

アレルギー特定原材料情報一覧

塩分・アレルギー表示について

- ・塩分は五訂日本食品標準成分表及び当社実測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。

メニュー名称	卵	乳	小麦	そば	落花生	あわび	いか	いくら	えび	オレンジ	かに	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	ごま	カシューナッツ	塩分値	PFCバランス (g)					
																													定食			単品		
																													白米：普通盛り			おかず/麺/サイド		
																												たんぱく質	脂質	炭水化物	たんぱく質	脂質	炭水化物	
鶏と野菜の黒酢あん定食	○		○														○	○									5.2	27.5	36.0	137.1	21.4	34.8	65.3	
香味唐揚げ定食			○														○	○								4.8	41.9	43.4	101.4	35.8	42.2	29.6		
真だらと野菜の黒酢あん定食	○		○														○									5.1	24.9	20.6	139.7	18.8	19.4	67.9		
さばの炭火焼き定食			○														○	○								5.1	37.5	46.3	85.5	31.4	45.1	13.7		
しまほっけの炭火焼き定食			○														○	○								4.9	46.3	12.6	80.5	40.2	11.4	8.7		
紅鮭の塩焼き定食			○												○	○	○									5.5	44.3	11.1	85.6	38.2	9.9	13.8		
沖目鯛の醤油麹漬炭火焼き定食			○														○	○								4.8	29.2	18.7	88.6	23.1	17.5	16.8		
四元豚とたっぷり野菜の蒸し鍋定食			○														○	○		○						3.4	19.1	20.4	93.8	13.0	19.2	22.1		
大戸屋風ばくだん丼	○		○														○	○				○				2.5	21.9	10.2	89.3	-	-	-		
大戸屋風ばくだん丼：まぐろ4枚盛り	○		○														○	○				○				2.5	26.7	10.3	89.3	-	-	-		
手造り豆腐のトロトロ煮定食(白米)	○		○														○	○						○		5.9	19.1	9.9	84.8	13.0	8.7	13.0		
手造り豆腐のトロトロ煮定食(しそひじきご飯)	○		○														○	○						○		5.9	19.7	10.2	89.3	13.0	8.7	13.0		
すけそう鱈の生姜みぞれあん定食			○														○	○								4.9	27.3	12.3	108.2	21.1	11.1	36.4		
チキンかあさん煮定食	○		○														○	○	○							6.2	29.0	27.5	117.0	23.0	26.0	45.0		
チキンの味噌かつ煮定食	○		○														○	○								7.1	36.8	34.6	121.3	30.7	33.4	49.5		
炭火焼きバジルチキンサラダ定食(白米)			○														○	○	○		○			○	○	5.8	30.6	30.8	92.2	24.5	29.6	20.4		
炭火焼きバジルチキンサラダ定食(しそひじきご飯)			○														○	○	○		○			○	○	5.8	31.2	31.1	96.6	24.5	29.6	20.4		
四元豚の生姜焼き定食			○														○		○							5.4	25.5	46.7	90.4	19.0	45.0	19.0		
もろみチキンの炭火焼き定食			○														○	○								5.2	41.9	31.9	80.6	35.8	30.7	8.8		
生姜醤油漬炭火焼き牛たん定食	○		○										○				○	○								5.3	29.3	33.3	94.2	23.2	32.1	23.6		
炭火焼きビフテキ定食 ～特製おろしソース～	○		○										○				○	○								5.1	31.2	27.0	85.7	25.3	25.8	15.1		
四元豚のヒレかつ定食	○		○														○		○							3.1	31.0	16.1	102.4	24.9	14.9	30.7		

塩分・アレルギー表示について

- ・塩分は五訂日本食品標準成分表及び当社実測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。

四元豚のロースかつ定食	○		○													○			○							4.0	35.3	43.2	97.6	29.2	41.9	25.9
おろしぼん酢			○													○										4.6	-	-	-	17.0	0.0	8.7
大戸屋ランチ	○	○	○													○	○									4.5	29.1	30.7	115.2	23.0	29.5	43.4
梅チキンサラダ定食	○		○												○	○	○									6.0	28.4	28.9	105.4	22.3	27.7	33.6
炭火焼き鶏の親子重	○		○												○	○	○									5.6	41.0	29.1	91.9	-	-	-
四元豚のヒレかつ重	○		○												○	○										5.4	43.6	24.3	113.3	-	-	-
特製ソースチキンかつ重	○		○													○	○									5.6	27.4	27.5	113.1	-	-	-
せいろ蕎麦			○	○											○	○										2.3	-	-	-	11.1	6.0	61.2
せいろ蕎麦：大盛り			○	○											○	○										2.3	-	-	-	15.9	7.0	90.2
せいろうどん			○												○	○										6.4	-	-	-	7.9	5.3	75.7
せいろうどん：大盛り			○												○	○										8.5	-	-	-	11.2	6.0	112.1
温蕎麦	○		○	○											○	○										3.7	-	-	-	17.8	2.8	59.0
温うどん			○												○	○										7.9	-	-	-	9.4	2.1	78.2
まぐろご飯とせいろ蕎麦			○	○											○	○										3.8	30.8	2.4	139.6	-	-	-
まぐろご飯(6枚盛り)とせいろ蕎麦			○	○											○	○										3.8	40.5	2.6	139.6	-	-	-
まぐろご飯と温蕎麦	○		○	○											○	○										5.2	33.3	4.0	129.4	-	-	-
まぐろご飯(6枚盛り)と温蕎麦	○		○	○											○	○										5.2	38.2	4.1	129.4	-	-	-
まぐろご飯と温うどん			○												○	○										9.4	24.9	3.3	148.6	-	-	-
まぐろご飯(6枚盛り)と温うどん			○												○	○										9.4	29.8	3.4	148.6	-	-	-
まぐろご飯とせいろうどん			○												○	○										7.9	23.4	6.5	146.1	-	-	-
まぐろご飯(6枚盛り)とせいろうどん			○												○	○										8.0	28.3	6.6	146.1	-	-	-
特製ソースチキンかつ重とせいろ蕎麦	○		○	○											○	○	○									6.3	36.7	32.7	170.0	-	-	-
特製ソースチキンかつ重と温蕎麦	○		○	○											○	○	○									7.7	43.4	29.5	167.8	-	-	-
特製ソースチキンかつ重と温うどん	○		○												○	○	○									11.9	35.0	28.8	187.0	-	-	-
特製ソースチキンかつ重とせいろうどん	○		○												○	○	○									10.4	33.5	32.0	184.5	-	-	-
和ーニャカウダで食べる、野菜のせいろ蒸し		○													○											0.8	-	-	-	4.5	12.9	13.7
手造り豆腐とじゃこのサラダ			○												○											3.4	-	-	-	17.2	15.7	16.0
手造りポテトサラダ	○		○												○											1.0	-	-	-	1.9	19.3	17.3
手造り豆腐サラダ			○												○											0.6	-	-	-	6.1	5.7	6.7

塩分・アレルギー表示について

- ・塩分は五訂日本食品標準成分表及び当社実測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。

グリーンサラダ			○															○							1.0	-	-	-	1.8	2.2	6.2
大戸屋風ばくだん小鉢	○		○															○							0.3	-	-	-	13.2	8.9	10.2
手造り豆腐のねばねば小鉢	○		○															○							0.5	-	-	-	18.7	15.4	13.8
手造り豆腐																		○							0.1	-	-	-	11.5	6.7	3.5
たまご豆腐	○		○															○							0.4	-	-	-	1.9	1.5	1.2
切り干し大根			○															○							1.1	-	-	-	0.8	1.6	9.6
ほうれん草のごま和え			○															○							0.4	-	-	-	2.2	2.7	6.3
大豆とひじきの煮物			○															○							1.0	-	-	-	4.4	2.9	8.6
ほうれん草のおひたし																									0.1	-	-	-	2.9	0.4	2.0
ミニ野菜の黒酢あん			○															○							0.9	-	-	-	3.4	5.1	27.2
ミニ鶏の黒酢あん			○															○	○						1.5	-	-	-	15.4	20.0	36.5
ミニ真だらの黒酢あん			○															○							1.2	-	-	-	9.8	7.4	34.3
ミニ香味唐揚げ			○															○	○						1.4	-	-	-	17.7	20.2	14.0
かぼちゃコロッケ	○	○	○															○							0.5	-	-	-	2.5	7.4	24.8
じゃこおろし																									0.7	-	-	-	4.6	0.5	5.0
なめたけおろし			○															○							0.9	-	-	-	1.4	0.1	11.5
納豆																		○							0.1	-	-	-	7.4	4.4	7.1
生たまご	○																								0.2	-	-	-	6.2	5.2	0.2
削りたて鰹本枯節																									0.0	-	-	-	1.5	0.1	0.0
まぐろご飯 4枚盛り			○															○							1.2	-	-	-	15.3	1.2	69.2
まぐろご飯 6枚盛り			○															○							1.3	-	-	-	20.2	1.3	69.2
味噌汁			○															○							1.5	-	-	-	26.0	1.4	0.7
お子様ランチ	○	○	○															○	○		○				1.6	18.0	14.2	48.5	-	-	-
お子様オムライス	○	○	○															○	○						1.7	15.3	28.4	44.5	-	-	-
お子様うどんせつと（温）	○	○	○															○	○						4.9	12.5	13.3	66.9	-	-	-
お子様うどんせつと（冷）	○	○	○															○	○						4.1	7.3	8.6	66.0	-	-	-
お子様温うどん（単品）	○		○															○	○						4.3	-	-	-	10.0	6.0	38.9
お子様冷うどん（単品）			○															○	○						3.6	-	-	-	4.8	1.3	41.0

塩分・アレルギー表示について

- ・塩分は五訂日本食品標準成分表及び当社実測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。

【かわりごはん】

メニュー名称	卵	乳	小麦	そば	落花生	あわび	いか	いくら	えび	オレンジ	かに	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	ごま	カシューナッツ	塩分値	PFCバランス (g)		
																													たんぱく質	脂質	炭水化物
ご飯																											0.0	4.5	0.5	66.8	
もちもち五穀ご飯																									○		0.4	5.4	1.3	63.4	
しそひじきご飯																									○		1.1	5.1	0.8	71.3	
とろろご飯			○													○	○										0.4	5.5	0.5	73.9	
じゃこご飯																											0.7	8.6	0.9	66.9	
鯉本枯節ご飯																											0.0	6.0	0.6	66.8	
たまごかけご飯	○																										0.2	12.2	5.8	67.0	

【デザート】

メニュー名称	卵	乳	小麦	そば	落花生	あわび	いか	いくら	えび	オレンジ	かに	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	ごま	カシューナッツ	塩分値	PFCバランス (g)		
																													たんぱく質	脂質	炭水化物
濃厚ガトーショコラとチョコアイスのパフェ	○	○	○							○							○										0.2	8.2	24.4	40.3	
宇治抹茶プリンとわらび餅のパフェ	○	○	○														○								○		0.2	7.4	14.3	47.2	
なめらかチーズケーキ	○	○															○										0.4	4.0	17.3	20.0	
～オレンジ香る～ 濃厚ガトーショコラ	○	○	○							○							○										0.1	3.5	20.2	21.3	
宇治抹茶わらび餅	○	○																									0.1	3.1	4.4	39.5	
ミルクアイスとつぶあんの スティック・ドーナツ	○	○	○														○										0.7	7.9	15.8	54.1	
豆乳ブラマンジェ	○	○															○								○		0.2	6.9	13.7	42.2	
白玉ぜんざい～ミルクアイス添え～	○	○															○										0.2	7.4	6.9	59.2	
たまごぷりん	○	○															○								○		0.1	4.7	16.1	25.8	
黒みつ豆乳																	○										0.1	12.7	7.5	18.4	
ミルクアイス	○	○																									0.1	2.6	4.3	10.4	
抹茶アイス	○	○																									0.1	2.9	2.8	11.4	
チョコアイス	○	○																									0.1	3.6	3.0	10.6	

塩分・アレルギー表示について

- ・塩分は五訂日本食品標準成分表及び当社実測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。

【お持ち帰りお弁当】お弁当のエネルギー値と塩分は、ごはんと付け合せの平均値を含んだ値となります。

メニュー名称	卵	乳	小麦	そば	落花生	あわび	いか	いくら	えび	オレンジ	かに	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	ごま	ナツメ	塩分値	PFCバランス (g)						
																													白米：普通盛り			おかず単品			
																													たんぱく質	脂質	炭水化物	たんぱく質	脂質	炭水化物	
野菜黒酢と香味唐揚げ弁当			○													○	○	○							○			3.7	25.6	26.4	108.8	21.0	25.5	41.6	
野菜黒酢とヒレかつ弁当	○		○													○	○			○						○			3.5	16.7	11.0	109.5	12.1	10.1	42.3
野菜黒酢と鶏もろみ漬け炭火焼き弁当			○													○	○	○							○			3.9	25.7	26.8	98.0	21.1	25.9	30.8	
四元豚のロースかつ弁当	○		○													○	○			○						○			1.9	34.9	42.0	95.9	30.3	41.1	28.7
四元豚のヒレかつ弁当	○		○													○	○			○						○			1.8	30.1	14.8	97.3	25.5	13.9	30.1
四元豚の生姜焼き弁当			○													○	○			○					○			4.4	25.0	45.6	89.6	20.4	44.7	22.4	
鶏と野菜の黒酢あん弁当			○													○	○	○							○			3.9	25.9	26.3	121.8	21.3	25.4	54.6	
真だらと野菜の黒酢あん弁当			○													○	○								○			3.8	23.3	11.1	124.5	18.7	10.2	57.3	
さばの炭火焼き弁当			○													○	○									○			3.0	34.6	44.8	76.9	30.0	43.9	9.7
しまほっけの炭火焼き弁当			○													○	○									○			3.3	44.2	11.9	77.1	39.6	11.0	9.9
紅鮭の塩焼き弁当			○												○	○	○									○			3.3	41.4	9.6	77.0	36.8	8.7	9.8
沖目鯛の醤油麹漬け炭火焼き弁当			○													○	○									○			2.7	26.3	17.2	80.0	21.7	16.3	12.8
香味唐揚げ弁当			○													○	○	○								○			3.9	41.2	42.5	98.5	36.6	41.6	31.3
梅おろしチキンかつ弁当	○		○													○	○	○		○						○			2.2	25.5	27.9	95.0	21.0	27.0	28.0
おろし竜田弁当			○													○	○	○								○			2.4	28.5	27.4	94.6	23.9	26.5	27.4
鶏のもろみ漬け炭火焼き弁当			○													○	○	○								○			4.7	41.6	31.1	78.1	37.0	30.2	10.9
炭火焼き鶏の親子丼弁当	○		○													○	○	○		○						○			3.8	39.2	28.3	88.5	-	-	-
四元豚のロースかつ丼弁当	○		○													○	○			○									3.6	46.8	50.6	106.7	-	-	-
四元豚のヒレかつ丼弁当	○		○													○	○			○									3.6	42.1	23.3	108.4	-	-	-
特製ソースチキンかつ丼弁当	○		○													○	○								○		○		3.8	26.7	31.9	113.0	-	-	-
お子様オムライス弁当	○	○	○													○	○												1.8	19.4	30.5	49.3	-	-	-
大戸屋御膳弁当	○		○							○						○	○	○		○					○		○		6.9	-	-	-	-	-	-
大戸屋風コールスロー			○													○	○												1.1	-	-	-	0.8	3.4	5.6
大豆とひじきの煮物			○													○	○												1.2	-	-	-	4.4	2.9	8.6
切り干し大根			○													○	○												0.9	-	-	-	0.8	1.6	9.6

塩分・アレルギー表示について

- ・塩分は五訂日本食品標準成分表及び当社実測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。

【大戸屋チキン】

メニュー名称	卵	乳	小麦	そば	落花生	あわび	いか	いくら	えび	オレンジ	かに	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	ごま	カシューナッツ	塩分値	PFCバランス (g)		
																													たんぱく質	脂質	炭水化物
米粉竜田チキン (お持ち帰り)			○														○	○										3.7	46.2	57.1	41.5
米粉黒酢チキン (お持ち帰り)			○														○	○						○				6.2	47.5	57.1	73.5