



食品衛生法に基づき、下記について表示をしております

アレルギー27品目を含む商品「○」、原材料にコンタミの可能性のあるものは「▲」を表示しております。

どん亭では、「そば」「うどん」を同一の釜でゆでておりますので、うどんにそばの成分が付着する可能性があります。詳細についてはアレルギーTOPページをご確認ください。

栄養成分値は日本食品標準成分表による数値および、検査機関での分析値を元に算出してしております。鍋出汁・タレ等を含んだ場合の栄養成分はこちらに表示していません。あらかじめご了承ください

※それぞれ別ページに詳細を記載しておりますのでご参照ください。

★該当アレルギーを含む商品として「○」表記のあるものから、下記のように注釈を入れております。

〈小麦アレルギー由来原料〉
 小麦⇒小麦製品を由来原料とするもの(小麦たんぱく加水分解物を含む)
 調味料⇒醤油、味噌などを由来原料とするもの

〈ごまアレルギー由来原料〉
 いり胡麻⇒いり胡麻などを由来原料とするもの
 ごま油⇒ごま油を由来原料とするもの

※店舗によりメニュー、原材料が異なる場合がございます。また、同一メニューであっても原材料は都合により変わることがあります。ご利用の際は最新のものをご確認くださいませよう願致します。

メニュー名	栄養成分値						特定原材料							特定原材料に準ずる品目																							
	kcal	g	g	g	g	g	卵	小麦	※小麦由来原料	乳	えび	かに	そば	落花生	くるみ	大豆	鶏肉	豚肉	牛肉	あわび	いか	さば	鮭	イクラ	山芋	松茸	オレンジ	キウイ	桃	りんご	バナナ	ゼラチン	○ナッツ	ごま	※ごま由来原料		
	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食物繊維	食塩相当量																															
寿司(この表記に醤油、わさび、ガリは含まれておりません。別途記載をご覧ください。)*店舗によりラインナップが異なります																																					
まぐろ(二貫)	69	5.2	0.5	11.4	0.1	0.6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
サーモン(二貫)	77	4.0	1.8	11.4	0.1	0.5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
炙りトロサーモン(二貫)	103	2.9	5.2	11.4	0.1	0.5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
炙りサーモンマヨチーズ(二貫)	131	3.8	7.8	11.4	0.1	0.6	○	-	-	○	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
イカ(二貫)	61	3.2	0.3	11.4	0.1	0.6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
炙りイカ(二貫)	61	3.2	0.3	11.4	0.1	0.6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
ねぎとろ軍艦(二貫)	94	6.0	2.5	12.5	0.9	0.5	-	-	-	-	▲	▲	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
海老(二貫)	57	2.6	0.2	11.4	0.1	0.6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
炙り海老マヨチーズ(二貫)	85	3.5	2.8	11.4	0.1	0.7	○	-	-	○	○	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
いくら軍艦(一貫)	62	3.6	2.0	7.7	0.4	0.6	-	○	小麦	-	▲	▲	-	-	-	○	○	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
イタヤ貝軍艦(二貫)	70	4.4	0.4	12.1	0.2	0.8	-	-	-	-	▲	▲	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
炙り特大穴子寿司(一貫)	67	4.7	2.3	7.2	0.0	0.5	-	○	調味料	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
玉子(二貫)	135	4.2	4.7	18.9	0.1	0.9	○	○	小麦	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
コーンマヨ軍艦(二貫)	152	2.0	8.6	17.6	1.1	0.6	○	-	-	-	▲	▲	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
いなり寿司(三貫)	295	8.1	8.6	46.7	0.2	2.0	-	○	調味料	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
季節寿司																																					
炙りサワラ(二貫)	75	3.9	1.6	11.5	0.1	0.6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
生タコ(二貫)	61	3.4	0.2	11.4	0.1	0.6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
赤貝(二貫)	59	2.6	0.2	11.9	0.1	0.6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
ずわいかい(二貫)	58	2.9	0.2	11.4	0.1	0.5	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
あぶらかれい(二貫)	60	3.1	0.3	11.4	0.1	0.5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
おまかせ五貫盛	179	10.6	2.7	29.0	0.6	1.3	-	-	-	-	○	▲	-	-	-	-	-	-	-	-	○	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
おまかせ八貫盛(季節寿司:ずわいかい、生タコ)	301	17.3	4.9	48.1	1.0	2.5	-	○	小麦	-	○	○	-	-	-	○	○	-	-	-	○	○	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
おまかせ八貫盛(季節寿司:炙りサワラ、赤貝)	309	17.5	5.6	48.4	1.0	2.6	-	○	小麦	-	○	▲	-	-	-	○	○	-	-	-	○	○	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
おまかせ八貫盛(季節寿司:あぶらかれい、赤貝)	301	17.1	4.9	48.3	1.0	2.5	-	○	小麦	-	○	▲	-	-	-	○	○	-	-	-	○	○	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
*醤油(小皿10mlあたり)	8	0.7	0.0	0.9	0.0	1.1	-	○	調味料	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
*わさび(一貫あたり)	1	0.0	0.0	0.3	0.0	0.0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
*ガリ(20gあたり)	10	0.0	0.1	2.5	0.0	0.6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
一品・おつまみ*店舗によりラインナップが異なります																																					
キムチ	37	2.0	0.7	5.6	0.0	2.0	▲	▲	-	▲	○	○	-	-	-	▲	▲	▲	▲	-	▲	▲	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ポテトフライ	386	4.8	17.0	66.6	0.6	2.3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
若鶏の唐揚げ	220	20.4	5.7	23.0	0.8	1.4	▲	○	調味料	▲	▲	▲	-	-	-	○	○	▲	▲	-	▲	▲	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
梅きゅうり	20	1.1	0.1	4.1	0.6	1.4	▲	○	調味料	▲	▲	▲	-	-	-	○	▲	▲	▲	-	▲	▲	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	いり胡麻
冷奴	88	8.8	4.1	4.1	0.1	0.2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
枝豆	126	10.3	6.0	8.4	5.8	0.6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
ガーリックバターコーン	116	2.3	5.7	15.9	2.2	0.6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
棒棒鶏	54	7.0	2.0	2.6	0.3	0.5	▲	○	小麦	▲	▲	▲	-	-	-	○	○	○	-	▲	▲	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	いり胡麻
明太マヨきゅうり	106	4.8	8.8	2.2	0.6	1.3	○	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
トッピング ちよいのせいくら	46	3.8	2.5	2.1	0.0	0.5	-	○	小麦	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
キムチ豆腐	95	9.2	4.2	5.0	0.0	0.6	▲	▲	-	▲	○	○	-	-	-	○	▲	▲	▲	-	▲	▲	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
串揚げ(うずら)	99	4.1	4.8	9.4	0.0	1.2	○	○	小麦	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
串揚げ(れんこん)	34	0.5	0.4	7.1	0.0	0.9	-	○	小麦	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	