

アレルギー特定原材料情報一覧

アレルギー・カロリー・塩分表示について

・カロリー・塩分は原材料メーカー等仕入れ先から得た分析値もしくは計算値、又は七訂日本食品標準成分表に基づく計算値です。お食事の際の目安としてご利用ください。

・(お新香、味噌汁の具材は時期により変わることがあります。)

・アレルギー表示はメニューに含まれるアレルギー物質を含む食品(27品目)を表示しています。

・工場や店舗での製造・調理工程では、本来使用しない食材が混入する可能性がありますこと、ご理解をお願いいたします。

店舗では他の商品と調理工程を共有しているため、調理器具、食器、茹で麺機、揚げ油は共有しております。

※うどんと蕎麦は、同じお湯で茹でています。

※温蕎麦用の麺にはつなぎに卵白を使用しております。卵アレルギーの方は、ご注意ください。

※一部店舗では、販売していない商品がございます。

		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まっただけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	カシューナッツ	ごま	定食		単品	
																													カロリー	塩分	カロリー	塩分
定食	チキンかあさん煮定食	○		○														○	○	○									867	5.6	535	3.8
定食	鶏と野菜の黒酢あん定食	○		○														○	○					○				1,013	5.2	681	3.4	
定食	彩り野菜と炭火焼きバジルチキン定食			○														○	○		○					○		742	5.4	387	2.7	
定食	鶏むね肉とたっぷり野菜の香辛だれ定食			○			○											○	○								○	690	4.1	358	2.3	
定食	野菜のせいろ蒸しとたっぷり野菜の麦みそ汁定食	○		○											○			○	○			○					○	580	5.6	-	-	
定食	さばの炭火焼き定食			○														○	○									955	5.6	623	3.8	
定食	しまほっけの炭火焼き定食			○														○	○									670	5.5	338	3.7	
定食	豆味噌漬け紅鮭の炭火焼き定食			○													○	○	○									596	6.5	264	4.7	
定食	いとより鯛の塩麹みりん漬け炭火焼き定食			○														○	○									670	6.9	338	5.1	
定食	四元豚のヒレかつ定食	○		○																	○							722	3.1	390	1.3	
定食	四元豚のロースかつ定食	○		○																	○							939	4.0	607	2.2	
サイド	おろしぼん酢			○																								-	-	43	4.6	
定食	真だらと野菜の黒酢あん定食	○		○															○					○				871	5.1	539	3.3	
定食	大戸屋ランチ	○	○	○															○	○								865	3.7	533	1.9	
定食	手造り豆腐と野菜のトロトロ煮定食	○		○														○	○								○	538	5.7	183	3.0	
定食	すけそう鮭と野菜の生姜みぞれあん定食			○														○	○									667	4.9	335	3.1	
定食	大戸屋風ばくだん丼:まぐろ2枚盛り	○		○														○	○					○				529	2.3	-	-	
定食	大戸屋風ばくだん丼:まぐろ4枚盛り	○		○														○	○					○				550	2.4	-	-	
定食	四元豚とたっぷり野菜の蒸し鍋定食			○														○	○		○							648	3.4	316	1.6	
定食	チキンの味噌かつ煮定食	○		○															○	○								968	7.1	636	5.3	
定食	もろみチキンの炭火焼き定食			○															○	○								810	5.2	478	3.4	
丼	炭火焼き鶏の親子丼	○		○														○	○	○		○					○	835	5.6	-	-	

アレルギー特定原材料情報一覧

アレルギー・カロリー・塩分表示について

・カロリー・塩分は原材料メーカー等仕入れ先から得た分析値もしくは計算値、又は七訂日本食品標準成分表に基づく計算値です。お食事の際の目安としてご利用ください。

・(お新香、味噌汁の具材は時期により変わることがあります。)

・アレルギー表示はメニューに含まれるアレルギー物質を含む食品(27品目)を表示しています。

・工場や店舗での製造・調理工程では、本来使用しない食材が混入する可能性がありますこと、ご理解をお願いいたします。

店舗では他の商品と調理工程を共有しているため、調理器具、食器、茹で麺機、揚げ油は共有しております。

※うどんと蕎麦は、同じお湯で茹でています。

※温蕎麦用の麺にはつなぎに卵白を使用しております。卵アレルギーの方は、ご注意ください。

※一部店舗では、販売していない商品がございます。

		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まっただけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	カシューナッツ	ごま	定食		単品		
																													カロリー	塩分	カロリー	塩分	
井	四元豚のヒレかつ丼	○		○														○	○			○								914	5.4	-	-
定食	たっぶりキャベツと四元豚 ロースの生姜焼き定食			○														○				○								684	5.0	352	3.2
定食	梅子キンかつ定食	○		○														○	○			○								788	5.1	456	3.2
井	特製ソースチキンかつ丼	○		○														○	○						○				829	5.6	-	-	
麺セット	特製ソースチキンかつ重と温 蕎麦	○		○	○													○	○						○				1,131	7.8	-	-	
麺セット	特製ソースチキンかつ重とせ いろうどん	○		○														○	○						○				1,158	10.5	-	-	
麺セット	特製ソースチキンかつ重とせ いろ蕎麦	○		○	○													○	○						○				1,120	6.3	-	-	
麺セット	特製ソースチキンかつ重と温 うどん	○		○														○	○						○				1,171	12.0	-	-	
麺	せいろ蕎麦:大盛り			○	○													○	○										-	-	463	2.3	
麺	せいろ蕎麦			○	○													○	○										-	-	318	2.3	
麺	せいろうどん:大盛り			○														○	○										-	-	521	8.5	
麺	せいろうどん			○														○	○										-	-	356	6.4	
麺	温蕎麦	○		○	○													○	○										-	-	329	3.8	
麺	温うどん			○														○	○										-	-	369	8.0	
麺セット	まぐろご飯(6枚盛り)とせいろ 蕎麦			○	○													○	○										705	3.8	-	-	
麺セット	まぐろご飯とせいろ蕎麦			○	○													○	○										683	3.8	-	-	
麺セット	まぐろご飯(6枚盛り)とせいろ うどん			○														○	○										743	8.0	-	-	
麺セット	まぐろご飯とせいろうどん			○														○	○										721	7.9	-	-	
麺セット	まぐろご飯(6枚盛り)と温蕎麦	○		○	○													○	○										716	5.3	-	-	
麺セット	まぐろご飯と温蕎麦	○		○	○													○	○										694	5.3	-	-	
麺セット	まぐろご飯(6枚盛り)と温う どん			○														○	○										756	9.5	-	-	
麺セット	まぐろご飯と温うどん			○														○	○										734	9.5	-	-	

アレルギー特定原材料情報一覧

アレルギー・カロリー・塩分表示について

・カロリー・塩分は原材料メーカー等仕入れ先から得た分析値もしくは計算値、又は七訂日本食品標準成分表に基づく計算値です。お食事の際の目安としてご利用ください。

・(お新香、味噌汁の具材は時期により変わることがあります。)

・アレルギー表示はメニューに含まれるアレルギー物質を含む食品(27品目)を表示しています。

・工場や店舗での製造・調理工程では、本来使用しない食材が混入する可能性がありますこと、ご理解をお願いいたします。

店舗では他の商品と調理工程を共有しているため、調理器具、食器、茹で麺機、揚げ油は共有しております。

※うどんと蕎麦は、同じお湯で茹でています。

※温蕎麦用の麺にはつなぎに卵白を使用しております。卵アレルギーの方は、ご注意ください。

※一部店舗では、販売していない商品がございます。

		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	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	カシューナッツ	ごま	定食		単品	
																													カロリー	塩分	カロリー	塩分
お子様	お子様ランチ	○	○	○														○	○	○		○							510	2.2	-	-
お子様	お子様オムライス	○	○	○														○	○	○									517	1.7	-	-
お子様	お子様うどんせつと(温)	○	○	○														○	○									429	4.9	-	-	
お子様	お子様うどんせつと(冷)	○	○	○														○	○							○		368	4.1	-	-	
お子様	お子様温うどん(単品)	○		○														○	○									-	-	254	4.4	
お子様	お子様冷うどん(単品)			○														○	○								○	-	-	193	3.6	
デザート	マンゴーといちごソースのパフェ	○	○															○							○			-	-	259	0.2	
デザート	オレンジ香るガトーショコラとチョコアイスのパフェ	○	○	○														○							○			-	-	386	0.3	
デザート	～オレンジ香る～濃厚ガトーショコラ	○	○	○														○										-	-	285	0.1	
デザート	なめらかチーズケーキ	○	○															○										-	-	235	0.4	
デザート	たまごぶりん	○	○															○							○			-	-	268	0.1	
デザート	宇治抹茶プリンとわらび餅のパフェ	○	○	○														○							○			-	-	340	0.2	
デザート	豆乳ブラマンジェ	○	○															○							○			-	-	234	0.1	
デザート	宇治抹茶わらび餅	○	○																									-	-	192	0.1	
デザート	白玉ぜんざい～ミルクアイス添え～	○	○															○										-	-	332	0.1	
デザート	ミルクアイス	○	○																									-	-	90	0.1	
デザート	抹茶アイス	○	○																									-	-	82	0.1	
デザート	チョコアイス	○	○																									-	-	84	0.1	
デザート	黒みつ豆乳																	○										-	-	194	0.0	
サイド	和[わ]ーニャカウダで食べる、野菜のせいり蒸し		○															○										-	-	176	0.8	
サイド	手造り豆腐とじゃこのサラダ			○														○								○		-	-	251	3.3	
サイド	しゃきしゃきキャベツサラダ			○														○										-	-	114	2.1	

アレルギー特定原材料情報一覧

アレルギー・カロリー・塩分表示について

・カロリー・塩分は原材料メーカー等仕入れ先から得た分析値もしくは計算値、又は七訂日本食品標準成分表に基づく計算値です。お食事の際の目安としてご利用ください。

・(お新香、味噌汁の具材は時期により変わることがあります。)

・アレルギー表示はメニューに含まれるアレルギー物質を含む食品(27品目)を表示しています。

・工場や店舗での製造・調理工程では、本来使用しない食材が混入する可能性がありますこと、ご理解をお願いいたします。

店舗では他の商品と調理工程を共有しているため、調理器具、食器、茹で麺機、揚げ油は共有しております。

※うどんと蕎麦は、同じお湯で茹でています。

※温蕎麦用の麺にはつなぎに卵白を使用しております。卵アレルギーの方は、ご注意ください。

※一部店舗では、販売していない商品がございます。

		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	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	カシューナッツ	ごま	定食		単品	
																													カロリー	塩分	カロリー	塩分
サイド	手造りポテトサラダ	○		○														○										-	-	244	1.0	
サイド	手造り豆腐サラダ			○														○									○	-	-	94	0.6	
サイド	グリーンサラダ			○														○										-	-	40	1.0	
サイド	ミニ野菜の黒酢あん			○														○						○				-	-	182	0.9	
サイド	ミニ鶏の黒酢あん			○														○	○					○				-	-	410	1.5	
サイド	ミニ真だらの黒酢あん			○														○						○				-	-	260	1.2	
サイド	ほうれん草のおひたし																											-	-	17	0.0	
サイド	ほうれん草のごま和え			○														○									○	-	-	53	0.4	
サイド	かぼちゃコロツケ	○	○	○														○										-	-	175	0.5	
サイド	切り干し大根			○														○	○									-	-	54	1.2	
サイド	ミニさばの炭火焼き																	○										-	-	275	1.3	
サイド	大豆とひじきの煮物			○														○	○									-	-	75	1.1	
サイド	手造り豆腐～削りたて鰹本枯節付き～																	○										-	-	124	0.1	
サイド	手造り豆腐のねばねば小鉢	○		○														○	○					○				-	-	272	0.4	
サイド	たまご豆腐	○		○														○	○									-	-	27	0.4	
サイド	大戸屋風ばくだん小鉢	○		○														○	○					○				-	-	177	0.3	
サイド	ミニ鶏の竜田揚げ			○														○	○									-	-	254	1.1	
サイド	アカモク小鉢																											-	-	13	0.2	
ご飯	ご飯																											-	-	302	0.0	
ご飯	少なめご飯																											-	-	202	0.0	
ご飯	大盛ご飯																											-	-	588	0.0	
ご飯	もちもち五穀ご飯																									○		-	-	286	0.4	

アレルギー特定原材料情報一覧

アレルギー・カロリー・塩分表示について

・カロリー・塩分は原材料メーカー等仕入れ先から得た分析値もしくは計算値、又は七訂日本食品標準成分表に基づく計算値です。お食事の際の目安としてご利用ください。

・(お新香、味噌汁の具材は時期により変わることがあります。)

・アレルギー表示はメニューに含まれるアレルギー物質を含む食品(27品目)を表示しています。

・工場や店舗での製造・調理工程では、本来使用しない食材が混入する可能性がありますこと、ご理解をお願いいたします。

店舗では他の商品と調理工程を共有しているため、調理器具、食器、茹で麺機、揚げ油は共有しております。

※うどんと蕎麦は、同じお湯で茹でています。

※温蕎麦用の麺にはつなぎに卵白を使用しております。卵アレルギーの方は、ご注意ください。

※一部店舗では、販売していない商品がございます。

		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	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	カシューナッツ	ごま	定食		単品	
																													カロリー	塩分	カロリー	塩分
ご飯	少なめ五穀ご飯																										○	-	-	191	0.3	
ご飯	大盛五穀ご飯																										○	-	-	557	0.8	
ご飯	しそひじきご飯																										○	-	-	325	0.9	
ご飯	とろろご飯			○														○	○									○	-	-	342	0.4
ご飯	じゃこご飯																												-	-	323	0.7
ご飯	削りたて鰹本枯節ご飯																												-	-	309	0.0
ご飯	たまごかけご飯	○																											-	-	385	0.2
ご飯	まぐろご飯 4枚盛り			○														○										○	-	-	362	1.2
ご飯	まぐろご飯 6枚盛り			○														○										○	-	-	384	1.3
ご飯	アカモクのぞうすい			○														○	○										-	-	140	0.4
サイド	生たまご	○																											-	-	76	0.2
サイド	納豆																	○											-	-	98	0.1
サイド	削りたて鰹本枯節																												-	-	7	0
サイド	特製醤油と大葉で食べるすりたて大根おろし			○														○											-	-	33	0.8
サイド	じゃこおろし																												-	-	43	0.7
サイド	なめたけおろし			○														○											-	-	52	0.9
サイド	たっぷり野菜の麦みそ汁																	○	○										-	-	107	4.2
弁当	野菜黒酢と四元豚ロースの生姜焼き弁当			○														○	○			○					○		661	3.6	353	3.0
弁当	野菜黒酢と四元豚のヒレかつ弁当	○		○														○	○			○					○		657	3.6	349	2.9
弁当	野菜黒酢とさばの炭火焼き弁当			○														○	○								○		754	3.3	446	2.7
弁当	四元豚のロースかつ弁当	○		○														○	○			○					○		928	1.9	620	1.3
弁当	四元豚のヒレかつ弁当	○		○														○	○			○					○		695	1.9	387	1.3

アレルギー特定原材料情報一覧

アレルギー・カロリー・塩分表示について

・カロリー・塩分は原材料メーカー等仕入れ先から得た分析値もしくは計算値、又は七訂日本食品標準成分表に基づく計算値です。お食事の際の目安としてご利用ください。

・(お新香、味噌汁の具材は時期により変わることがあります。)

・アレルギー表示はメニューに含まれるアレルギー物質を含む食品(27品目)を表示しています。

・工場や店舗での製造・調理工程では、本来使用しない食材が混入する可能性がありますこと、ご理解をお願いいたします。

店舗では他の商品と調理工程を共有しているため、調理器具、食器、茹で麺機、揚げ油は共有しております。

※うどんと蕎麦は、同じお湯で茹でています。

※温蕎麦用の麺にはつなぎに卵白を使用しております。卵アレルギーの方は、ご注意ください。

※一部店舗では、販売していない商品がございます。

		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まっただけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	カシューナッツ	ごま	定食		単品	
																													カロリー	塩分	カロリー	塩分
弁当	四元豚の生姜焼き弁当			○														○	○			○					○	672	4.1	364	3.5	
弁当	鶏と野菜の黒酢あん弁当			○														○	○	○							○	868	3.9	560	3.3	
弁当	真だらと野菜の黒酢あん弁当			○														○	○								○	726	3.8	418	3.2	
弁当	野菜と鶏むね肉の香辛だれ弁当			○			○											○	○	○							○	761	3.3	453	2.6	
弁当	梅おろしチキンかつ弁当	○		○														○	○	○		○					○	757	2.3	449	1.6	
弁当	おろし竜田弁当			○														○	○	○							○	762	2.4	454	1.8	
弁当	もろみチキンの炭火焼き弁当			○														○	○	○							○	802	4.8	494	4.1	
弁当	さばの炭火焼き弁当			○														○	○								○	905	3.5	597	2.9	
弁当	しまほっけの炭火焼き弁当			○														○	○								○	614	3.4	306	2.7	
弁当	紅鮭の大葉香味焼き弁当			○													○	○	○								○	545	4.3	237	3.7	
弁当	炭火焼き鶏の親子丼弁当	○		○														○	○	○		○					○	814	3.8	-	-	
弁当	四元豚のロースかつ丼弁当	○		○														○	○			○						1,116	3.6	-	-	
弁当	四元豚のヒレかつ丼弁当	○		○														○	○			○						883	3.6	-	-	
弁当	特製ソースチキンかつ丼弁当	○		○														○	○					○			○	868	3.8	-	-	
弁当	お子様オムライス弁当	○	○	○														○	○									565	2.1	-	-	
弁当	わかめ汁			○														○										40	2.8	-	-	
弁当	とん汁			○														○	○		○							57	2.4	-	-	
弁当	味噌汁																	○										27	1.5	-	-	
弁当サイド	大戸屋風コールスロー			○														○										-	-	43	0.9	
弁当サイド	大豆とひじきの煮物			○														○	○									-	-	90	1.3	
弁当サイド	切り干し大根			○														○	○									-	-	40	0.9	
	大戸屋ご膳弁当	○		○			○											○	○		○						○			1,114	6.8	

アレルギー特定原材料情報一覧

アレルギー・カロリー・塩分表示について

・カロリー・塩分は原材料メーカー等仕入れ先から得た分析値もしくは計算値、又は七訂日本食品標準成分表に基づく計算値です。お食事の際の目安としてご利用ください。

・(お新香、味噌汁の具材は時期により変わることがあります。)

・アレルギー表示はメニューに含まれるアレルギー物質を含む食品(27品目)を表示しています。

・工場や店舗での製造・調理工程では、本来使用しない食材が混入する可能性がありますこと、ご理解をお願いいたします。

店舗では他の商品と調理工程を共有しているため、調理器具、食器、茹で麺機、揚げ油は共有しております。

※うどんと蕎麦は、同じお湯で茹でています。

※温蕎麦用の麺にはつなぎに卵白を使用しております。卵アレルギーの方は、ご注意ください。

※一部店舗では、販売していない商品がございます。

		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	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	カシューナッツ	ごま	定食		単品	
																													カロリー	塩分	カロリー	塩分
	オードブルA(大)	○		○			○										○	○	○		○						○				2,900	12.9
	オードブルA(小)	○		○			○										○	○	○		○						○				1,920	8.6
	オードブルB	○		○			○										○	○	○		○						○				3,275	26.3
弁当サイド	米粉黒酢チキン(5ピース)			○														○	○												1,044	6.3
弁当サイド	米粉竜田チキン(5ピース)			○														○	○												908	3.7
個店	いなり寿司			○													○	○									○				1,592	7.2
個店	沖縄限定オードブル	○	○	○			○							○		○	○	○	○		○						○				5,189	19