丼セット	995	66.1	62.3	184.1	7.5	●	▲	●	▲	▲	▲				●					●				●	●			●						
牛肉のつけ汁そばとミニ天丼セット	978	69.6	63.5	173.5	7.0	●	▲	●	●	●	▲				●					●				●	●			●						
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	181.4	7.0	●		●	▲	▲	▲				●									●	●									
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	●		●	●	●	▲				●									●	●									
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	●		●	▲	▲	▲				●									●	●									
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	●		●	●	●	▲				●									●	●									
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	●	▲	●	▲	▲	▲				●					●				●	●			●						
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	●	▲	●	●	●	▲				●					●				●	●			●						
3種のきのこつけ汁うどんと天ぷら盛合わせ	613	56.7	49.1	128.2	6.6	●		●	▲	▲	▲				●									●	●									
3種のきのこつけ汁そばと天ぷら盛合わせ	596	60.2	50.3	117.7	6.1	●		●	●	●	▲				●									●	●									
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	●		●	▲	▲	▲				●									●	●									
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	●		●	●	●	▲				●									●	●									
卓上しょうゆ（10g 当り）	7	0.9	0.0	1.0	1.7			●																	●									

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9日更新

店内メニュー	エネルギー	たんぱく質	脂 質	炭水化物	食塩 相当量	えび	かに	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	くるみ	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 hydrate	Sodium	Prawn	Crab	Wheat	Soba	Egg	Milk	Peanut	Almond	Abalone	Squid	Salmon roe	Orange	Cashew nut	Kiwi	Beef	Walnut	Sesame	Salmon	Mackerel	Soy bean	Chicken	Banana	Pork	Matsu take	Peach	Yam	Apple	Gelatin	
	kcal	g	g	g	g																													
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	●		●		▲	▲				●									●	●									
海老と穴子の天丼 [茶碗蒸し付き]	727	25.0	21.1	113.0	4.5	●	▲	●		●	▲				●									●	●									
海老と穴子の天丼 [冷小そば付き]	849	26.5	20.3	144.3	5.9	●	▲	●	●	●	▲				●									●	●									
海老と穴子の天丼 [温小そば付き]	849	26.1	20.3	144.7	5.5	●	▲	●	●	●	▲				●									●	●									
海老と穴子の天丼 [冷小うどん付き]	856	24.5	19.7	149.3	6.1	●		●	▲	▲	▲				●									●	●									
海老と穴子の天丼 [温小うどん付き]	858	24.3	19.7	150.0	5.7	●	▲	●	▲	●	▲				●									●	●									
大海老と海鮮かき揚げ天丼	693	25.3	21.5	101.2	3.7	●		●		▲	▲													●	●									
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	●	▲	●		●	▲													●	●									
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	●	▲	●	●	●	▲													●	●									
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	●	▲	●	●	●	▲													●	●									
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	●		●	▲	▲	▲													●	●									
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	●	▲	●	▲	●	▲													●	●									
海老と野菜の天丼	640	16.1	15.7	111.8	3.9	●		●		▲	▲													●	●									
海老と野菜の天丼 [茶碗蒸し付き]	698	21.9	18.0	115.0	5.0	●	▲	●		●	▲													●	●									
海老と野菜の天丼 [冷小そば付き]	820	23.4	17.2	146.3	6.3	●	▲	●	●	●	▲													●	●									
海老と野菜の天丼 [温小そば付き]	821	23.0	17.2	146.8	5.9	●	▲	●	●	●	▲													●	●									
海老と野菜の天丼 [冷小うどん付き]	828	21.5	16.6	151.4	6.5	●		●	▲	▲	▲													●	●									
海老と野菜の天丼 [温小うどん付き]	829	21.3	16.6	152.1	6.2	●	▲	●	▲	●	▲													●	●									
海老と金目鯛の天丼	751	19.2	26.5	111.5	3.4	●		●		▲	▲				●									●	●									
海老と金目鯛の天丼 [茶碗蒸し付き]	809	25.1	28.8	114.7	4.5	●	▲	●		●	▲				●									●	●									
海老と金目鯛の天丼 [冷小そば付き]	931	26.6	28.0	146.0	5.8	●	▲	●	●	●	▲				●									●	●									
海老と金目鯛の天丼 [温小そば付き]	932	26.1	28.0	146.4	5.4	●	▲	●	●	●	▲				●									●	●									
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	●		●	▲	▲	▲				●									●	●									
海老と金目鯛の天丼 [温小うどん付き]	940	24.4	27.4	151.7	5.7	●	▲	●	▲	●	▲				●									●	●									
そば・うどん																																		
天ぷらそば（冷）	548	21.6	14.4	84.1	4.5	●	▲	●	●	●	▲				●									●	●									
天ぷらそば（温）	569	21.7	14.3	89.2	6.0	●	▲	●	●	●	▲				●									●	●									
天ぷらうどん（冷）	564	17.9	13.1	94.4	5.0	●		●	▲	▲	▲				●									●	●									
天ぷらうどん（温）	586	18.2	13.1	99.7	6.5	●	▲	●	▲	●	▲				●									●	●									
海老と穴子の天ぷらそば（冷）	647	26.0	20.6	91.6	4.6	●	▲	●	●	●	▲				●									●	●									
海老と穴子の天ぷらそば（温）	668	26.0	20.6	96.7	6.1	●	▲	●	●	●	▲				●									●	●									
海老と穴子の天ぷらうどん（冷）	314	12.6	17.6	28.3	2.2	●		●	▲	▲	▲				●									●	●									
海老と穴子の天ぷらうどん（温）	685	22.5	19.3	107.3	6.6	●	▲	●	▲	●	▲				●									●	●									
海鮮かき揚げと野菜の天ぷらそば（冷）	638	25.1	24.4	80.1	4.7	●	▲	●	●	●	▲													●	●									
海鮮かき揚げと野菜の天ぷらそば（温）	659	25.2	24.4	85.3	6.2	●	▲	●	●	●	▲													●	●									
海鮮かき揚げと野菜の天ぷらうどん（冷）	654	21.4	23.1	90.5	5.1	●		●	▲	▲	▲													●	●									
海鮮かき揚げと野菜の天ぷらうどん（温）	676	21.7	23.1	95.8	6.6	●	▲	●	▲	●	▲													●	●									
[一人前] 石臼挽きそば（冷）	334	13.3	3.1	63.6	2.4	▲	▲	●	●	●														●	●									
[一人前] 石臼挽きそば（温）	355	13.4	3.0	68.7	3.9	▲	▲	●	●	●															●									
[一人前] 手延べ勝りうどん（冷）	351	9.6	1.8	73.9	2.9			●	▲	▲														●	●									
[一人前] 手延べ勝りうどん（温）	372	9.9	1.8	79.3	4.4	▲	▲	●	▲	●															●									
[小そば] 石臼挽きそば（冷）	180	7.3	1.6	34.5	2.4	▲	▲	●	●	●														●	●									
[小そば] 石臼挽きそば（温）	181	6.9	1.5	35.0	2.0	▲	▲	●	●	●																								

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9日更新

店内メニュー	エネルギー	たんぱく質	脂 質	炭水化物	食塩 相当量	えび	かに	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	くるみ	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 hydrate	Sodium	Prawn	Crab	Wheat	Soba	Egg	Milk	Peanut	Almond	Abalone	Squid	Salmon roe	Orange	Cashew nut	Kiwi	Beef	Walnut	Sesame	Salmon	Mackerel	Soy bean	Chicken	Banana	Pork	Matsu take	Peach	Yam	Apple	Gelatin	
	kcal	g	g	g	g																													
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	●	▲	●		●	▲				●									●	●									
たれづけ海老天重[半熟玉子付き]	797	31.2	22.0	120.5	5.5	●	▲	●		●	▲				●									●	●									
たれづけ海老天重〔冷小そば付き〕	901	32.2	18.4	154.9	7.7	●	▲	●	●	●	▲				●									●	●									
たれづけ海老天重〔温小そば付き〕	901	31.8	18.4	155.3	7.3	●	▲	●	●	●	▲				●									●	●									
たれづけ海老天重〔冷小うどん付き〕	908	30.2	17.8	159.9	7.9	●	▲	●	▲	●	▲				●									●	●									
たれづけ海老天重〔温小うどん付き〕	910	30.0	17.8	160.6	7.5	●	▲	●	▲	●	▲				●									●	●									
たれづけ大海老・穴子天重	758	26.4	20.7	119.8	5.4	●	▲	●		●	▲													●	●									
たれづけ大海老・穴子天重[半熟玉子付き]	834	32.8	25.8	119.9	5.6	●	▲	●		●	▲													●	●									
たれづけ大海老・穴子天重〔冷小そば付き〕	938	33.7	22.3	154.3	7.8	●	▲	●	●	●	▲													●	●									
たれづけ大海老・穴子天重〔温小そば付き〕	939	33.3	22.3	154.8	7.4	●	▲	●	●	●	▲													●	●									
たれづけ大海老・穴子天重〔冷小うどん付き〕	946	31.8	21.7	159.3	8.0	●	▲	●	▲	●	▲													●	●									
たれづけ大海老・穴子天重〔温小うどん付き〕	947	31.6	21.6	160.0	7.6	●	▲	●	▲	●	▲													●	●									
たれづけ海鮮かき揚げ天重	758	24.8	24.9	111.0	5.4	●	▲	●		●	▲													●	●									
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	●	▲	●		●	▲													●	●									
たれづけ海鮮かき揚げ天重〔冷小そば付き〕	938	32.2	26.5	145.5	7.8	●	▲	●	●	●	▲													●	●									
たれづけ海鮮かき揚げ天重〔温小そば付き〕	939	31.8	26.4	146.0	7.4	●	▲	●	●	●	▲													●	●									
たれづけ海鮮かき揚げ天重〔冷小うどん付き〕	946	30.2	25.8	150.6	8.0	●	▲	●	▲	●	▲													●	●									
たれづけ海鮮かき揚げ天重〔温小うどん付き〕	947	30.0	25.8	151.2	7.6	●	▲	●	▲	●	▲													●	●									
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	629	22.0	15.4	104.4	5.6	●	▲	●		●	▲				●									●	●									
海鮮かき揚げと野菜の天ぷら御膳	720	25.5	25.4	100.5	5.8	●	▲	●		●	▲													●	●									
海老と穴子の天ぷら御膳	729	26.3	21.7	111.9	5.7	●	▲	●		●	▲				●									●	●									
天ぷら盛合わせ																																		
天ぷら盛合わせ	213	8.3	11.3	20.5	2.1	●		●		▲	▲				●									●	●									
海鮮かき揚げと野菜の天ぷら盛合わせ	304	11.7	21.3	16.5	2.3	●		●		▲	▲													●	●									
海老と穴子の天ぷら盛合わせ	313	12.6	17.6	28.0	2.2	●		●		▲	▲				●									●	●									
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			●		▲	▲														●									
サイドメニュー ※しょうゆ等、お好みでお使いいただく調味料は含みません。																																		
ごはん	328	5.3	0.6	77.9	0.0																													
茶碗蒸し	58	5.8	2.3	3.2	1.0	●	▲	●		●														●	●									
みそ汁	27	1.5	0.6	3.3	1.4																				●									
広島菜	13	0.3	0.0	3.0	1.4			●																	●									
ほうれん草のおひたし	10	1.7	0.1	1.2	0.1																			▲										
半熟玉子	76	6.4	5.1	0.1	0.2					●																								
卓上しょうゆ（10g 当り）	7	0.9	0.0	1.0	1.7			●																	●									

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9日更新

店内メニュー	エネルギー	たんぱく質	脂 質	炭水化物	食塩 相当量	えび	かに	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	くるみ	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 hydrate	Sodium	Prawn	Crab	Wheat	Soba	Egg	Milk	Peanut	Almond	Abalone	Squid	Salmon roe	Orange	Cashew nut	Kiwi	Beef	Walnut	Sesame	Salmon	Mackerel	Soy bean	Chicken	Banana	Pork	Matsu take	Peach	Yam	Apple	Gelatin				
	kcal	g	g	g	g																																
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	23	0.3	0.0	5.7	0.0																																
日本酒	194	0.7	0.0	9.0	0.0																																
HI-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	●		●		▲	▲														●												
おこさまラーメン（ラーメンのみ）※1	299	9.3	6.2	52.5	2.1	●	▲	●	▲※2	●	▲														●												
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						▲						●																				
ゼリー（りんご）	20	0.0	0.0	4.9	0.0						▲																					●					
ゼリー（ぶどう）	20	0.0	0.0	4.9	0.0						▲																										
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。

●⇒アレルギー ▲⇒コンタミネーション

・アレルギー物質（アレルギー）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、該当するアレルギー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。

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9日更新

お持ち帰りメニュー	エネルギー	たんぱく質	脂 質	炭水化物	食塩 相当量	えび	かに	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	くるみ	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 hydrate	Sodium	Prawn	Crab	Wheat	Soba	Egg	Milk	Peanut	Almond	Abalone	Squid	Salmon roe	Orange	Cashew nut	Kiwi	Beef	Walnut	Sesame	Salmon	Mackerel	Soy bean	Chicken	Banana	Pork	Matsu take	Peach	Yam	Apple	Gelatin	
	kcal	g	g	g	g																													
季節メニュー（弁当）																																		
冬の天丼弁当	778	20.9	25.4	119.8	3.1	●	●	●		▲	▲													●	●									
季節メニュー（単品・盛合わせ）※天ぶらのみの栄養成分・アレルギーです。天つゆパックは含まれておりません。																																		
冬の天ぶら盛合わせ（一人前）	415	15.0	24.8	33.6	0.3	●	●	●		▲	▲														●									
冬の天ぶら盛合わせ（二人前）	829	30.0	49.5	67.3	0.6	●	●	●		▲	▲														●									
帆立天ぶら	106	6.0	6.0	7.3	0.1			●		▲	▲														●									
ずわい蟹天ぶら	77	3.4	5.2	4.1	0.1		●	●		▲	▲														●									
ふきのとう	43	0.7	2.1	5.5	0.0			●		▲	▲														●									
たらの芽	30	0.5	2.1	2.5	0.0			●		▲	▲														●									
天つゆパック	5	0.2	0.0	1.0	0.0			●																●	●									
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	●		●		▲	▲													●	●									
天ぶら盛合わせ ※天ぶらのみの栄養成分・アレルギーです。天つゆパックは含まれておりません。																																		
天ぶら八種盛り	382	15.1	22.4	31.4	0.3	●		●		▲	▲				●										●									
天ぶら四種盛り（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ぶら盛合わせ	564	22.1	42.6	23.6	0.6	●		●		▲	▲														●									
海鮮かき揚げと野菜の天ぶら盛合わせ（一人前）	282	11.0	21.3	11.8	0.3	●		●		▲	▲														●									
海老と穴子のお得天ぶら盛合わせ	582	23.8	35.0	46.5	0.4	●		●		▲	▲				●										●									
海老と穴子の天ぶら盛合わせ（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	0.0			●																●	●									
天ぶら単品																																		
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	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9日更新

お持ち帰りメニュー	エネルギー	たんぱく質	脂 質	炭水化物	食塩相当量	えび	かに	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	くるみ	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	Carbohydrate	Sodium	Prawn	Crab	Wheat	Soba	Egg	Milk	Peanut	Almond	Abalone	Squid	Salmon roe	Orange	Cashew nut	Kiwi	Beef	Walnut	Sesame	Salmon	Mackerel	Soy bean	Chicken	Banana	Pork	Matsutake	Peach	Yam	Apple	Gelatin
	kcal	g	g	g	g																												
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			●																●									

●⇒アレルギー ▲⇒コンタミネーション

・アレルギー物質（アレルギー）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、該当するアレルギー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。