



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「5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30年1月5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
タバス	一本漬けきゅうりバー	20.6	1.0	0.1	3.9	0.6							○
タバス	辛味噌きゅうり	104.4	1.7	8.0	6.4	0.7	○	○					
タバス	ごろごろ野菜の浅漬けマリネ	111.8	1.1	10.1	4.2	1.8	○						
タバス	まるごとトマトの淡雪仕立て	67.4	1.3	2.4	10.2	0.9	○	○					
タバス	枝付き枝豆	128.7	10.9	3.9	12.5	1.8							
タバス	山形ダシやっこ	121.5	9.5	6.5	6.4	1.0							○
タバス	関西風だし巻き玉子	122.1	9.4	7.6	3.9	1.0	○	○					
タバス	燻製香る 皮つき馬鈴薯のポテサラ	129.6	2.0	7.6	13.3	0.9	○	○	○				
タバス	えびとたまごのブルスケッタ	315.3	7.3	25.4	14.3	1.4	○	○	○	☆	○		
タバス	しっ鶏レバーのしぐれ煮	116.1	11.9	1.8	13.0	1.8	○						
タバス	四川風ピリ辛蒸し鶏 ”よだれ鶏”	103.9	13.6	1.3	9.5	1.7	○						
タバス	韓国うま辛醤油 馬刺しユッケ	143.4	10.2	7.9	7.8	1.0	○	○					
タバス	すじボン	139.4	7.6	9.4	6.1	1.7	○	☆					
タバス	京だし牛すじ豆腐 柚子胡椒添え	201.3	11.9	15.8	2.8	2.9	○	☆					
タバス	ローストビーフ レフォールソース	97.0	8.8	3.1	8.3	1.7	○	○					
タバス	サーモンとアボカドのロミロミ	226.1	7.4	20.1	3.9	0.5							
タバス	まぐろとアボカドのだし醤油	140.0	10.7	8.2	6.0	1.1	○						
サラダ	ロメインレタスのクラシックシーザーサラダ	259.1	11.2	19.5	9.6	1.9	○	○	○	☆			
サラダ	サーモンとまぐろのカルパッチョ	297.2	10.4	27.2	2.8	0.6		○					
サラダ	ローストビーフのごちそうサラダ	105.0	11.1	2.6	9.3	1.5	○						
サラダ	えびとたまごのパンサラダ	516.9	10.8	40.5	27.2	2.3	○	○	○	☆	○		
サラダ	六白黒豚のつゆしゃぶ温野菜	258.2	9.6	20.4	9.1	2.9	○						
サラダ	タイ風春雨サラダ ”ヤムウンセン”	131.7	11.6	2.0	16.9	2.8							
刺身	熟成まぐろの切落とし	63.8	11.7	0.8	2.4	0.3							
刺身	たこブツ	51.9	11.0	0.4	1.1	0.3							
刺身	炙りメダカ	368.1	20.8	29.8	4.2	2.0							
刺身	サーモンの刺身	115.9	10.3	7.3	2.3	0.3							
刺身	あじの刺身	55.7	7.9	1.7	2.2	0.2							
刺身	馬刺し(赤身)	68.5	10.6	1.3	3.5	0.1							
刺身	お刺身3種盛り	139.4	17.2	6.4	3.1	0.3							
刺身	お刺身5種盛り	213.3	33.0	7.4	3.7	0.7							
揚物	ポテトフライ	272.8	3.7	13.3	34.6	1.1	○						
揚物	大盛ポテトフライ	573.9	7.7	28.6	71.4	1.8	○						
揚物	手羽先揚げ(5本)	459.8	32.5	35.0	3.7	2.0	○						
揚物	手羽先揚げ(3本)	293.0	19.5	23.0	1.9	1.1	○						
揚物	どでカラ黒(3個)	467.4	27.6	23.9	35.6	2.8	○						
揚物	どでカラ白(3個)	465.0	33.1	21.5	34.8	1.8	○						
揚物	とりブル(黒1個白1個鶏天1個)	417.1	26.0	23.6	25.3	2.1	○	○	○				
揚物	食べるタルタル チキン南蛮	392.9	23.5	22.0	25.3	1.8	○	○	○				
揚物	たこ唐おろしボン酢	150.8	13.1	5.6	12.0	2.7	○	○					
揚物	のりチーズ巻き	217.5	5.7	9.8	26.6	0.8	○		○				
揚物	やわらかイカの唐揚げ	213.5	17.5	7.4	19.2	2.6	○						
揚物	なんこつの唐揚げ	171.7	9.8	8.5	14.0	1.9	○		○				
揚物	大粒たこ焼き	284.7	9.1	13.9	30.8	3.0	○	○	☆		☆	☆	
揚物	ネギだく塩たこ焼き	186.1	6.0	7.1	24.6	2.3	○	○	☆		☆	☆	
揚物	コロコロじゃがバターまたは、チーズ	195.3	2.5	8.5	27.3	0.5			○				

平成30年1月5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
揚物	九州産きびなごの唐揚げ	146.5	17.7	6.3	4.7	2.0							
炙り	極楽羽根つき餃子	356.4	6.8	24.0	28.3	3.3	○						
炙り	極楽肉汁餃子	390.6	10.7	22.6	36.1	3.6	○						
炙り	鉄板!とん平焼き	539.4	21.5	43.2	16.2	2.1	○	○				☆	☆
炙り	熱々厚揚げステーキ	314.3	17.6	22.9	9.5	1.7	○						
炙り	極太フランクのジャーマンポテト(1本)	360.6	13.3	22.1	27.1	2.3	○		○				
炙り	極太フランクのジャーマンポテト(2本)	609.6	24.4	43.6	29.9	4.0	○		○				
炙り	九条ねぎまみれのお好み焼き	462.7	9.3	30.3	38.2	2.5	○	○			☆	☆	☆
炙り	銀ヒラスの吟醸焼き	125.0	13.7	5.8	4.5	1.8							
炙り	しっ鶏レバーの炙り	161.0	16.8	2.5	17.9	2.5	○						
炙り	小えびときのこのアヒージョ	515.4	12.7	43.6	18.2	3.2	○	☆	○		☆	○	
炙り	たことポテトのガリシア風アヒージョ	587.3	14.9	43.8	33.5	3.3	○	☆	○		☆		
炙り	追加パケット	54.7	1.8	0.3	11.3	0.3	○	☆	☆		☆		
ステーキ&ミート	お月見つくねハンバーグ	449.7	19.7	27.6	30.5	3.0	○	○					
ステーキ&ミート	牛リブロースステーキ150g 単品	566.8	30.1	39.0	23.8	4.2	○	○					
ステーキ&ミート	霜降り牛カルビのプロシエット 単品	415.0	12.1	36.2	10.1	1.0							
ステーキ&ミート	大判グリルチキン 単品	610.6	40.2	39.0	24.8	4.8	○		○				
ステーキ&ミート	トンテキ グローブ焼き 単品	475.1	24.6	32.9	20.1	2.9	○						
ステーキ&ミート	ワイルド肉モリボード	1245.5	63.4	93.7	37.2	6.9	○	○	○				
ステーキ&ミート	ワイルドステーキボード	912.6	41.7	70.1	28.6	4.1	○	○					
丼	天丼	689.4	26.4	10.6	122.2	2.7	○	○	○			○	○
丼	とろーり卵と鶏親子の塩天丼	866.8	34.4	21.9	132.9	4.0	○	○	○				○
丼	120gのロースカツ丼	749.6	30.8	18.9	114.1	6.3	○	○	○				○
丼	炭火焼き鶏の親子丼	692.8	31.3	21.0	94.7	5.2	○	○					○
丼	熟成まぐろアボカド丼	590.5	21.9	16.6	88.5	4.4	○	○					○
丼	漬けまぶし海鮮丼	528.0	27.8	8.5	85.2	4.6	○	○					○
丼	150g牛リブロースステーキドーン	828.8	35.1	36.5	89.9	5.3	○						○
丼	霜降り牛カルビの焼肉丼	693.0	16.5	27.7	94.4	3.9	○						○
丼	豚の生姜焼き丼	881.3	22.1	47.0	92.4	4.4	○						○
ビストロ	とろ〜りたまごのオムライス きのこのデミソース	819.8	28.1	36.7	94.3	3.7	○	○	○				
ビストロ	ふわとろたまごのオムライス 海老香るビスクソース	831.2	41.2	35.1	87.6	3.7	○	○	○			○	
ビストロ	チーズインバーグのロコモコ	810.5	29.8	29.4	106.6	4.3	○	○	○				
ビストロ	120g ロースカツカレー	1051.0	37.3	35.7	144.6	7.8	○	○	○		○		
ビストロ	ヒレカツカレー	1010.1	32.3	35.5	140.3	6.5	○	○	○		○		
ビストロ	ローストビーフのサラダごはん	609.0	26.4	10.3	102.6	4.5	○	○					
ビストロ	チキンカレー	859.5	22.1	28.7	128.2	5.8	○	○	○		○		
ビストロ	本格ナポリ風 ピッツァマルゲリータ	371.3	15.4	9.4	56.3	2.6	○	○	○				
キッズ	キッズプレート	712.4	18.9	31.0	89.5	3.6	○	○	○			○	
キッズ	キッズカレー	390.0	5.9	4.2	82.3	0.9			☆				
キッズ	キッズうどん	282.3	8.9	2.8	55.4	3.6	○	○	☆				
キッズ	キッズラーメン	340.1	9.3	9.9	53.3	4.5	○		○			☆	☆
定食	肉野菜炒め	692.6	22.0	30.3	82.9	6.1	○						○
定食	とんかつ(ソース)	606.7	26.4	11.6	99.3	7.4	○	○	○				○
定食	ヒレカツと季節野菜のみぞれ煮	605.3	25.9	15.2	91.2	6.6	○	○	○				○
定食	銀ヒラスの吟醸焼き	464.9	22.6	9.5	72.3	5.0	○						○
定食	とりブル 食べるタルタル添え	799.5	35.7	30.3	95.9	5.8	○	○	○				○

平成30年1月5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
ディッシュ	牛リブロースステーキ150g	836.6	34.7	39.7	85.1	5.7	○	○					
ディッシュ	大判グリルチキン トマト&チーズ	902.4	45.5	42.9	83.5	5.5	○	○	○				
ディッシュ	大判グリルチキン ガリパタソース	915.8	45.1	43.3	86.5	6.6	○	○	○				
ディッシュ	トンテキ グローブ焼き	784.8	29.7	37.0	83.2	4.8	○	○					
ディッシュ	”お月見”つくねハンバーグ	735.5	24.2	31.9	87.8	4.8	○	○					
御膳	天ぷらと刺身の二味膳	760.3	38.1	16.8	114.3	5.0	○	○	○		○	○	
御膳	ローストビーフと刺身の二味膳	541.9	27.5	13.5	77.7	4.1	○	○					○
御膳	六白黒豚のつゆしゃぶと刺身の二味膳	682.9	28.3	28.1	79.2	6.3	○						○
御膳	和ダイニングディッシュ ”RAKU”	1002.9	49.3	30.8	132.2	8.4	○	○	○		○	○	
麺類	ざるうどん	328.1	8.8	1.4	70.1	3.3	○						
麺類	ごまだれうどん	381.6	9.8	5.4	73.5	2.6	○						
麺類	二味うどん(だしつゆ・ごまつゆ)	400.6	10.5	5.0	78.3	5.0	○						
麺類	天ざるうどん	689.2	31.7	10.6	116.7	5.4	○	○	○		○		
麺類	たっぷり九条ねぎのおろしうどん	347.7	9.7	1.4	74.0	3.4	○						
麺類	山形だしのねばとろぶっかけ	413.1	13.0	8.1	72.1	4.1	○	○					○
麺類	ごちそうチキンのサラダうどん	500.7	21.6	9.1	83.1	4.5	○						
麺類	黒胡麻坦々の香菜うどん	595.0	19.3	22.2	79.5	7.3	○				○	○	
麺類	かけうどん	346.0	10.5	1.6	72.4	7.8	○						
麺類	天ぷらうどん	707.1	33.5	10.8	119.0	9.9	○	○	○		○		
麺類	カレーうどん	761.3	19.5	30.9	101.3	7.2	○		○				
麺類	きのこのかき玉うどん	431.9	17.7	6.8	75.1	8.0	○	○					
麺類	釜玉チーズカレーうどん	700.4	25.3	21.6	101.1	6.8	○	○	○				
麺類	ふんわりつくねのつけ汁うどん	572.1	23.0	17.2	81.5	7.1	○						
麺類	六白黒豚のつけ汁うどん	564.9	16.8	21.5	76.1	6.2	○						
麺類	六白黒豚の肉たまうどん 温	624.7	23.3	26.7	72.9	8.0	○	○					
麺類	ふんわりつくねのみぞれうどん	589.4	25.1	17.4	83.1	9.6	○						
麺類	台湾まぜうどん	516.1	17.6	30.9	41.9	3.1	○	○					
麺類	味玉醤油ラーメン	616.4	21.6	23.0	80.7	10.1	○	○	○		☆	☆	
麺類	チャーシューメン	796.0	25.6	40.6	82.1	10.4	○	○	○		☆	☆	
デザート	ベリーベリーサンデー	282.3	6.2	10.9	40.0	0.4	☆	○	○				
デザート	キャラメルチョコシフォンサンデー	361.3	7.2	15.1	49.1	0.4	○	○	○				
デザート	黒糖きな粉サンデー	318.6	6.1	10.9	49.1	0.4	☆	○	○				
デザート	安納芋のアイスと黒糖きな粉の和パフェ	413.3	6.0	13.3	67.4	1.0	☆	○	○				
デザート	ベリー&ヨーグルトパフェ	418.1	8.1	17.9	56.2	0.4	☆	○	○				
デザート	あまおうヨーグルトオレ	297.5	8.2	11.2	40.9	0.3			○				
デザート	ふんわりチョコシフォン パナラ&ベリー	341.4	6.6	10.3	55.5	0.5	○	○	○				
デザート	キャラメル・チョコバナナパフェ	680.7	9.0	33.8	85.3	0.7	○	○	○				

※1…小鉢の内容につきましては切り干し大根煮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。