





新フェア・季節定番 メニュー

メニューカテゴリ		栄養成分値 (1食当たり) 推定値				
		ギ   ネ ル	く た 質 ん ば	脂 質	物 炭 水 化	当 食 量 塩 相
		kcal	g	g	g	g
秋季節定番	活〆真鯛炙り 柚子胡椒仕立て	48	3.0	1.3	5.7	0.2
秋季節定番	国産炭焼きかつおたたき 柚子胡椒仕立て	39	3.4	0.1	5.7	0.2
秋季節定番	塩こうじ仕立ての真さば竜田揚げにぎり	76	3.3	3.1	8.2	0.5
秋季節定番	塩こうじ仕立ての真さば竜田揚げマヨにぎり	98	3.4	5.5	8.2	0.6
秋季節定番	炙り〆にしん	95	3.4	3.8	11.3	0.6
秋季節定番	うなぎ (1貫)	59	3.7	3.2	3.9	0.3
秋季節定番	うなぎ炙り (1貫)	59	3.7	3.2	3.9	0.3
秋季節定番	合鴨コース	80	3.4	2.1	11.5	0.8
秋季節定番	合鴨コース オニオンマヨ	110	3.5	5.3	11.7	0.9
秋季節定番	豚タン塩ダレ	43	1.6	1.4	5.7	0.4
秋季節定番	豚タン塩ダレ炙り	44	1.6	1.4	6.0	0.4
秋季節定番	まいたけ天にぎり	108	1.9	3.9	16.7	0.5
秋季節定番	オクラいかめかぶ納豆かっぱ軍艦	97	3.1	2.7	14.6	0.6
秋季節定番	甘海老包み	38	2.7	0.1	6.6	0.3
秋季節定番	甘海老にぎり	68	4.6	0.1	11.3	0.6
秋季節定番	ごちそう和風ハンバーグにぎり	154	4.8	8.1	14.6	1.0
秋季節定番	天然車海老	41	4.2	0.1	5.6	0.3
秋季節定番	塩こうじ仕立ての真さば竜田揚げ	200	9.5	13.3	25.0	1.4
秋季節定番	ちょこっとまいたけ天盛り	58	1.3	3.8	5.4	0.1
秋季節定番	まいたけとかつお出汁餡の茶碗蒸し	60	6.5	2.8	2.3	1.7
秋季節定番	まいたけと牛肉の国産米粉入りフオー	197	6.1	6.6	28.0	4.0
秋季節定番	とろ〜り大玉揚げたこ焼き (2個)	196	2.7	13.9	15.3	1.1
秋季節定番	特盛 とろ〜り大玉揚げたこ焼き (5個)	479	6.8	33.1	38.3	2.7
限定商品	さかなの竜田ロール	198	6.7	8.6	22.9	1.2
限定商品	さかなの竜田揚げ〜まぐろ入り〜	290	17.7	19.6	9.3	1.5
限定商品	ちょこっと さかなの竜田揚げ〜まぐろ入り〜	129	8.3	8.1	5.5	0.6

更新日 2026年2月26日

メニューカテゴリ	商品名	栄養成分値 (1食当たり) 推定値				
		ギ   ネ ル	く た 質 ん ば	脂 質	物 炭 水 化	当 食 量 塩 相
		kcal	g	g	g	g
アサイー	ミアアサイーボウル〜はちみつ〜	111	1.1	3.4	32.1	0.0
アサイー	ミアアサイーボウル	102	1.1	3.4	29.7	0.0
アサイー	まぜまぜスムージー風 アサイー&アセロラ	212	2.5	9.1	46.7	0.4
アサイー	まぜまぜスムージー風 ダブルアサイー&アセロラ	187	1.1	6.3	61.1	0.3
アサイー	アセロラアップルドリンク	52	0.3	2.0	12.2	0.3
コラボ	ドクター・ペッパー	76	0.0	0.0	19.1	0.0
コラボ	ブルボン監修 ルマンド プレミアムプリン	235	3.0	11.6	29.6	0.3
コラボ	ブルボン監修 ルマンド プレミアムプリンパフェ	341	4.5	17.0	42.2	0.3
コラボ	お持ち帰り用 ブルボン監修 ルマンド プレミアムプリン	242	3.3	13.1	27.6	0.3
季節定番	かっぱの丼ふりポテト ★ふりふりのりしお★	604	4.9	41.8	51.4	5.6
季節定番	かっぱの丼ふりポテト ★ドン!DON!コンソメ★	605	4.8	41.9	51.7	5.3
季節定番	甘がり天盛り	90	0.8	6.2	8.2	2.3
季節定番	きゅうりにかまサラダ小鉢	82	1.8	7.5	2.0	0.5
季節限定	おでん 5種盛り合わせ	99	8.4	3.7	8.1	3.2
季節限定	柚子胡椒 (小袋)	1	0.0	0.0	0.1	0.3
季節限定	みそだれ (小袋)	19	0.6	0.3	3.5	0.4
北陸限定	北陸水揚げ せいご蟹包み	34	1.7	0.1	6.6	0.3
北陸限定	北陸水揚げ せいご蟹&こぼしいくら包み	50	3.5	0.5	8.0	0.5
北陸限定	北陸水揚げ せいご蟹の創作押し寿司	119	5.5	2.3	17.9	0.8
北陸限定	石川県産 香箱蟹甲羅盛〜かっぱの本気シャリ3貫添え〜	160	13.0	2.5	20.3	1.6



栄養成分に関するご留意事項

- ・仕入れ状況により、予告なしに原材料が変更になる場合があります。常に最新の情報をご確認くださいようお願い致します。
- ・限定商品など本表に記載のない場合がございます。ご了承ください。
- ・栄養成分値は1食あたりの数値となりますので、2貫商品を1貫でご注文いただいた場合は半分の数値をご参考にして頂くようお願い致します。

冬季節定番・どんぶり・居酒屋メニュー

メニューカテゴリ		栄養成分値 (1食当たり) 推定値				
		ギ   ネ ル	く た 質 ん ば	脂 質	物 炭 水 化	当 食 量 塩 相
		kcal	g	g	g	g
冬季節定番	本ずわい蟹	36	2.6	0.1	5.6	0.3
冬季節定番	ミナミカゴカマス	73	3.8	1.2	11.3	0.6
冬季節定番	ローストビーフオニオン	40	1.6	1.0	6.2	0.5
冬季節定番	ローストビーフオニオンマヨ	55	1.6	2.6	6.2	0.5
冬季節定番	ローストビーフ	39	1.6	1.0	5.9	0.5
冬季節定番	合鴨ロース オニオン	83	3.4	2.1	12.1	0.8
冬季節定番	あん肝軍艦 ポン酢ジュレのせ	124	2.3	10.1	21.5	0.6
冬季節定番	数の子刻みマヨ軍艦～まぐろ節のせ～	114	3.0	5.3	13.3	0.9
冬季節定番	数の子刻み軍艦	37	1.7	0.3	6.7	0.4
冬季節定番	白子包み ポン酢ジュレのせ	32	1.7	0.1	6.1	0.3
冬季節定番	天然メアジ塩炙り	68	3.9	0.5	11.6	1.2
冬季節定番	天然メアジ	68	3.9	0.5	11.4	0.6
冬季節定番	3種の貝食べ比べ	91	3.9	0.2	17.4	0.7
冬季節定番	オニオンえびマヨ	98	4.8	3.4	11.6	0.6
冬季節定番	オニオンえび	69	4.7	0.2	11.6	0.5
冬季節定番	あさり	61	2.8	0.3	11.7	0.5
冬季節定番	贅沢 国産活メ寒ぶり食べ比べ	212	10.0	10.0	18.2	0.7
冬季節定番	ローストビーフのサラダ～ごま醤油ドレッシング～	74	1.9	5.7	3.8	1.2
冬季節定番	季節の天ぷら盛り合わせ～天つゆ付き～	338	10.8	18.2	31.7	1.6
冬季節定番	かぼちゃ天	109	2.0	5.2	13.6	1.0
冬季節定番	あん肝茶碗蒸し	139	7.5	11.3	2.5	1.8
冬季節定番	贅沢いくらの茶碗蒸し～柚子～	79	8.1	3.7	3.9	2.0
冬季節定番	大海老天入りうどん (東日本)	334	13.0	10.9	44.1	3.4
冬季節定番	大海老天入りうどん (西日本)	349	15.4	11.3	44.5	3.1
冬季節定番	味噌うどん	298	8.4	12.8	35.9	4.1

更新日 2025年12月4日

メニューカテゴリ	商品名	栄養成分値 (1食当たり) 推定値				
		ギ   ネ ル	く た 質 ん ば	脂 質	物 炭 水 化	当 食 量 塩 相
		kcal	g	g	g	g
冬季節定番	かっぱのシャリドーナツ～ココア～	114	1.4	3.5	18.7	0.4
冬季節定番	北海道産あずきのふわもちぜんざい	273	4.9	1.3	60.2	0.1
冬季節定番	北海道産あずきのふわもちクリームぜんざい	333	5.2	6.3	63.4	0.1
冬季節定番	番ぱしコーヒゼリー & パンラ	80	2.3	2.6	12.0	0.2
冬季節定番	toroa監修 新とろ生ティラミス	172	1.7	12.0	14.5	0.1
冬季節定番	toroa監修 チョコカスタードアイスシュー&ストロベリーホイップ	175	2.0	11.0	16.8	0.1
冬季節定番	Toroaとろ生チョコカスタードシュークリーム	243	3.7	15.4	22.1	0.2
定番変更	活メ真鯛塩炙り(2貫)	82	4.1	1.8	11.6	1.0
定番変更	炭焼きかつおたたき塩炙り(2貫)	78	6.8	0.2	11.6	1.0
定番変更	国産活メ寒ぶり焦がし醤油炙り	115	5.7	4.4	12.0	0.6
定番変更	特盛いくら	45	2.3	0.4	7.8	0.4
定番変更	炙り真鯛の塩ラーメン	266	9.5	7.3	40.1	4.0
定番変更	おこさまにぎりセット (ハンバーグ)	369	13.7	18.1	38.2	1.7
定番変更	おこさまカレーセット (ハンバーグ)	416	9.5	20.6	47.4	2.5
定番変更	おこさまパンケーキ	177	2.4	6.9	26.2	0.4
ごち寿司	贅沢うに三昧	104	4.8	1.3	17.8	0.7
ごち寿司	とろ三昧～みなみ鯖中とろ使用～	165	5.7	7.8	16.9	0.9
ごち寿司	贅沢いくら三昧	154	9.8	1.8	25.6	1.3
ごち寿司	贅沢貝三昧	123	7.6	0.7	20.6	1.1
ごち寿司	贅沢軍艦三昧	146	6.8	3.8	21.2	0.9
ごち寿司	とろ三昧～本鯖中とろ使用～	165	8.3	7.2	17.3	0.9
ごち寿司	贅沢人気ネタ三昧	153	10.1	4.0	17.4	0.8
どんぶり	9種の海鮮丼	423	25.9	6.0	64.0	3.7
どんぶり	まぐろづくし丼	467	28.0	6.3	71.0	4.5
どんぶり	贅沢大海老天丼	671	18.2	22.5	91.8	3.8
どんぶり	贅沢うにいくら丼	441	18.2	5.0	77.5	4.5



お客様への  
お願い

栄養成分に関するご留意事項

- ・仕入れ状況により、予告なしに原材料が変更になる場合があります。常に最新の情報をご確認くださいようお願い致します。
- ・限定商品など本表に記載のない場合がございます。ご了承ください。
- ・栄養成分値は1食あたりの数値となりますので、2貫商品を1貫でご注文いただいた場合は半分の数値をご参考にして頂くようお願い致します。

2026年 定番メニュー

メニューカテゴリ		栄養成分値 (1食当たり) 推定値				
		ギ   ネ ル	く た 質 ん ば	脂 質	物 炭 水 化	当 食 量 塩 相
		kcal	g	g	g	g
握り	まぐろ・いか二種盛り	67	4.2	0.1	11.6	0.4
	まぐろ二種盛り (まぐろ・びん長まぐろ)	72	5.6	0.2	11.3	0.4
	まぐろ・サーモン二種盛り	69	4.0	0.7	11.3	0.4
	活〆はまち・いか二種盛り	82	3.9	1.9	11.6	0.5
	活〆はまち・えび二種盛り	85	4.8	2.0	11.3	0.4
	活〆はまち・えんがわ二種盛り	91	3.1	3.3	11.4	0.4
	活〆はまち・サーモン二種盛り	85	4.5	2.5	11.3	0.4
	まぐろ	71	5.5	0.2	11.3	0.4
	みなみ鯖中とろ	71	2.9	3.7	5.6	0.2
	みなみ鯖中とろ塩炙り	72	2.9	3.7	5.9	0.5
	びん長まぐろ	73	5.8	0.2	11.3	0.4
	赤えび塩炙り	33	2.1	0.0	5.6	0.5
	えび	68	4.7	0.2	11.3	0.5
	アボカドえび	111	5.1	4.5	12.5	0.6
	えびマヨペッパー炙り	105	4.8	4.2	11.3	0.6
	えびマヨ炙り	105	4.8	4.2	11.3	0.6
	浜焼き風 えび	107	4.9	4.2	11.7	0.8
	うなぎ炙り	59	3.6	3.2	3.8	0.3
	サーモン	68	2.4	1.3	11.3	0.4
	アボカドサーモン	117	4.5	7.0	12.3	0.5
	オニオンサーモン	88	3.8	2.1	12.5	0.4
	オニオンサーモンマヨ	125	3.9	6.1	12.5	0.5
	とろサーモン	101	3.2	4.5	11.6	0.5
	とろサーモン塩炙り	101	3.2	4.5	11.6	0.8
	サーモンマヨ炙り	120	3.8	6.1	11.3	0.5
	サーモンマヨペッパー炙り	120	3.8	6.1	11.3	0.5
	活〆はまち	101	4.9	3.6	11.4	0.4
	活〆はまちはらみ	64	3.5	2.6	5.6	0.2
	活〆はまちはらみ塩炙り	64	3.5	2.6	5.6	0.5
	活〆真鯛	83	4.4	1.8	11.6	0.2
	活〆真鯛塩炙り	83	4.4	1.8	11.6	0.5

更新日 2026年1月15日

メニューカテゴリ	商品名	栄養成分値 (1食当たり) 推定値				
		ギ   ネ ル	く た 質 ん ば	脂 質	物 炭 水 化	当 食 量 塩 相
		kcal	g	g	g	g
握り	〆いわし	71	2.9	1.2	11.5	0.4
	とろ〆さば	105	4.3	4.4	11.7	0.6
	とろ〆さば炙り	105	4.3	4.4	11.7	0.6
	肉厚とろ〆さばの押し寿司	184	7.1	9.3	15.9	1.3
	ほたて	38	2.7	0.0	6.2	0.2
	赤貝	57	2.0	0.1	11.7	0.5
	あかいかゲソ (大葉)	57	2.2	0.2	11.3	0.5
	浜焼き風 あかいかゲソ	97	2.4	4.2	11.9	0.8
	生たこ	58	2.4	0.2	11.3	0.5
	えんがわ	103	1.4	5.4	11.6	0.5
	煮穴子	98	3.3	3.0	13.8	0.6
	上煮穴子一本	105	6.8	4.7	8.0	0.5
	玉子	119	4.0	2.9	16.4	0.6
	浜焼き風 玉子	150	4.7	6.9	16.3	1.0
	えび天にぎり	104	4.0	3.0	14.9	0.6
	えび天にぎりマヨ	126	4.1	5.4	14.9	0.7
	さくさくイカ天にぎり	166	6.8	6.6	19.0	0.7
	さくさくイカ天にぎりマヨ	188	6.9	9.0	19.0	0.8
	ステーキ風まぐろ 焦がし醤油	75	5.7	0.2	12.1	0.8
	ねぎとろにぎり	75	4.0	1.3	11.6	0.6
	サラダにぎり	131	2.7	6.8	14.5	0.9
	天然むらさきいか	59	2.4	0.2	11.3	0.5
	牛カルビ炙り	114	2.9	5.0	13.3	0.7
	てりやきハンバーグ	123	5.2	4.9	14.4	1.1
	てりやきハンバーグマヨ	145	5.3	7.3	14.4	1.2
	国産炭焼きかつおたたき (1貫)	39	3.4	0.1	5.7	0.2
包み	大えび天包み	87	3.9	3.2	10.6	0.4
	大えび天包みマヨ	109	4.0	5.6	10.6	0.5
	甘えび包み	38	2.8	0.1	6.4	0.3
	釜揚げしらす包み	35	1.9	0.2	6.6	0.4

2026年 定番メニュー

メニューカテゴリ		栄養成分値 (1食当たり) 推定値				
		ギ   ネ ル	く た 質 ん ば	脂 質	物 炭 水 化	当 食 量 塩 相
		kcal	g	g	g	g
握り	本気シャリ (3貫)	75	0.8	0.3	17.1	0.5
	まぐろ・えび二種盛り	70	5.1	0.2	11.3	0.4
	ねぎとろザク旨ラー油にぎり	91	4.1	2.8	11.9	0.6
	サラダザク旨ラー油にぎり	147	2.8	8.3	14.9	0.9
	小なす浅漬けにぎり	68	1.2	0.1	14.9	1.8
	大切りサーモン	98	5.4	3.3	11.3	0.4
	べいわし塩炙り	93	4.3	3.0	11.9	1.1
	大切りまぐろ食べ比べ	85	8.0	0.2	12.0	0.6
	大切りサーモン食べ比べ	98	5.4	3.3	11.3	0.4
	赤えび	33	2.1	0.1	5.6	0.3
	生えび	62	3.3	0.2	11.4	0.5
	つぶ貝	68	3.3	0.1	12.6	0.6
	大切り蝦夷あわび	42	3.3	0.1	6.6	0.4
	えんがわ二枚重ね	156	2.6	10.1	11.3	0.4
	炭焼きかつおたたき塩炙り (2貫)	77	6.8	0.2	11.3	0.7
	甘海老にぎり	67	4.6	0.1	11.3	0.6
	3種の海鮮天ぷら食べ比べ	248	9.1	10.9	27.6	0.9
	3種の貝食べ比べ	83	2.4	0.3	17.4	0.6
	3種の直火炙り食べ比べ	123	7.5	1.7	17.8	1.2
サイドメニュー	あおさの味噌汁	44	2.5	1.0	6.0	2.6
	あおさの赤だし	42	2.4	1.0	5.5	2.6
	あさりの味噌汁	114	14.6	2.4	7.0	3.2
	あさりの赤だし	111	14.4	2.4	6.5	3.2
	茶碗蒸し	60	6.4	2.9	1.8	1.4
	かつお出汁入りあんかけ茶碗蒸し	64	6.5	2.9	2.5	1.7
	特盛 フライドポテト〜ケチャップ添え〜	621	4.7	42.4	54.5	4.7
	フライドポテト〜ケチャップ添え〜	305	2.4	20.2	28.1	2.6
	ちょこっとフライドポテト	172	1.3	12.1	14.4	0.7
	玉ねぎ天盛り	126	2.0	5.5	17.6	0.2
	二段仕込の醤油とり唐揚げ	327	16.8	21.1	18.1	2.2
	特盛 とろ〜り大玉揚げたこ焼き (5個)	363	5.7	28.8	20.9	1.8
	とろ〜り大玉揚げたこ焼き (2個)	180	2.9	13.2	12.3	1.0
	水餃子〜ザク旨ラー油添え〜	184	5.2	9.8	18.8	0.8
いなり	いなり	156	5.3	4.7	22.3	1.0
	ごま大葉いなり	186	5.6	7.0	24.5	1.1

更新日 2026年1月15日

メニューカテゴリ	商品名	栄養成分値 (1食当たり) 推定値				
		ギ   ネ ル	く た 質 ん ば	脂 質	物 炭 水 化	当 食 量 塩 相
		kcal	g	g	g	g
軍艦	感動コーン	111	1.4	4.3	16.5	0.6
	オクラいかめかぶ軍艦	58	1.9	0.2	12.3	0.6
	オクラいかめかぶ納豆軍艦	74	3.0	1.1	12.8	0.6
	たらこマヨ軍艦	118	2.9	5.2	14.6	1.2
	たらこ軍艦	75	2.9	0.3	14.8	1.1
	ねぎとろ軍艦	81	3.9	1.2	13.2	0.6
	まぐたく軍艦	77	3.2	0.9	13.5	0.8
	卵黄ねぎとろ軍艦	95	4.1	2.5	13.3	0.5
	ねぎとろ納豆	90	4.3	1.7	14.2	0.6
	海鮮たたきザク旨ラー油軍艦	111	4.1	4.0	14.0	0.5
	海鮮たたきザク旨ラー油マヨ軍艦	126	5.2	5.4	13.7	0.5
	サラダ軍艦	132	2.8	6.2	15.9	0.8
	サラたく軍艦	112	2.2	4.4	15.4	0.9
	いくら	70	2.8	1.0	12.1	0.6
	とびこ軍艦	66	2.6	0.4	12.7	1.0
	かにみそ	77	1.9	0.6	15.5	0.7
	かにみそマヨ	120	1.9	5.5	15.3	0.7
	かにカマサラダ軍艦	136	2.4	7.4	14.4	0.8
	海鮮たたき軍艦	104	5.3	3.0	13.3	0.5
	卵黄とろろ軍艦	81	2.0	1.7	13.9	0.4
	卵黄納豆軍艦	91	3.4	2.7	12.8	0.5
	なっとう軍艦	98	4.6	2.0	15.3	0.7
	かにカマサラダかっぱ軍艦	114	2.5	6.8	14.8	0.9
	サラダ感動コーン軍艦	122	2.2	5.3	16.3	0.7
	サラダ納豆軍艦	114	3.6	4.2	15.5	0.7
	感動コーンかっぱ軍艦	126	1.3	5.9	16.6	0.6
	特盛いくら	44	2.3	0.4	7.8	0.3
	ごち寿司 贅沢いくら三昧	154	9.8	1.8	25.6	1.3
	ごち寿司 贅沢うに三昧	97	3.8	1.0	17.6	0.7
巻物	鉄火巻	149	7.1	0.4	28.9	1.0
	ねぎとろ巻	148	4.7	1.2	28.8	1.2
	かっぱ巻	130	2.4	0.3	29.4	1.0
	干びょう巻	151	2.4	0.4	34.4	1.2
	なっとう巻	154	4.2	1.7	30.3	1.1
	えび天巻	174	5.1	6.8	22.8	1.0

2026年 定番メニュー

メニューカテゴリ		栄養成分値 (1食当たり) 推定値				
		ギ エ   ネ ル	く た 質 ん ば	脂 質	物 炭 水 化	当 食 量 塩 相
		kcal	g	g	g	g
デザート	チョコレートケーキ	185	2.5	11.6	17.6	0.1
	しっとりクリームケーキ	119	1.4	7.1	12.3	0.1
	プレミアムプリン	165	4.4	9.2	16.0	0.1
	プレミアムホイッププリン	204	4.6	12.5	18.0	0.1
	パニラアイス	86	1.3	4.0	11.4	0.0
	さっぱりシューアイス	69	1.3	4.1	6.5	0.1
	いちごのプレミアムプリンパフェ	328	5.6	17.2	37.1	0.2
	ベイクドチーズケーキ	149	2.9	10.3	11.1	0.3
お子様	おこさまにぎりとハンバーグセット	369	13.7	18.1	38.2	1.7
	おこさまカレーとハンバーグセット	416	9.5	20.6	47.4	2.5
	おこさまプレート	182	9.9	3.0	27.8	1.1
	おこさまポテトプレート	299	2.1	20.2	27.3	1.2
	ミニゼリー (4個)	36	0.0	0.0	9.8	0.2
	野菜入りチキンライス	39	1.1	0.4	7.8	0.2
	角切り野菜ミックス	22	0.4	0.1	4.8	0.2
	しらすの雑炊	34	0.9	0.2	7.2	0.3
	おこさまパンケーキ (2枚)	177	2.4	6.9	26.2	0.4
	とろ〜りはちみつ ※小皿で提供	45	0.0	0.0	11.8	0.0
	おこさまうどん ※カプセルトイつき 東日本	182	5.5	1.9	34.3	2.9
	おこさまうどん ※カプセルトイつき 西日本	197	7.9	2.3	34.7	2.6
	ごちそうハンバーグにぎり〜ケチャップのせ〜	132	4.7	5.6	14.8	0.9
調味料など	舍利玉1貫あたり	25	0.3	0.1	5.7	0.2
	舍利玉 (ハーフ) 1貫あたり	13	0.2	0.0	2.8	0.1
	がり (客席用1皿あたり)	3	0.0	0.1	0.6	1.1
	わさび (小袋: 1.5g)	3	0.0	0.1	0.6	0.0
	マヨネーズ (30g)	74	0.2	8.1	0.0	0.2
	醤油 (客席用) (関東)	77	6.7	0.0	12.7	13.2
	醤油 (客席用) (関西)	101	5.9	0.0	17.3	13.5
	醤油 (客席用) 減塩	91	8.6	0.0	12.1	8.1
	七味唐辛子 (小袋: 0.2g)	1	0.0	0.0	0.1	0.0
	すし醤油 (小袋: 5g)	4	0.3	0.0	0.8	0.7
	穴子のタレ (小袋: 4g)	8	0.0	0.0	2.0	0.2

更新日 2026年1月15日

メニューカテゴリ	商品名	栄養成分値 (1食当たり) 推定値				
		ギ エ   ネ ル	く た 質 ん ば	脂 質	物 炭 水 化	当 食 量 塩 相
		kcal	g	g	g	g
麵	えび天うどん	274	11.4	7.2	39.3	3.1
	きつねうどん	209	6.7	4.7	33.9	2.9
	まぐろ節香るかけうどん	147	5.6	0.5	28.8	2.7
	かけうどん	158	4.5	1.6	30.3	2.7
	炙り真鯛の塩ラーメン	253	7.9	6.5	40.1	4.0
	コク旨醤油ラーメン (メンマチャーシュー)	326	8.8	14.8	39.9	5.5
	鯛スープの塩ラーメン (メンマチャーシュー)	265	7.0	7.9	40.9	4.5
	鯛スープと国産米粉入りフォー	175	4.7	4.9	27.4	3.9
ドリンク	アサヒドライゼロ (ノンアルコール)	0	0.0	0.0	1.4~4.2	0.0
	アサヒスーパードライ生ビール (大)	235	1.1	0.0	16.8	0.0
	アサヒスーパードライ生ビール (中)	126	0.6~1.2	0.0	9.0	0.0
	ブラックニッカハイボール	88	-	-	-	0.0
	ブレンサワー	97	0.0	0.0	5.4	0.1
	生絞りレモンサワー	112	0.2	0.2	8.8	0.1
	芋のかか (ロック)	88	0.0	0.0	0.0	0.0
	からだすこやか茶W	0	0.0	0.0	-	0.1
	アップル果汁100%	77	0.2	0.4	20.6	0.0
	グレープ果汁100%	86	0.6	0.6	22.4	0.0
	ぷるんぷるんQoo りんご	96	0.0	0.0	23.9	0.0
	ぷるんぷるんQoo ぶどう	96	0.0	0.0	23.9	0.0
	ぷるんぷるんQoo もも	96	0.0	0.0	23.9	0.0
	ホットコーヒー	4	0.2	0.0	0.7	0.0
	アイスコーヒー	4	0.2	0.0	0.7	0.0
	カルピス M	84	0.4	0.0	20.7	0.0
	コカ・コーラ M	86	0.0	0.0	21.5	0.0
	ジンジャーエール M	67	0.0	0.0	16.3	0.0
	メロンソーダ M	95	0.0	0.0	21.5	0.0
	コーヒーフレッシュ (1個: 5g)	10	0.2	1.0	0.2	0.0
	スティックシュガー (1本: 3g)	12	0.0	0.0	3.0	0.0
	ガムシロップ (1個: 8g)	2	0.0	0.0	0.5	0.0