

# すし三崎丸

## 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6月1日

1. 栄養成分は、一皿あたりの数値です。  
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で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、のり、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

＜にぎり＞

玉子	67	2.8	2.5	8.3	0.5	○	○	○																										日本
こはだ	41	2.1	0.8	6.3	0.3																													中国
まぐろ	45	3.5	0.7	6.1	0.2																													日本、台湾、中国、韓国、他
びんとろ	67	2.9	3.4	6.1	0.2																													カナダ、オーストラリア
いか	33	1.7	0.2	6.1	0.3									○																				韓国
たこ	34	2.2	0.1	6.1	0.2																													日本
いわし	44	2.1	1.2	6.3	0.2																													日本
めさば	66	2.7	3.3	6.3	0.4																○													日本
サーモン	52	2.9	1.8	6.1	0.2																○													チリ
とろサーモン	72	2.1	4.4	6.1	0.2																○													チリ、ノルウェー、他
鰹たたき	41	3.7	0.1	6.3	0.2																													日本
はまち(一貫)	57	2.8	2.3	6.2	0.2																													日本
穴子	45	1.5	0.9	7.6	0.4			○														○												中国
えんがわ	54	0.9	2.8	6.2	0.2																													ロシア、アイスランド、他
あじ	41	3.2	0.5	6.0	0.2																													日本
真鯛	49	3.0	1.4	6.1	0.2																													日本
まさご軍艦	39	1.6	0.3	7.5	0.5			○														○												アイスランド
納豆軍艦	53	2.6	1.1	8.1	0.3																	○												大豆：アメリカ、カナダ
ねぎとろ軍艦	57	3.2	1.8	6.9	0.3																	○												日本、中国、ベトナム、韓国、フィジー、他
甘海老	35	2.4	0.1	6.1	0.3				○																									カナダ、ノルウェー、ロシア、グリーンランド
海老	36	2.5	0.1	6.2	0.3				○																									タイ、ベトナム、インドネシア
赤いか	35	2.2	0.2	6.1	0.3									○																				日本
甘海老サラダ軍艦	56	1.8	1.9	7.8	0.8	○	○	○	○														○											甘海老：カナダ、ノルウェー、ロシア、他 ししゃもっこ：アイスランド

＜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

＜にぎり 一貫＞

つぶ貝	34	2.0	0.1	6.3	0.3																																	ロシア
帆立	40	3.0	0.1	6.8	0.2																																	日本
赤貝	33	1.7	0.1	6.4	0.3																																	中国
上赤身	68	2.9	3.5	6.1	0.2																																	オーストラリア
炙り鯖	67	2.8	3.3	6.4	0.4																	○															日本	
白ミル貝	32	1.7	0.1	6.1	0.3																																	中国
インド鯖中トロ	68	2.9	3.5	6.1	0.2																																	オーストラリア
インド鯖炙り中トロ	69	3.0	3.5	6.4	0.5			○															○															オーストラリア
いくら軍艦	45	2.4	0.8	7.1	0.4	○		○																○													○	日本
金目鯛	42	2.2	1.0	6.1	0.2																																	日本
しまあじ	43	2.6	0.9	6.1	0.2																																	日本
インド鯖大とろ(一貫)	68	2.9	3.5	6.1	0.2																																	オーストラリア
ズワイ蟹	35	2.3	0.2	6.1	0.3						○																											アメリカ、カナダ
あわび	31	1.2	0.1	6.4	0.2									○																								チリ
うに軍艦	41	1.9	0.5	7.2	0.3																																	カナダ、チリ、中国、他
天然ボイル車海老	46	5.0	0.2	6.1	0.3				○																													中国
大穴子1本にぎり	209	10.4	14.0	10.3	0.9			○																○														中国

＜細巻＞

かっぱ	136	2.9	0.6	29.7	1.0																																○		日本
かんぴょう	149	2.9	0.6	33.0	1.4			○															○																中国
納豆	156	5.0	1.6	30.3	1.1																		○																大豆：アメリカ、カナダ
たくあん	136	2.8	0.6	29.9	1.7			○																○													○		日本
梅しそ	142	2.9	0.4	31.6	2.0																																		梅：中国、大葉：日本
わさび漬け	134	2.8	0.5	29.6	1.4			○																														○	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	
とろたく	157	4.9	1.9	30.1	1.4			○															○												たくあん：日本 ねぎとろ(まぐろ)：日本、中国、ベトナム、韓国、フィジー、他
鉄火	152	6.4	1.1	29.2	1.0																													日本、台湾、中国、韓国、他	
ねぎとろ	164	5.8	2.6	29.3	1.0																		○											日本、中国、ベトナム、韓国、フィジー、他	
穴きゅう	167	5.1	2.2	31.8	1.2			○															○								○			穴子：中国、きゅうり：日本	

＜手巻き＞

かつぱ	71	1.9	0.4	14.9	0.5																													日本	
かんぴょう	84	2.0	0.4	18.2	0.9			○															○												中国
納豆	91	4.0	1.5	15.4	0.6																		○												大豆：アメリカ、カナダ
たくあん	71	1.8	0.4	15.0	1.2			○															○											日本	
梅しそ	76	1.9	0.2	16.7	1.5																													梅：中国、大葉：日本	
わさび漬	70	1.9	0.4	14.8	0.9			○															○											中国	
とろたく手巻	90	3.8	1.7	14.8	0.7			○															○											たくあん：日本 ねぎとろ(まぐろ)：日本、中国、ベトナム、韓国、フィジー、他	
鉄火	88	5.4	1.0	14.3	0.5																													日本、台湾、中国、韓国、他	
ねぎとろ	98	4.8	2.4	14.4	0.5																		○											日本、中国、ベトナム、韓国、フィジー、他	
穴きゅう	102	4.1	2.0	16.8	0.8			○															○											穴子：中国、きゅうり：日本	

＜お決まり＞

築地	495	25.6	15.5	63.3	4.6	○	○	○	○						○																			○	玉子焼：日本、いくら：日本、 甘海老：カナダ、ノルウェー、ロシア、グリーンランド、穴子：中国、白ミル貝：中国、 こはだ：中国、サーモン：チリ、鯛：日本、 インドまぐろ：オーストラリア、はまち：日本、 かつお：日本
----	-----	------	------	------	-----	---	---	---	---	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--

《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
浜町	506	24.8	13.4	71.6	4.8	○	○	○	○						○								○										○	玉子焼:日本、いくら:日本、甘海老:カナダ、ノルウェー、ロシア、グリーンランド、ねぎとろ(まぐろ):日本、中国、ベトナム、韓国、フィジー、他、穴子:中国、こはだ:中国、インドまぐろ:オーストラリア、めばちまぐろ:日本、台湾、中国、韓国、他、はまち:日本
浜町御膳	762	32.9	21.4	109.5	7.1	○	○	○	○						○								○									○	玉子焼:日本、いくら:日本、甘海老:カナダ、ノルウェー、ロシア、グリーンランド、ねぎとろ(まぐろ):日本、中国、ベトナム、韓国、他、穴子:中国、こはだ:中国、インドまぐろ:オーストラリア、めばちまぐろ:日本、台湾、中国、韓国、他、はまち:日本 甘海老サラダ:甘海老:カナダ、ノルウェー、ロシア、他、ししゃもっこ:アイスランド わらび餅:わらび:中国、茶碗蒸し:玉子:日本、たけのこ・椎茸・えび:中国	
三崎盛	696	36.0	24.9	81.9	5.6	○	○	○	○					○	○					○		○		○								○	玉子焼:日本、いくら:日本、穴子:中国、いか:日本、ねぎとろ(まぐろ):日本、中国、ベトナム、韓国、フィジー、他、海老:タイ、ベトナム、インドネシア、サーモン:チリ、うに:カナダ、チリ、中国、他、めばちまぐろ:日本、台湾、中国、韓国、他、はまち:日本	
日本橋	670	34.5	22.4	82.7	5.3	○	○	○	○					○	○					○		○		○								○	玉子焼:日本、いくら:日本、いか:日本、穴子:中国、白ミル貝:中国、海老:中国、サーモン:チリ、ノルウェー、他、うに:カナダ、チリ、中国、他、鯛:日本、インドまぐろ:オーストラリア、金目鯛:日本、はまち:日本	

＜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
まぐろ盛	526	27.5	18.3	62.8	4.1		○	○														○	○								○			ねぎとろ(まぐろ):日本、中国、ベトナム、韓国、フィジー、他、ビンチョウまぐろ:カナダ、オーストラリア、インドまぐろオーストラリア、めばちまぐろ:日本、台湾、中国、韓国、他
海鮮ちらし	812	37.8	30.4	96.7	5.8	○	○	○	○						○								○									○	玉子焼:日本、いくら:日本、穴子:中国、白ミル貝:中国、こはだ:中国、甘海老:ロシア、うに:カナダ、チリ、中国、他、鯛:日本、インドまぐろ:オーストラリア、アジ:日本	
みさき御膳	872	33.4	35.2	105.4	7.4	○	○	○	○						○								○	○	○							○	玉子焼:日本、いくら:日本、甘海老:カナダ、ノルウェー、ロシア、グリーンランド、海老:インドネシア、ベトナム、タイ、赤貝:中国、はまち:日本、インドまぐろ:オーストラリア、しまあじ:日本、金目鯛:日本、ししゃもっこ:アイスランド、茶碗蒸し:玉子:日本、たけのこ・椎茸・えび:中国 わらび餅(わらび粉):中国	

＜セット＞

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
わらびもち	143	1.1	0.7	33.1	0.0																	○											わらび粉:中国
味噌汁	23	1.5	0.6	2.8	1.4		○	○														○											わかめ:中国、 麩(小麦粉):アメリカ、カナダ、オーストラリア
あさり汁	50	6.1	1.1	3.9	3.3		○															○											あさり:中国
かに汁	61	9.0	0.9	4.2	2.0	○	○	○	○	○												○	○								○	わたりかに:中国、パーレーン	

《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

<ランチ>

梅	430	22.9	8.3	65.8	4.6	○	○	○	○												○	○												玉子焼:日本、甘海老:カナダ、ノルウェー、ロシア、グリーンランド、ねぎとろ(まぐろ):日本、中国、ベトナム、韓国、フィジー、他、穴子:中国、カツオ:日本、ししゃもっこ:アイスランド、サーモン:チリ、めばちまぐろ:日本、台湾、中国、韓国、他
10貫盛	513	27.4	13.7	70.0	4.8	○	○	○	○					○	○						○	○											○	玉子焼:日本、いくら:日本、いか:日本、甘海老:カナダ、ノルウェー、ロシア、グリーンランド、ねぎとろ(まぐろ):日本、中国、ベトナム、韓国、フィジー、他、びんちょうまぐろ:カナダ、オーストラリア、穴子:中国、こはだ:中国、サーモン:チリ、めばちまぐろ:日本、台湾、中国、韓国、他
百合	668	32.5	26.6	74.7	5.3	○	○	○	○					○							○	○											玉子焼:日本、穴子:中国、いか:日本、ねぎとろ(まぐろ):日本、中国、ベトナム、韓国、フィジー、他、海老:タイ、ベトナム、インドネシア、ししゃもっこ:アイスランド、サーモン:チリ、インドまぐろ:オーストラリア、はまち:日本	
大漁盛	703	34.6	16.1	104.8	5.8	○	○	○	○					○							○	○										○	玉子焼:日本、いくら:日本、甘海老:カナダ、ノルウェー、ロシア、グリーンランド、えんがわ:ロシア、アイスランド、他、ねぎとろ(まぐろ):日本、中国、ベトナム、韓国、フィジー、他、穴子:中国、こはだ:中国、カツオ:日本、タコ:日本、サーモン:チリ、めばちまぐろ:日本、台湾、中国、韓国、他、はまち:日本	

《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
まぐろ丼	596	29.5	12.4	91.7	4.8		○	○														○	○									○		ねぎとろ(まぐろ):日本、中国、ベトナム、韓国、フィジー、他、 インドまぐろ:オーストラリア、 めばちまぐろ:日本、台湾、中国、韓国、 他
海鮮丼	615	26.8	14.6	94.1	5.3	○	○	○	○												○	○		○									玉子焼:日本、ねぎとろ(まぐろ):日本、中国、ベトナム、韓国、フィジー、他、 びんちょうまぐろ:カナダ、オーストラリア、 穴子:中国、海老:タイ、ベトナム、インドネシア、こはだ:中国、ししゃもっこ:アイスランド、サーモン:チリ、はまち:日本、 めばちまぐろ:日本、台湾、中国、韓国、 他	

＜ホリデーランチ＞

築地セット	646	36.2	22.8	74.1	7.1	○	○	○	○																								○	玉子焼:日本、いくら:日本、甘海老:カナダ、ノルウェー、ロシア、グリーンランド、穴子:中国、白ミル貝:中国、こはだ:中国、サーモン:チリ、鯛:日本、まぐろ:オーストラリア、はまち:日本、茶碗蒸し:玉子:日本、たけのこ・椎茸・えび:中国 甘海老サラダ:甘海老:カナダ、ノルウェー、ロシア、他、ししゃもっこ:アイスランド
-------	-----	------	------	------	-----	---	---	---	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	---



＜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	
海鮮丼セット	724	33.6	21.7	98.6	7.6	○	○	○	○												○		○	○	○										玉子焼:日本、ねぎとろ(まぐろ):日本、中国、ベトナム、韓国、フィジー、他、びんちょうまぐろ:カナダ、オーストラリア、穴子:中国、海老:タイ、ベトナム、インドネシア、こはだ:中国、ししゃもっこ:アイスランド、サーモン:チリ、はまち:日本、めばちまぐろ:日本、台湾、中国、韓国、他 茶碗蒸し:玉子:日本、たけのこ・椎茸・えび:中国 甘海老サラダ:甘海老:カナダ、ノルウェー、ロシア、他、ししゃもっこ:アイスランド
お子様(にぎり)	424	20.8	14.4	52.9	2.5	○	○	○	○												○	○	○	○	○									○	玉子焼:日本、いくら:日本、海老:タイ、ベトナム、インドネシア、サーモン:チリ、めばちまぐろ:日本、台湾、中国、韓国、他、 鶏唐揚:タイ、プリン:日本
お子様(巻鮓)	541	20.1	19.3	71.7	3.3	○	○	○	○												○	○	○	○	○									○	玉子焼:日本、いくら:日本、海老:タイ、ベトナム、インドネシア、サーモン:チリ、鶏唐揚:タイ、プリン:日本

＜刺身＞

刺身盛合せ「雅」	447	42.5	26.4	9.9	1.3	○	○	○	○																									○	玉子焼:日本、いくら:日本、いか:日本、海老:中国、はまち:日本、インドまぐろ:オーストラリア、しまあじ:日本、めばちまぐろ:日本、台湾、中国、韓国、他、金目鯛:日本、いわし:日本、ねぎとろ(まぐろ):日本、中国、ベトナム、韓国、フィジー、他、びんちょうまぐろ:カナダ、オーストラリア、穴子:中国、こはだ:中国、サーモン:チリ、めばちまぐろ: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
刺身盛合せ「華」	536	46.0	34.6	10.1	1.2	○	○	○	○				○										○		○									玉子焼：日本、海老：中国、あわび：チリ、鯛：日本、インドまぐろ：オーストラリア、しまあじ：日本、金目鯛：日本
まぐろ	89	13.4	2.6	2.9	0.1																												日本、台湾、中国、韓国、他	
めさば	146	8.2	11.0	3.5	0.7																	○											日本	
かつおたたき	98	21.1	0.4	2.6	0.3																												日本	
金目鯛	59	5.8	2.7	2.9	0.1																												日本	
しまあじ	65	7.4	2.6	2.9	0.1																												日本	
まぐろ2種盛刺身	160	14.4	10.1	2.9	0.1																												インドまぐろ：オーストラリア、めばちまぐろ：日本、台湾、中国、韓国、他	
大とろ刺身	151	8.9	11.5	2.9	0.1																												インドまぐろ：オーストラリア	

＜つまみ＞

ちょこっとサラダ	40	1.1	1.9	4.6	1.0			○																									ししゃもっこ：アイスランド、わかめ：中国、レモン：アメリカ、かわわれ、玉ねぎ、人参、パプリカ、トマト、リーフレタス：日本	
玉子焼き	246	14.0	14.6	14.6	1.9	○	○	○															○		○								日本	
枝豆	81	6.5	3.8	5.3	0.5																		○											インドネシア
天ぷら盛合せ	539	18.1	32.0	44.7	2.5	○		○	○													○		○									銀鮭：チリ、筍：中国、海老：インドネシア、ベトナム、サヨリ：中国、穴子：中国、まいたけ：日本、パプリカ：日本、春菊：日本、大葉：日本	
なすの浅漬け	30	2.4	0.3	4.3	2.5																					○							日本	
いかげそ唐揚げ	172	12.9	8.8	10.3	1.4			○						○																			中国	
たこ唐揚	203	11.2	9.7	17.8	2.8		○	○																									中国	
チーズスティック揚げ	208	6.8	15.7	9.9	0.9		○	○																									チーズ：ニュージーランド、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
海鮮酢の物	114	10.3	6.8	2.8	1.2			○	○					○							○	○												鯖:日本、いか:日本、赤貝:中国、海老:タイ、ベトナム、インドネシア
じゃこ天	231	12.9	14.9	11.3	1.9	○																○											日本	
三崎サラダ	211	12.8	12.1	12.6	2.2			○	○												○	○	○							○			海老:タイ、ベトナム、インドネシア、ししゃもっこ:アイスランド、たこ:日本、サーモン:チリ、めばちまぐろ:日本、台湾、中国、韓国、他	
鮪かま焼(1個)	244	39.4	8.9	1.6	1.0			○														○											日本、台湾、中国、韓国、他	
鮪ほほ肉ステーキ	222	15.2	15.7	5.0	1.3		○	○														○	○										日本、台湾、中国、韓国、他	
あさり酒蒸し	47	5.0	1.9	2.4	1.6		○	○														○											中国	
海鮮アヒージョ	124	10.0	8.0	3.0	0.9				○					○																			いか:日本、つぶ貝:ロシア、海老:タイ、ベトナム、インドネシア	
なまこポン酢	14	1.6	0.1	1.9	1.3			○														○											日本	
山葵つんつん漬	16	0.9	0.1	2.8	1.1			○														○								○			日本	
甘海老サラダ	78	3.6	5.2	4.1	1.6	○	○	○	○													○											甘海老:カナダ、ノルウェー、ロシア、他、	
鮭ハラス西京焼	152	14.9	8.3	4.4	0.6																○	○											チリ	

＜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

＜テイクアウト＞

栄(さかえ)	368	21.0	7.8	53.4	3.3	○	○	○	○												○	○	○															
誉(ほまれ)	533	25.0	15.7	73.0	4.1	○	○	○	○					○	○						○	○	○														○	
三崎(みさき)	719	33.6	19.5	102.2	5.1	○	○	○	○					○	○						○	○	○															
上にぎり	434	22.3	8.5	67.1	3.6	○		○		○				○	○							○																
特上にぎり	439	23.5	8.9	66.1	3.6	○		○		○			○	○								○																
祝(いわい)	1460	78.1	35.7	206.6	10.9	○	○	○	○					○	○						○	○	○															
祝(いわい)(上)	1514	79.1	32.4	226.6	11.7	○		○		○			○	○	○							○																
祭(まつり)	2483	131.5	60.4	353.4	17.5	○	○	○	○					○	○						○	○	○															
祭(まつり)(上)	2575	134.0	54.4	387.3	19.8	○		○		○			○	○	○							○																
まぐろ三味丼	612	25.3	17.6	88.0	3.8			○														○																
海鮮丼	611	27.0	14.6	92.9	4.6	○	○	○	○					○	○						○	○	○												○	○		

玉子焼: 日本、  
 赤貝: 中国、穴子: 中国、  
 いか: 日本、いくら: 日本、  
 うに: カナダ、チリ、中国、他、  
 海老: タイ、ベトナム、インドネシア、  
 えんがわ: ロシア、アイスランド、他、  
 こはだ: 中国、ししゃもっこ: アイスランド、  
 サーモン: チリ、しまあじ: 日本、  
 はまち: 日本、鯛: 日本、  
 ずわいがに: アメリカ、カナダ、  
 びんちょうまぐろ: カナダ、オーストラリア、  
 めばちまぐろ: 日本、台湾、中国、韓国、  
 他、ねぎとろ(まぐろ): 日本、中国、ベトナム、韓国、フィジー、他

＜共通原材料 原産地＞

原材料	原産地
米、のり	日本
わさび、がり(甘酢生姜)	中国

＜共通原材料 アレルギー物質＞

原材料	アレルギー物質
醤油	小麦、大豆