



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12月13日

1. 栄養成分は、一貫、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																										
	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

＜にぎり＞

玉子	67	2.8	2.5	8.4	0.5	○	○	○														○	○											
こはだ	41	2.1	0.8	6.3	0.2																													
まぐろ	44	3.5	0.6	6.2	0.2																													
びんとろ	67	2.9	3.4	6.2	0.2																													
いか	33	1.8	0.1	6.2	0.2									○																				
たこ	35	2.2	0.1	6.2	0.2																													
いわし	44	2.1	1.2	6.1	0.2																													
メさば	66	2.7	3.3	6.4	0.4																	○												
サーモン	53	3.0	1.8	6.2	0.2																○													
とろサーモン	72	2.2	4.3	6.2	0.2																○													
鰹たたき	41	3.8	0.1	6.3	0.2																													
はまち(一貫)	56	2.9	2.2	6.2	0.2																													
穴子	44	1.6	0.8	7.7	0.4			○															○											
えんがわ	54	1.0	2.8	6.2	0.2																													
あじ	42	3.3	0.5	6.1	0.2																													
真鯛	50	3.1	1.4	6.2	0.2																													
まさご軍艦	37	1.3	0.3	7.2	0.5			○															○											
納豆軍艦	54	2.7	1.1	8.2	0.3																		○											
ねぎとろ軍艦	57	3.2	1.8	7.0	0.2																		○											
甘海老	36	2.5	0.1	6.2	0.2				○																									
海老	36	2.5	0.1	6.3	0.2				○																									
赤いか	36	2.3	0.2	6.2	0.3									○																				
甘海老サラダ軍艦	56	1.8	1.9	7.9	0.7	○	○	○	○														○											

《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																										
	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

＜ランチ＞

梅	430	23.0	8.2	66.0	4.1	○	○	○	○											○	○		○												
10貫盛	513	27.7	13.4	70.3	4.3	○	○	○	○					○	○					○	○		○												○
百合	556	28.3	16.5	73.6	4.6	○	○	○	○					○						○	○		○												
大漁盛	703	35.1	15.8	105.1	5.1	○	○	○	○						○					○	○		○												○
まぐろ丼	596	29.9	12.1	91.9	4.3		○	○													○	○										○			
海鮮丼	615	26.8	14.6	94.1	5.3	○	○	○	○											○	○		○												

＜ホリデーランチ＞

築地セット	646	37.0	22.0	75.0	6.6	○	○	○	○						○					○	○	○	○												○	
海鮮丼セット	724	33.6	21.7	98.6	7.6	○	○	○	○											○	○	○	○													
お子様(にぎり)	424	20.9	14.2	53.1	2.4	○	○	○	○					○	○					○	○	○	○					○								○
お子様(巻鮓)	541	20.3	19.1	71.9	3.0	○	○	○	○					○	○					○	○	○	○					○								○

＜刺身＞

刺身盛合せ「雅」	447	42.5	26.4	9.9	1.3	○	○	○	○					○	○						○	○														○	
刺身盛合せ「華」	536	46.0	34.6	10.1	1.2	○	○	○	○					○								○	○														
まぐろ	89	13.4	2.6	2.9	0.1																																
メさば	146	8.2	11.0	3.5	0.7																○																
かつおたたき	98	21.1	0.4	2.6	0.3																																
金目鯛	59	5.8	2.7	2.9	0.1																																
しまあじ	65	7.4	2.6	2.9	0.1																																
まぐろ2種盛刺身	160	14.4	10.1	2.9	0.1																																
大とろ刺身	151	8.9	11.5	2.9	0.1																																

《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																										
	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

《テイクアウト》

栄(さかえ)	369	21.0	7.8	53.6	2.8	○	○	○	○					○						○	○		○												
誉(ほまれ)	536	25.5	15.5	73.7	3.6	○	○	○	○					○	○					○	○		○												○
三崎(みさき)	723	34.4	19.2	103.2	4.3	○	○	○	○					○	○					○	○		○												○
上にぎり	437	22.8	8.3	67.7	3.0	○		○		○				○	○							○													○
特上にぎり	442	24.0	8.8	66.7	3.0	○		○		○			○		○							○													○
祝(いわい)	1470	79.7	35.2	208.6	9.7	○	○	○	○					○	○					○	○		○												○
祝(いわい)(上)	1526	80.8	31.9	228.8	10.2	○		○		○			○	○	○							○													○
祭(まつり)	2500	134.1	59.5	356.9	15.0	○	○	○	○					○	○					○	○		○												○
祭(まつり)(上)	2594	136.9	53.5	391.2	17.0	○		○		○			○	○	○							○													○
まぐろ三味丼	616	26.0	17.4	88.9	3.0			○														○													
海鮮丼	616	27.7	14.4	93.8	3.8	○	○	○	○					○	○					○	○		○										○	○	

《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

＜原材料 原産地情報＞

原材料	原産地
あじ	日本
煮穴子	中国
赤いか	日本
真いか	日本、韓国
いかげそ唐揚げ	中国
いくら	アメリカ
いわし	日本
うに	カナダ、チリ、中国、他
甘海老	カナダ、ノルウェー、ロシア、グリーンランド
海老	タイ、ベトナム、インドネシア
車海老	中国
カラスガレイ	ロシア、アイスランド、他
帆立貝	日本
赤貝	中国
つぶ貝	ロシア
あさり	中国
白みる貝	中国
あわび	チリ
かつお炭火焼	日本
ずわいがに	アメリカ、カナダ
こはだ酢じめ	中国
サーモン	チリ
とろサーモン	チリ、ノルウェー、他
しめ鯖	日本
さより	中国
味付カラフトししゃも卵	アイスランド
しまあじ	日本
金目鯛	日本
鯛	日本
たこ	日本
たこ唐揚げ	たこ:中国

原材料	原産地
はまち	日本
ねぎとろ	日本、中国、ベトナム、韓国、フィジー、他
とろびんちょう	カナダ、オーストラリア
まぐろほほ肉	日本、台湾、中国、韓国、他
大とろ	オーストラリア
中とろ	オーストラリア
まぐろ	日本、台湾、中国、韓国、他
ぼん酢なまこ	なまこ:日本
米	日本
海苔	日本
わさび	中国
甘酢生姜	中国
たくあん	日本
なす漬	日本
かんぴょう	中国
わさび醤油漬	日本
梅おかか	梅:中国、かつお削り節:日本
カニ汁	わたりがに:中国、バーレーン
茶碗蒸	玉子:日本、たけのこ・椎茸・えび:中国
玉子焼	鶏卵:日本
鶏唐揚	鶏肉:タイ
チーズスティック	チーズ:ニュージーランド、他
ジャコ天	日本
枝豆	インドネシア
納豆	大豆:アメリカ、カナダ
万能ねぎ	日本
みつば	日本
キュウリ	日本
リーフレタス	日本
大葉	日本