RAKU SPA

レストランメニュー商品情報

この商品情報はRAKU SPA鶴見が提供するお食事メニューの栄養成分（カロリー（熱量）、食塩相当量）と使用している特定原材料※のアレルギー情報を掲載しております。

※特定原材料とは・・・食品衛生法で規定された7品目（小麦、卵、乳成分、そば、落花生、えび、かに）を指します。

お客様におかれましては、以下の注意点をご理解の上、ご確認ください。

栄養成分情報について

- 栄養成分の数値におきましては、検査機関での分析値と「五訂日本食品標準成分表」からの引用値のいずれかまたは、両方を合わせて算出した数値です。
  食品は手作りでもあるため、誤差が生じる場合がございますのでご了承ください。また、数値は参考として表示しております。

アレルギー情報について

- 調理及び盛り付け時には細心の注意を払っておりますが、複数のメニューを同じ調理施設・機器で調理しているため、
  本来そのメニューにない他の特定原材料が微量に混入する場合があります。
  特に麺類につきましては、全て同じ釜で茹でておりますのでご注意ください。
- アレルギー物質の感受性は個人差があり、微量の混入でも発症する場合があります。
  専門医にご相談の上、お客様にてご判断いただきますようお願いいたします。
- 情報につきましては、お客様が別途使用される調味料等は考慮しておりません。
- メニューで使用している原材料は予告なく変更する場合がございます。

平成28年12月2日現在

アレルギー情報のマークについて

○　・・・該当するアレルゲンを含みます。

☆　・・・原材料の製造工場もしくは採取段階で該当するアレルゲンが微量に混入する恐れがあります。

カテゴリ	メニュー名	栄養成分情報（1食当たり）					アレルギー情報（特定原材料：対象7品目）						
		カロリー（kcal）	たんぱく質（g）	脂質（g）	炭水化物（g）	食塩相当量（g）	小麦	卵	乳成分	そば	落花生	えび	かに
タパス	プチプチカプレーゼ	176.2	6.3	16.0	1.7	0.3			○				
タパス	おつまみ砂肝（冷製）やみつきペッパー	80.2	15.5	1.3	1.7	1.2							
タパス	自家製すくい豆腐	69.8	6.5	3.3	3.6	0.2							
タパス	冷やしトマト	115.0	1.5	7.8	9.7	0.1		○					
タパス	味自慢！ポテトサラダ	153.9	2.3	9.2	15.4	1.0	○	○	○				
タパス	だし巻玉子	129.6	8.4	6.3	9.7	1.1	○	○	○				
タパス	明太だし巻玉子	139.8	9.8	6.6	10.4	1.8	○	○	○				
タパス	枝付枝豆	128.7	10.9	3.9	12.5	1.8							
タパス	辛味噌きゅうり	129.1	2.9	8.7	9.7	2.0		○					
タパス	やみつききゅうり	45.2	2.9	0.5	7.2	3.4	☆	☆	☆				
タパス	キムチ	34.3	1.8	0.0	6.8	2.1	○					○	
タパス	バンバンジー	86.6	7.8	2.2	8.8	2.2	○						
タパス	酢もつ	37.1	6.2	1.0	0.9	1.2	○						
タパス	豚ニラもやし炒め（旨塩味）	285.7	9.3	25.5	4.8	0.6	○						
フリット	ガーリックシュリンプ	113.9	10.2	5.9	5.1	0.9	○	○				○	
フリット	やわらかイカのから揚げ	213.5	17.5	7.4	19.2	2.6	○						
フリット	フィッシュ&チップス	296.4	12.9	18.2	20.2	1.2	○	○					
フリット	ポテトニョッキのフライ　チーズディップ	247.5	5.5	6.4	42.0	2.2	○	○	○				
フリット	のりチーズ巻き	193.5	5.4	11.2	17.9	0.9	○	○	○				
フリット	フライドポテト	272.8	3.7	13.3	34.6	1.1	○						
粉もん	たこ焼き	188.6	7.7	5.9	26.1	3.1	○	○	☆			☆	☆
粉もん	お好み焼バー	158.1	4.9	5.0	23.5	2.0	○	○				☆	☆
粉もん	韓国風チヂミ	379.6	12.2	9.2	62.1	4.8	○	○	☆			☆	☆
オーブン料理	タコミートのメシキカンナチョス	363.9	12.5	23.5	25.6	1.2	○		○				
オーブン料理	豚トロのオーブン焼き	207.3	11.2	16.3	3.9	2.0	○	○					
オーブン料理	なすとニョッキのミートグラタン	280.0	13.4	12.3	29.0	1.6	○	○	○				
オーブン料理	牛リブロースのカットステーキ	236.0	14.1	10.1	22.3	2.6	○	○					
点心	羽根つきぎょうざ	356.4	6.8	24.0	28.3	3.3	○						
点心	焼き小龍包	237.7	8.9	10.9	26.0	1.0	○		○				
サラダ	さくさくパイのシーザーサラダ	323.2	14.9	23.9	12.0	2.0	○	○	○				
サラダ	三陸産丸採りわかめのチョレギサラダ	85.2	1.7	4.6	9.2	2.6	○						
サラダ	自家製すくい豆腐の和風サラダ	189.8	8.4	11.0	14.3	3.5	○						
サラダ	えびとアボカドのサラダ	163.8	9.1	9.3	10.8	1.8	○	○				○	
サラダ	季節野菜のスチームサラダ　チーズディップ	138.7	2.8	7.5	15.0	1.6			○				
サラダ	豚の蒸ししゃぶ温製サラダ	270.2	10.0	20.3	11.9	1.5	○						
串揚げ	ししとう	108.4	1.7	1.8	21.4	2.1	○	○	○				
串揚げ	チーズ	194.2	5.6	9.5	21.7	2.7	○	○	○				
串揚げ	プチトマト	119.5	1.8	2.5	22.5	2.1	○	○	○				
串揚げ	しいたけ	113.3	2.0	2.1	21.6	2.1	○	○	○				
串揚げ	れんこん	119.7	1.7	2.5	22.6	2.1	○	○	○				
串揚げ	なす	116.4	1.8	2.4	22.0	2.1	○	○	○				
串揚げ	長ねぎ	119.0	1.7	2.5	22.5	2.1	○	○	○				
串揚げ	アスパラ	121.2	2.2	2.7	22.0	2.1	○	○	○				

平成28年12月2日現在

アレルギー情報のマークについて

○　・・・該当するアレルゲンを含みます。

☆　・・・原材料の製造工場もしくは採取段階で該当するアレルゲンが微量に混入する恐れがあります。

カテゴリ	メニュー名	栄養成分情報（1食当たり）					アレルギー情報（特定原材料：対象7品目）						
		カロリー（kcal）	たんぱく質（g）	脂質（g）	炭水化物（g）	食塩相当量（g）	小麦	卵	乳成分	そば	落花生	えび	かに
串揚げ	うずら玉子	136.8	3.8	4.1	21.1	2.3	○	○	○				
串揚げ	ソーセージ	156.7	3.9	6.1	21.6	2.5	○	○	○				
串揚げ	レンコン肉詰	155.0	3.7	5.1	23.6	2.3	○	○	○				
串揚げ	牛ロースとねぎ	147.9	5.4	4.3	21.8	2.2	○	○	○				
串揚げ	シイタケ肉詰	153.1	3.9	5.2	22.5	2.3	○	○	○				
串揚げ	まぐろカツ	133.3	6.2	2.7	21.1	2.1	○	○	○				
串揚げ	帆立	142.5	6.7	3.0	22.1	2.2	○	○	○				
串揚げ	海老	143.2	7.5	3.1	21.2	2.2	○	○	○			○	
唐揚げ	鶏唐揚げレギュラー（醤油風味）	315.4	16.9	20.3	16.2	1.2	○						
唐揚げ	唐揚げバラエティ	602.0	33.7	40.1	26.5	2.9	○						
唐揚げ	唐揚げ&ポテト	338.4	12.3	18.9	29.8	1.7	○						
唐揚げ	カリッと竜田揚げ（醤油風味）	373.2	17.4	20.9	29.0	1.8	○						
唐揚げ	韓国風ヤンニョムチキン	386.3	18.1	20.7	31.9	3.6	○						
唐揚げ	手羽先唐揚げ（胡椒風味）	783.1	49.2	58.6	14.6	2.9	○						
唐揚げ	鶏唐揚げ　チキン南蛮風	488.2	18.5	35.0	24.7	2.8	○	○					
唐揚げ	鶏なんこつの唐揚げ	171.7	9.8	8.5	14.0	1.9	○		○				
唐揚げ	かしわ天	367.1	19.2	13.8	41.5	3.2	○	○	○				
刺身	お刺身五種盛り	290.0	26.9	18.4	4.3	1.2							
刺身	やりいかの姿造り	46.6	9.0	0.5	1.4	0.3							
刺身	刺身お好み2種盛り（まぐろ・ぶり）	137.2	15.6	7.2	2.5	0.3							
刺身	まぐろの刺身	59.5	11.1	1.1	1.3	0.3							
刺身	ぶりの刺身	129.5	9.8	8.9	2.5	0.2							
刺身	サーモンの刺身	115.9	10.3	7.3	2.3	0.3							
刺身	炙り〆鯖	368.1	20.8	29.8	4.2	2.0							
カルパッチョ	サーモンとアボカドのロミロミ	226.1	7.4	20.1	3.9	0.5							
カルパッチョ	まぐろ&アボカド	100.5	7.8	6.2	3.5	0.2							
カルパッチョ	海鮮カルパッチョ	287.8	9.8	26.0	3.7	0.6		○					
一汁三菜	ポークジンジャー定食※1	729.5	30.7	32.7	78.1	5.2	○	○					
一汁三菜	串揚げ6種定食※1	955.7	35.0	16.0	168.0	6.4	○	○	○			○	
一汁三菜	とんかつ定食※1	725.5	26.4	24.9	98.9	6.2	○	○	○				
一汁三菜	鶏の唐揚げ定食※1	669.1	29.2	22.6	87.1	4.7	○	○					
一汁三菜	季節野菜とタラの南蛮揚げ定食※1	557.9	23.2	11.2	91.2	4.4	○						
一汁三菜	肉野菜炒め定食※1	692.6	22.0	30.3	82.9	6.1	○						
和膳	天ぷら刺身膳	652.5	37.7	16.2	88.9	4.0	○	○	○			○	
和膳	豚の蒸ししゃぶ刺身膳	703.9	31.3	29.1	79.2	4.1	○						
うどん	豚香味きのこ汁つけうどん	420.9	13.2	22.0	42.6	4.9	○						
うどん	ざるうどん	342.8	9.4	2.4	70.8	3.4	○						
うどん	かけうどん	211.7	8.7	2.0	39.7	6.5	○						
うどん	ごまだれうどん	445.7	12.6	8.9	78.8	3.7	○						
うどん	かしわ天の南蛮風おろしうどん	763.7	23.3	45.0	66.3	4.4	○	○	○				
うどん	三陸産わかめうどん	204.7	8.7	1.0	40.2	7.2	○						
うどん	牛肉うどん	563.2	22.9	33.8	41.8	6.6	○						
うどん	天ざるうどん	478.0	19.2	7.9	82.4	3.3	○	○	○			○	

平成28年12月2日現在

アレルギー情報のマークについて

○　・・・該当するアレルゲンを含みます。

☆　・・・原材料の製造工場もしくは採取段階で該当するアレルゲンが微量に混入する恐れがあります。

カテゴリ	メニュー名	栄養成分情報（1食当たり）					アレルギー情報（特定原材料：対象7品目）						
		カロリー（kcal）	たんぱく質（g）	脂質（g）	炭水化物（g）	食塩相当量（g）	小麦	卵	乳成分	そば	落花生	えび	かに
うどん	釜玉チーズカレーうどん	507.5	24.2	21.6	54.1	8.0	○	○	○				
うどん	海老天カレーうどん	554.3	25.1	16.1	77.1	7.6	○	○	○			○	
うどん	ごろっと野菜とトマトスープのつけうどん	474.8	11.1	16.9	69.6	5.1	○		○				
うどん	ごまだれサラダうどん	348.0	18.6	8.5	49.4	3.4	○						
うどん	台湾まぜうどん	516.1	17.6	30.9	41.9	3.1	○	○					
うどん	パクチー香る　ベトナム屋台風うどん	244.8	14.2	1.6	43.5	7.2	○						
うどん	釜玉明太子バターうどん	387.2	22.3	16.6	37.0	3.7	○	○	○				
うどん	釜玉チーズうどん（カルボナーラ風）	314.7	17.8	11.9	34.0	1.9	○	○	○				
ラーメン	味玉醤油らーめん	562.8	21.1	16.3	82.9	10.0	○	○	○		☆	☆	
ラーメン	味玉焼き豚らーめん	663.2	24.5	23.9	87.5	10.5	○	○	○		☆	☆	
ディッシュ	ローストチキン　トマト&チーズ	692.1	30.7	22.8	91.0	5.1	○	○	○				
ディッシュ	牛リブロースのカットステーキ	625.5	28.9	13.8	96.4	7.2	○	○					
ディッシュ	１００％牛っとハンバーグ（デミたま）	811.3	31.6	32.9	97.3	5.8	○	○	○				
ディッシュ	１００％牛っとハンバーグ（さっぱりおろしレモン）	726.6	25.2	25.4	99.2	6.1	○	○	○				
ディッシュ	サラダディッシュ　メキシカンタコライス	775.3	24.2	26.3	110.5	5.7	○	○	○				
ディッシュ	サラダディッデュ　アジアンチキン	656.4	20.8	18.0	102.8	6.2	○	○	○				
ディッシュ	サラダディッシュ　ハワイアンシュリンプ	647.0	21.3	15.8	104.8	6.4	○	○	○			○	
ごはん	とろ～り卵のオムライス　ワイン香るデミソース	753.8	29.3	27.5	97.3	3.5	○	○	○				
ごはん	とろ～り卵のオムライス　海老香るビスクソース	723.1	30.1	25.9	92.5	3.2	○	○	○			○	
ごはん	チキンカレー	829.5	21.1	27.5	124.4	5.4	○		○		○		
ごはん	カツカレー	1137.5	34.6	46.9	144.1	6.2	○	○	○			○	
ごはん	サラダ&スープセット（ミニサラダ・スープ）	53.7	1.5	1.2	9.3	2.9		○					
ごはん	タニタ食堂監修スープ（単品）	33.0	0.9	0.1	7.2	2.5							
ごはん	ミニサラダ（単品）	20.8	0.6	1.1	2.2	0.4		○					
ごはん	豚カルビのあぶり焼き丼	599.8	14.7	17.1	96.8	4.8	○	☆	☆		☆	☆	
ごはん	海老天丼	631.5	24.3	10.0	111.1	4.2	○	○	○			○	
ごはん	炭火焼き鳥の親子丼	692.8	31.3	21.0	94.7	5.2	○	○					
ごはん	ぶた丼	827.7	22.1	42.2	89.9	4.6	○						
ごはん	かつ丼	865.0	36.6	27.0	118.8	5.9	○	○	○				
ごはん	漬けまぶし海鮮丼	546.2	23.8	10.5	89.2	4.6	○	○	○				
キッズメニュー	お子様ランチ	433.7	11.1	12.1	70.2	1.1	○	○	○			○	
キッズメニュー	お子様ラーメン	321.1	10.4	7.1	53.8	5.9	○	○	○				
キッズメニュー	お子様うどん	286.9	8.5	2.7	57.2	4.0	○	○	○				
デザート	デニッシュブラン（チョコレート）	460.0	9.5	14.9	72.0	0.6	○	☆	○				
デザート	デニッシュブラン（ストロベリー）	466.2	9.2	14.7	74.3	0.6	○	☆	○				
デザート	デニッシュブラン（黒蜜きなこ）	438.0	9.2	14.8	67.0	0.6	○	☆	○				
デザート	デニッシュブラン（ビターキャラメル）	469.5	9.7	15.9	72.0	0.6	○	☆	○				
デザート	抹茶プリンと黒ごまアイスのパフェ	431.6	8.0	13.4	69.8	0.2			○				
デザート	チョコ&ベリーパフェ	439.5	5.7	16.1	68.0	0.3	○	○	○				
デザート	白玉ソフト黒蜜きなこ	260.9	5.0	4.8	49.4	0.1		☆	○				
デザート	白玉ソフトキャラメルチョコ	252.7	4.6	5.1	47.1	0.1		☆	○				
デザート	ソフトクリーム（バニラ）	204.6	4.4	5.1	35.3	0.2	○	☆	○				
デザート	コーラフロート	270.9	3.5	6.7	49.1	0.2			○				

平成28年12月2日現在

アレルギー情報のマークについて

○　・・・該当するアレルゲンを含みます。

☆　・・・原材料の製造工場もしくは採取段階で該当するアレルゲンが微量に混入する恐れがあります。

カテゴリ	メニュー名	栄養成分情報（1食当たり）					アレルギー情報（特定原材料：対象7品目）						
		カロリー（kcal）	たんぱく質（g）	脂質（g）	炭水化物（g）	食塩相当量（g）	小麦	卵	乳成分	そば	落花生	えび	かに
デザート	オレンジフロート	273.5	3.9	6.9	48.9	0.2			○				
デザート	コーヒーフロート	221.4	3.7	6.7	36.6	0.2			○				
デザート	ソーダフロート	281.3	3.5	6.7	51.7	0.2			○				
ソフトドリンク	国産生姜のジンジャーエール	84.4	0.0	0.0	21.0	0.0							
ソフトドリンク	アイスコーヒー	41.6	0.2	0.1	10.0	0.1			○				
ソフトドリンク	アイスカフェオレ	79.2	2.1	2.3	12.6	0.1			○				
ソフトドリンク	コーラ	90.4	0.0	0.0	22.6	0.0							
ソフトドリンク	ウーロン茶	0.8	0.0	0.0	0.2	0.1							
ソフトドリンク	カルピス	113.0	0.4	0.2	27.4	0.0			○				
ソフトドリンク	メロンソーダ	100.8	0.0	0.0	25.2	0.0							
ソフトドリンク	レモンスカッシュ	84.8	0.0	0.0	21.2	0.1							
ソフトドリンク	オレンジジュース	93.0	0.4	0.2	22.4	0.0							
ソフトドリンク	グレープフルーツジュース	97.8	1.2	0.2	22.8	0.2							
ノンアルコール	アサヒドライゼロ	0.0	0.0	0.0	3.5	0.0							
ビール	生ビール（中）												
ビール	生ビール（大）												
ビール	瓶ビール（大瓶）												
ハイボール	極楽ハイボール												
ハイボール	コークハイボール												
ハイボール	国産生姜のジンジャーハイボール												
ハイボール	生絞りレモンハイボール												
ハイボール	生絞りグレープフルーツハイボール												
ホッピー	ポッピーと焼酎のセット												
ホッピー	焼酎追加（ホッピー用）												
ホッピー	ホッピーのみ（追加オーダー用）												
サワー・カクテル	ウーロンハイ												
サワー・カクテル	レモンサワー												
サワー・カクテル	緑茶割												
サワー・カクテル	カルピスサワー								○				
サワー・カクテル	ライムサワー												
サワー・カクテル	カシスオレンジ												
サワー・カクテル	梅干しサワー												
サワー・カクテル	生絞りグレープフルーツサワー												
サワー・カクテル	生絞りレモンサワー												
サワー・カクテル	カシス生絞りグレープフルーツ												
焼酎	いいちこ（90ml）												
焼酎	黒霧島（90ml）												
焼酎	白霧島（90ml）												
焼酎	雲海（90ml）									○			
焼酎	追加梅干し												
焼酎	カットレモン1/2												
焼酎	カットグレープフルーツサワー1/2												
日本酒	白鶴淡麗純米酒（180ml）												

平成28年12月2日現在

アレルギー情報のマークについて

○　・・・該当するアレルゲンを含みます。

☆　・・・原材料の製造工場もしくは採取段階で該当するアレルゲンが微量に混入する恐れがあります。

カテゴリ	メニュー名	栄養成分情報（1食当たり）					アレルギー情報（特定原材料：対象7品目）						
		カロリー（kcal）	たんぱく質（g）	脂質（g）	炭水化物（g）	食塩相当量（g）	小麦	卵	乳成分	そば	落花生	えび	かに
日本酒	白鶴生貯蔵酒（180ml）												
日本酒	山田錦（180ml）												
ワイン	グラスワイン（赤）												
ワイン	グラスワイン（白）												
ワイン	デカンタワイン（赤）												
ワイン	デカンタワイン（白）												
梅酒	梅酒												

※1・・・小鉢の内容につきましては切り干し大根の場合のアレルギー、栄養成分情報となります。異なる場合は従業員にお尋ねください。