

## 回転寿司 海鮮三崎港

### 店舗商品の栄養成分・アレルギー物質・原産地情報

この情報は弊社店舗メニューの栄養成分、アレルギー物質、および原産地の情報です。  
ご利用に際しましては、下記の注意事項をご確認くださいませようお願い申し上げます。

**最終更新日：2018年3月1日**

1. 栄養成分は、一皿または一食あたりの数値です。  
数値は、当社計算に基づく推定値です。店舗および自社工場で製造している米飯や調理品については、原則として当社または外部検査機関による栄養成分分析を実施し、一部の加工食材や生鮮食品などは「日本食品標準成分表」の数値を引用しております。
2. アレルギー物質の情報は、「特定原材料7品目」、「特定原材料に準ずる20品目」、および「魚介類」について掲載しております。  
アレルギー物質「魚介類」は、魚介類を原料とする調味料などで、採取方法による混獲や捕食によって魚介類の種類が特定できない食品を使用している場合に掲載しております。
3. 栄養成分・アレルギー物質の情報に、商品を召し上がる際につける「醤油」の情報は含みません。（テイクアウト商品のみ、含みます。）  
「醤油」のアレルギー物質の情報は、別掲しております。
4. アレルギー物質に関しましては、直接商品に含まれることのない食材が、意図せず店舗厨房や加工工場が付着または混入する可能性があり、提供時の状態を保証するものではありません。  
アレルギー物質に対する感受性は個人差がございますので、このデータを参考に最終的な判断は専門医に相談されることをおすすめします。
5. 原産地情報は、原則としてメニュー名にあるネタについての情報を掲載しております。  
米、海苔、わさび、がり(甘酢生姜)につきましては、原産地を別掲しております。  
また、季節や調達の都合により表記以外の産地の食材を使用する場合がございますのでご了承ください。
6. 販売商品は、店舗により異なります。

《栄養成分・アレルギー物質・原産地情報》

- \* 販売商品は、店舗により異なります。
- \* 季節や調達の都合により、表記以外の産地の食材を使用する場合がございます。
- \* 店舗厨房では、多くの食材を取り扱うことから、意図せず他の食材が付着する場合がございます。
- ：アレルギー物質を含むもの

メニュー名称	栄養成分					アレルギー物質																	原産地												
	熱量 (kcal)	タンパク質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)	卵	乳成分	小麦	えび	かに	そば	落花生	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	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	ごま	カシューナッツ	魚介類	
《にぎり》																																			
メコはだ	84	4.5	1.8	12.5	0.5																														中国
玉子	144	6.1	5.6	17.2	1.1	○	○	○														○		○											日本
いなり	149	3.8	4.6	23.0	0.9			○														○													大豆:アメリカ、カナダ
真いかエンペラ	66	3.8	0.3	12.0	0.6									○																					韓国
真いか軟骨	78	4.2	0.3	14.6	0.9			○						○								○													韓国
真いかコンビ	72	4.0	0.3	13.3	0.8			○						○								○													韓国
いかげそ	82	5.1	0.4	14.5	1.0			○						○								○													日本
豚カルビ	114	3.0	5.3	13.5	0.6			○														○	○		○										豚肉:フランス、他
とろおくら軍艦	87	4.0	1.9	13.4	0.5																	○													ねぎとろ(まぐろ):日本、中国、ベトナム、韓国、フィジー、他 オクラ:中国
とろたく軍艦	92	3.9	1.9	14.7	0.9																	○								○					ねぎとろ(まぐろ):日本、中国、ベトナム、韓国、フィジー、他 たくあん:日本
おくら納豆軍艦	80	3.2	1.0	14.6	0.5																	○													納豆(大豆):アメリカ、カナダ オクラ:中国
蟹かまぼこサラダ軍艦	120	2.9	5.7	14.3	0.8	○	○	○	○	○												○													カニ風味蒲鉾:タイ、キャベツ:日本
とびっこ軍艦	66	2.4	0.4	13.2	0.7			○														○													インドネシア
納豆軍艦	92	4.5	1.8	14.4	0.6																	○													大豆:アメリカ、カナダ
ツナマヨ軍艦	131	5.2	6.7	12.5	0.7	○	○	○														○													タイ
まぐろ納豆軍艦	103	6.5	2.2	14.4	0.6																	○													めばちまぐろ:日本、台湾、中国、韓国、他、納豆(大豆):アメリカ、カナダ
生ハム甘海老	72	4.4	0.5	12.5	0.9				○																○										生ハム:アメリカ、デンマーク、フィンランド、他 甘海老:カナダ、ノルウェー、ロシア、他
ツナ納豆軍艦	123	6.1	4.6	14.4	0.7	○	○	○														○													ツナ:タイ、納豆(大豆):アメリカ、カナダ
甘海老オニオン	78	3.3	1.7	12.4	0.6	○	○	○	○													○													甘海老:カナダ、ノルウェー、ロシア、他 玉ネギ:日本
愛盛甘海老	72	5.2	0.2	12.3	0.6				○																										カナダ、ノルウェー、ロシア、他

《栄養成分・アレルギー物質・原産地情報》

- \* 販売商品は、店舗により異なります。
- \* 季節や調達の都合により、表記以外の産地の食材を使用する場合がございます。
- \* 店舗厨房では、多くの食材を取り扱うことから、意図せず他の食材が付着する場合がございます。
- ：アレルギー物質を含むもの

メニュー名称	栄養成分					アレルギー物質																	原産地											
	熱量 (kcal)	タンパク質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)	卵	乳成分	小麦	えび	かに	そば	落花生	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	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	ごま	カシューナッツ	魚介類
合鴨オニオン	85	4.1	4.5	6.9	0.6																													合鴨:中国、玉ネギ:日本
いなりとかつば巻	139	3.2	2.5	26.0	0.9			○														○												あげ(大豆):アメリカ、カナダ きゅうり:日本
かつば巻	130	2.6	0.4	29.0	1.0																													日本
かんぴょう巻	151	2.8	0.6	33.7	1.6			○														○												中国
納豆巻	163	5.7	2.0	30.5	1.1																	○												あげ(大豆):アメリカ、カナダ
たくあん巻	140	2.7	0.4	31.4	1.6																	○								○				日本
まぐろ	97	8.4	1.6	12.3	0.4																													日本、台湾、中国、韓国、他
とろびんちょう	152	6.9	8.4	12.3	0.5																													カナダ、オーストラリア
サーモン	119	7.1	4.6	12.3	0.4															○														チリ
かつおたたき	90	9.1	0.3	12.7	0.5																○													日本
生あじ	84	6.4	1.1	12.2	0.5																													日本
メさば	133	5.4	6.6	13.0	0.8																	○												日本
海老	72	4.9	0.3	12.5	0.6				○																									タイ、ベトナム、インドネシア
えんがわ	126	2.2	7.4	12.6	0.4																													ロシア、アイスランド、他
北海柳たこ	74	5.2	0.3	12.6	0.5																													日本
ねぎとろ軍艦	107	6.2	3.6	12.4	0.5																		○											日本、中国、ベトナム、韓国、フィジー、他
サーモンたたき軍艦	108	6.2	3.7	12.4	0.4																○													チリ
甘海老	78	6.8	0.2	12.3	0.6				○																									カナダ、ノルウェー、ロシア、他
甘海老サラダ軍艦	112	5.5	3.9	13.7	0.8	○	○	○	○	○												○											カナダ、ノルウェー、ロシア、他 カニ風味蒲鉾:タイ	
愛あい2種盛 (甘海老サラダ軍艦・ サーモンたたき軍艦)	110	5.9	3.8	13.1	0.6	○	○	○	○	○											○	○											甘海老:カナダ、ノルウェー、ロシア、他、 サーモン:チリ	
赤いか	70	4.4	0.4	12.3	0.6									○																			日本	
蒸しほたて	82	4.6	0.5	14.8	0.9			○														○											日本	
やりいか姿	76	6.1	0.4	12.1	0.6									○																			ベトナム	
まぐろハラミ	152	6.9	8.4	12.3	0.5																												フィリピン日本、台湾、中国、韓国、他	

《栄養成分・アレルギー物質・原産地情報》

- \* 販売商品は、店舗により異なります。
- \* 季節や調達の都合により、表記以外の産地の食材を使用する場合がございます。
- \* 店舗厨房では、多くの食材を取り扱うことから、意図せず他の食材が付着する場合がございます。
- ：アレルギー物質を含むもの

メニュー名称	栄養成分					アレルギー物質																	原産地											
	熱量 (kcal)	タンパク質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)	卵	乳成分	小麦	えび	かに	そば	落花生	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	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	ごま	カシューナッツ	魚介類
人気のつけ盛	105	6.1	2.5	14.5	0.5			○							○					○		○												ねぎとろ(まぐろ):日本、中国、ベトナム、韓国、フィジー、他、いくら:アメリカ、他、サーモン:チリ、めばちまぐろ:日本、台湾、中国、韓国、他
白ミル貝	69	4.3	0.3	12.3	0.6																												中国	
メいわし	130	8.1	5.2	12.6	0.8			○																									日本	
えんがわわさび軍艦	144	3.4	8.0	14.6	1.2			○														○											カラスガレイ:デンマーク・ノルウェー、他、	
光3貫 (メこはだ・メさば・メいわし)	174	9.0	6.8	19.2	1.1			○													○												鯖・いわし:日本、こはだ:中国	
とろたく巻	161	5.2	2.1	30.4	1.3																	○								○			ねぎとろ(まぐろ):日本、中国、ベトナム、韓国、フィジー、他 たくあん:日本	
鉄火巻	156	7.1	1.3	28.9	1.0																												日本、台湾、中国、韓国、他	
ねぎとろ巻	162	5.7	2.6	29.0	1.0																	○											日本、中国、ベトナム、韓国、フィジー、他	
まぐろステーキ	110	10.1	1.9	13.2	0.9			○														○	○										日本、台湾、中国、韓国、他	
とろサーモン	168	5.1	10.9	12.3	0.4																○												チリ、ノルウェー、他	
オニオンサーモン	139	7.1	6.8	12.4	0.5	○	○	○													○	○											チリ	
活メ真鯛	99	6.1	2.8	12.3	0.4																												日本	
つぶ貝	69	4.1	0.2	12.7	0.6																												ロシア	
炙りえんがわ	146	2.7	9.2	13.2	0.8			○														○	○										ロシア、アイスランド、他	
炙りマヨサーモン	158	7.1	9.0	12.1	0.6	○	○	○													○	○											チリ	
活メはまち	129	6.8	5.6	12.8	0.4																												日本	
づけまぐろ	100	8.6	1.6	12.8	0.9			○														○	○							○			日本、台湾、中国、韓国、他	
真いか	70	4.2	0.3	12.6	0.6									○																			韓国	
いかバター醤油炙り	79	4.4	1.3	12.5	0.8		○	○						○								○											日本	
焼サーモン	183	5.2	12.6	12.3	0.5																○												チリ、ノルウェー	
ねぎとろにぎり	141	9.3	6.0	12.4	0.5																	○											日本、中国、ベトナム、韓国、フィジー、他	
べっ甲いか	71	4.3	0.2	13.0	0.9			○						○								○	○										韓国	

《栄養成分・アレルギー物質・原産地情報》

- \* 販売商品は、店舗により異なります。
- \* 季節や調達の都合により、表記以外の産地の食材を使用する場合がございます。
- \* 店舗厨房では、多くの食材を取り扱うことから、意図せず他の食材が付着する場合がございます。
- ：アレルギー物質を含むもの

メニュー名称	栄養成分					アレルギー物質																	原産地											
	熱量 (kcal)	タンパク質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)	卵	乳成分	小麦	えび	かに	そば	落花生	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	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	ごま	カシューナッツ	魚介類
ずわい蟹1貫	35	2.3	0.2	6.1	0.3				○																									アメリカ、カナダ
得々3貫盛 (サーモン・とろびんちょう・海老)	171	9.5	6.6	18.5	0.7				○											○														びんちょうまぐろ:カナダ、オーストラリア 海老:タイ、ベトナム、インドネシア
中とろ1貫	78	3.5	4.3	6.2	0.2																													オーストラリア
炙り中とろ1貫	80	3.6	4.3	6.8	0.4			○														○	○											オーストラリア
いくら軍艦1貫	52	3.4	1.5	6.2	0.4			○							○							○												アメリカ、他
炙りとろサーモン	172	5.3	10.9	13.2	0.9			○													○	○	○											チリ、ノルウェー、他
煮穴子	125	6.3	4.0	15.9	1.1			○														○												中国
ほたて	81	6.0	0.2	13.7	0.5																													日本
軍艦2種 (ねぎとろ軍艦・生うに軍艦)	92	5.0	2.3	12.7	0.5																	○												ねぎとろ(まぐろ):日本、中国、ベトナム、韓国、フィジー、他、うに:カナダ、アメリカ、メキシコ、中国
ちよい得3貫 (まぐろ・はまち・白ミル貝)	148	9.8	3.8	18.7	0.7																													白ミル貝:中国、はまち:日本、めばちまぐろ:日本、台湾、中国、韓国、他
サーモン3貫 (サーモン・とろサーモン・焼サーモン)	234	8.7	14.0	18.4	0.7																○													チリ、ノルウェー
上赤身	155	7.0	8.6	12.3	0.4																													オーストラリア
天然ボイル車えび(1貫)	49	5.8	0.2	6.1	0.3				○																									中国
大とろ1貫	78	3.5	4.3	6.2	0.2																													オーストラリア
炙り大とろ1貫	80	3.6	4.3	6.8	0.4			○															○	○										オーストラリア
軍艦コンビ (いくら軍艦・ねぎとろ軍艦)	105	6.5	3.3	12.4	0.6			○							○							○												ねぎとろ(まぐろ):日本、中国、ベトナム、韓国、フィジー、他、いくら:アメリカ、他
赤貝	75	4.9	0.2	13.3	0.6																													中国
あわび	64	2.7	0.2	12.8	0.5								○																					チリ
うなぎ	144	7.2	6.0	15.3	1.1			○															○											中国
炙りほたて	84	6.1	0.2	14.5	0.9			○																										日本
まぐろ三味 (中とろ・とろびんちょう・づけまぐろ)	203	11.2	9.3	18.7	0.9			○																							○			カナダ、オーストラリア、日本、台湾、中国、韓国、他

《栄養成分・アレルギー物質・原産地情報》

- \* 販売商品は、店舗により異なります。
- \* 季節や調達の都合により、表記以外の産地の食材を使用する場合がございます。
- \* 店舗厨房では、多くの食材を取り扱うことから、意図せず他の食材が付着する場合がございます。
- ：アレルギー物質を含むもの

メニュー名称	栄養成分					アレルギー物質																	原産地												
	熱量 (kcal)	タンパク質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)	卵	乳成分	小麦	えび	かに	そば	落花生	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	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	ごま	カシューナッツ	魚介類	
炙り3貫 (炙りとろサーモン・まぐろステーキ・炙りえんがわ)	214	9.0	11.0	19.8	1.3			○													○	○	○												えんがわ:ロシア、アイスランド、他 サーモン:チリ、ノルウェー、他 めばちまぐろ:日本、台湾、中国、韓国、他
とろ3貫 (中とろ・とろびんちょう・とろサーモン)	238	9.5	14.0	18.5	0.7																○													マグロ:カナダ、オーストラリア、 サーモン:チリ、ノルウェー、他、	
貝3貫 (白ミル貝・赤貝・蒸しほたて)	115	6.9	0.6	20.5	1.0			○														○												ほたて:日本、赤貝:中国、白ミル貝:中国	
中とろ	155	7.0	8.6	12.3	0.4																													オーストラリア	
生うに軍艦	75	3.8	0.9	12.9	0.5																													カナダ、アメリカ、メキシコ、中国	
人気軍艦トリオ (いくら軍艦・生うに軍艦・ねぎとろ軍艦)	143	8.4	3.8	18.9	0.9			○							○								○											ねぎとろ(まぐろ):日本、中国、ベトナム、韓国、フィジー、他 いくら:アメリカ、他、 うに:カナダ、アメリカ、メキシコ、中国	
穴子一本にぎり	247	11.3	14.2	18.5	1.2			○														○												中国	
ずわい蟹	71	4.7	0.3	12.3	0.6					○																								アメリカ、カナダ	
いくら軍艦	103	6.7	3.0	12.4	0.7			○							○							○												アメリカ、他	
大とろ2貫	155	7.0	8.6	12.3	0.4																													オーストラリア	
天然ボイル車えび	98	11.6	0.3	12.3	0.6			○																										中国	

《栄養成分・アレルギー物質・原産地情報》

- \* 販売商品は、店舗により異なります。
- \* 季節や調達の都合により、表記以外の産地の食材を使用する場合がございます。
- \* 店舗厨房では、多くの食材を取り扱うことから、意図せず他の食材が付着する場合がございます。
- ：アレルギー物質を含むもの

メニュー名称	栄養成分					アレルギー物質																	原産地											
	熱量 (kcal)	タンパク質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)	卵	乳成分	小麦	えび	かに	そば	落花生	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	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	ごま	カシューナッツ	魚介類
《サイドメニュー》																																		
あおさ汁	44	3.0	1.2	5.2	2.8	○																○												日本
あさり汁	50	5.1	1.3	4.5	3.3	○																○												中国
茶碗蒸し	49	4.0	2.8	1.9	1.0	○	○	○	○														○	○	○									玉子:日本、たけのこ・椎茸・えび:中国
鶏唐揚げ	379	13.9	28.9	15.8	1.4	○	○															○	○										ブラジル	
げそ唐揚げ	175	14.0	8.9	9.7	1.5		○							○								○											中国	
たこ唐揚げ	175	9.7	8.6	14.6	2.5		○	○														○											中国	
海鮮サラダ	81	6.1	4.7	3.5	0.2	○	○	○						○	○						○	○											いか:日本、帆立:日本、いくら:アメリカ、他、サーモン:チリ リーフレタス・きゅうり:日本	
わらびもち	189	1.5	0.9	43.8	0.0																	○											わらび粉:中国	
ピュア・ショコラ	169	2.6	8.8	19.9	0.1	○	○	○														○											鶏卵:日本、カカオ:ガーナ	
鳴門金時芋	193	1.0	6.0	33.7	0.0																	○							○				日本	
渋皮栗モンブラン	174	2.9	7.6	23.6	0.1	○	○	○														○						○				栗:中国		

