

# 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。

更新日：2025/12/9

お持ち帰りメニュー	エネルギー Calories	たんぱく質 Protein	脂質 Total fat	炭水化物 Carbohydrate	食塩相当量 Sodium	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	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
						Shrimp	Crab	Walnuts	Wheat	Buckwheat	Eggs	Dairy	Peanuts	Almond	Abalone	Squid	Salmon roe	Oranges	Cashew nuts	Kiwi fruit	Beef	Sesame seeds	Salmon	Mackerel	Soybeans	Chicken	Bananas	Pork	Macadamia nuts	Peaches	Japanese yams	Apples	Gelatin	
年越し天ぷら																																		
極(きわみ)パック ※天ぷらのみ	1144	49.8	68.8	83.0	1.2	●	●	-	●	-	▲	▲	-	-	-	▲	-	-	-	-	-	▲	▲	●	-	-	-	-	-	-	▲			
寿(ことぶき)パック ※天ぷらのみ	988	42.7	58.1	75.6	1.7	●	▲	-	●	-	●	▲	-	-	-	●	-	-	-	-	-	▲	▲	●	-	-	-	-	-	-	▲			
天然大海老×2 ※天ぷらのみ	196	14.0	8.4	16.8	0.2	●	-	-	●	-	▲	▲	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-		
天つゆパック(1個当り)	5	0.2	0.0	1.0	0.5	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-		
深大寺生そば(一人前) ※めんのみ	308	12.5	2.6	58.5	※2.1	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
そばつゆ(1個当り)	32	1.6	0.0	6.4	3.4	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-			
※標準調理後の食塩相当量 温かいそば1.0g、冷たいそば0.7g																																		
季節メニュー(弁当)																																		
冬天丼弁当	805	24.2	27.9	117.7	3.3	●	●	-	●	-	▲	▲	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
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。																																		
ずわい蟹	77	3.4	5.2	4.1	0.1	-	●	-	●	-	▲	▲	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
ふぐ	87	3.9	5.2	6.1	0.1	▲	▲	-	●	-	▲	▲	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
春菊と紅芯大根のかき揚げ	115	1.1	8.6	8.6	0.0	-	-	-	●	-	▲	▲	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
しいたけ	56	0.9	4.1	4.5	0.0	-	-	-	●	-	▲	▲	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
冬の天ぷら盛合わせ(一人前)	441	18.3	27.3	31.6	0.5	●	●	-	●	-	▲	▲	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
冬の天ぷら盛合わせ(二人前)	882	36.6	54.5	63.2	1.0	●	●	-	●	-	▲	▲	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
天つゆパック(1個当り)	5	0.2	0.0	1.0	0.5	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-				
たれづけ天丼弁当(半熟玉子・広島菜付き)																																		
たれづけ大海老天丼弁当	957	33.7	38.8	120.3	3.7	●	▲	-	●	-	●	▲	-	-	-	●	-	-	-	-	-	●	●	-	▲	-	-	-	-	-	-	-		
たれづけ海老穴子天丼弁当	891	27.2	35.0	119.1	3.4	●	-	-	●	-	●	▲	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-			
たれづけとり天丼弁当	1024	39.7	39.4	128.5	4.2	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-			
たれづけ国産野菜天丼弁当	839	16.3	31.2	127.1	3.3	-	-	-	●	-	●	▲	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
たれづけ海老・金目鰯天丼弁当	833	23.2	31.9	116.6	3.4	●	-	-	●	-	●	▲	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
たれづけとり・国産野菜天丼弁当	783	22.8	28.0	112.4	3.5	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-			
天丼弁当																																		
大海老天丼弁当	847	26.7	33.6	112.3	3.2	●	▲	-	●	-	▲	▲	-	-	-	●	-	-	-	-	-	●	●	-	▲	-	-	-	-	-	-	-		
海老穴子天丼弁当	782	20.3	29.9	111.1	3.0	●	-	-	●	-	▲	▲	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-			
とり天丼弁当	914	32.7	34.3	120.4	3.8	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-			
国産野菜天丼弁当	730	9.3																																

## 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。

更新日：2025/12/9

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	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	カシューなツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミア ナツツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン
	Calories	Protein	Total fat	Carbohydrate	Sodium	Shrimp	Crab	Walnuts	Wheat	Buck wheat	Eggs	Dairy	Peanuts	Almond	Abalone	Squid	Salmon roe	Oranges	Cashew nuts	Kiwi fruit	Beef	Sesame seeds	Salmon	Mackerel	Soybeans	Chicken	Bananas	Pork	Macadamia nuts	Peaches	Japanese yams	Apples	Gelatin
	kcal	g	g	g	g																												

## サイドメニュー

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	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
半熟玉子	76	6.4	5.1	0.1	0.2	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
小そば（冷）	170	7.4	1.5	31.8	1.9	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-
小うどん（冷）	192	5.3	0.9	40.9	2.3	-	-	-	●	▲	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-

備考 ●⇒アレルギー、▲⇒コンタミ、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ざ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（パッター）、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・卵等】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。