銀のさら　カロリー・アレルゲン情報　一覧表

更新日　2020年6月1日
（西日本・九州）

※お問い合わせ先
【お客様相談室】フリーダイヤル
0120-594-096

①カロリー情報は、原則として検査機関で分析した数値です。（一部の食材については、五訂日本食品標準成分表による計算値です。）
　また、店舗でひとつひとつ手作りしているため、実際の商品では数値に誤差が出る場合もございますので、あくまでも『目安』として表示しております。
②アレルギー情報は、商品の原材料についてのものです。
　ただし、工場での食材製造時や店舗での調理時に多くの食材を扱いますので、他の食材が付着・混入する可能性があり、絶対的なものではありません。
　下記表の ●印は原材料としてアレルゲンが含まれるものを表します。
※『銀のさら』『釜寅』『すし上等！』店舗では卵、乳、小麦、えび、かに、そばを含む商品を調理しています。
※ネタの交換をご希望された場合は、カロリー情報・アレルギー情報は変わります。
※ご購入の際は、専門医とご相談のうえ、お客様ご自身が最終的にご判断下さい。
※切玉子を含む桶商品は、切玉子を含めてカロリーを計算しています。
※しゃり、ガリ、おしょうゆにつきましては、最終頁をご覧下さい。

銀のさら　メニュー一覧

	商品名	対象人数	貫数	カロリー（kcal）	アレルゲン																										
					卵	乳	小麦	そば	落花生	あわび	いか	いくら	えび	オレンジ	かに	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	バナナ	ゼラチン	ゴマ	カシューナッツ
桶〈5人前～1人前〉 5人前～3人前はガリ30gを含む 2人前はガリ20gを含む 1.5人前～1人前はガリ10gを含む	若狭（わかさ）	5人前	48	3,401	●		●				●		●						●		●										
		4人前	40	2,842																											
		3人前	32	2,279																											
	雅（みやび）	5人前	50	3,389	●		●					●	●						●		●	●					●				
		4人前	40	2,713																											
		3人前	30	2,036																											
		2人前	20	1,358																											
		1人前	10	679																											
	扇（おうぎ）	5人前	55	3,574	●		●					●	●		●				●	●	●	●					●				
		4人前	44	2,861																											
		3人前	33	2,148																											
		2人前	22	1,432																											
		1人前	11	716																											
	宴（うたげ）	5人前	49	3,903	●		●				●	●	●						●		●	●					●			●	
		4人前	40	3,228																											
		3人前	31	2,553																											
		2人前	20	1,615																											
		1人前	10	808																											
	相模（さがみ）	5人前	50	2,976			●				●	●	●						●	●	●	●					●				
		4人前	40	2,383																											
		3人前	30	1,790																											
		2人前	20	1,193																											
		1人前	10	597																											
	加賀（かが）	5人前	50	3,032	●		●				●	●	●						●	●	●	●					●				
		4人前	40	2,428																											
		3人前	30	1,823																											
		2人前	20	1,216																											
		1人前	10	608																											
	月（つき）	5人前	50	2,946	●		●						●						●		●					●				●	
		4人前	40	2,358																											
		3人前	30	1,770																											
		2人前	20	1,180																											
		1人前	10	590																											
桶〈1人前〉 ガリ10gを含む	匠（たくみ）	1人前	10	698	●		●				●	●	●						●		●	●					●				
	山代（やましろ）	1人前	11	853	●		●					●	●		●				●		●	●					●				
	極（きわみ）	1人前	12	714	●		●				●	●	●		●				●		●	●					●				
	薩摩（さつま）	1人前	9	600	●		●				●		●						●		●										
	お子様にぎり	1人前	7	538	●		●						●						●		●										
づくし・単品桶 ガリ10gを含む	助六	1人前	－	704			●														●										
	いなり8コ	1人前	－	935			●														●										
	トロづくし	1人前	－	667			●														●										
	白身3貫盛り	1人前	－	173																	●										
	マグロ3貫盛り	1人前	－	254																	●										
	貝づくし	1人前	－	154																	●										
	トロ鉄火巻3本	1人前	－	783																	●										
	サーモンレタス太巻	1人前	－	860	●		●												●		●										
	エビマヨ太巻	1人前	－	708	●		●						●								●										
	上巻	1人前	－	632	●		●						●							●	●										
	海鮮巻	1人前	－	677	●		●				●		●						●	●	●										
	海鮮特上巻	1人前	－	807	●		●				●		●						●	●	●										
	一本あなご	1人前	－	187			●														●									●	
	人気細巻3本	1人前	－	547																	●										
	ウニ・イクラ4貫盛り	1人前	4	219			●					●								●	●	●					●				
うな重 漬物を含む	うな重（特上）	1人前	－	1,046			●														●										
	うな重（上）	1人前	－	870			●														●										
寿司重 ガリ10gを含む	トロ鉄火重	1人前	－	837	●		●													●	●										
	温玉ネギトロ重	1人前	－	920	●		●														●										
	海鮮ばらちらし	1人前	－	788	●		●				●	●	●						●	●	●	●					●				
	特上ちらし	1人前	－	874	●		●				●	●	●						●	●	●	●					●				
	鮭いくら重	1人前	－	843	●		●					●							●	●	●	●					●				

	商品名	対象人数	貫数	カロリー(kcal)	アレルゲン																										
					卵	乳	小麦	そば	落花生	あわび	いか	いくら	えび	オレンジ	かに	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	バナナ	ゼラチン	ゴマ	カシューナッツ
ランチ ガリ10gを含む (サイドメニューの数値は含まれておりません)	ランチ華ちらし	1人前	ー	547	●		●				●	●							●		●	●					●				
	ランチ上ちらし	1人前	ー	566	●		●				●	●	●						●		●	●					●				
	ランチ温玉づけ丼	1人前	ー	634	●		●				●								●		●										
	特選ランチ握り	1人前	8	512			●				●	●	●						●	●	●	●					●				
	握りA	1人前	8	588	●		●				●	●	●						●		●	●					●				
	握りB	1人前	7.5	496			●				●		●						●		●									●	
	輝(かがやき)	6人前	60	3,895	●		●				●	●	●		●				●	●	●	●					●				
	集(つどい)	4人前	ー	4,078	●		●				●		●						●	●	●										
	パーティプレート	4~5人前	ー	1,587	●	●	●						●		●						●	●	●							●	
サイドメニュー	おだまき蒸し 〈うどん入り特大茶碗蒸し〉	1食	ー	148	●		●						●								●	●									
	海鮮茶碗蒸し	1食	ー	89	●		●					●	●							●	●	●					●				
	茶碗蒸し	1食	ー	65	●		●						●								●	●									
	竜田揚げ 5コ 〈おろしポン酢付〉	1食	ー	286			●														●	●									
	竜田揚げ 5コ 〈タルタルソース付〉	1食	ー	408	●		●														●	●									
	竜田揚げ 10コ 〈おろしポン酢付〉	1食	ー	572			●														●	●									
	竜田揚げ 10コ 〈タルタルソース付〉	1食	ー	816	●		●														●	●									
	手羽先(甘辛) 2本	1食	ー	170	●		●														●	●								●	
	手羽先(甘辛) 4本	1食	ー	340	●		●														●	●								●	
	ぶっかけうどん 〈つゆ付〉	1食	ー	223			●													●	●										
	お茶	1本	ー	0																											
	カップみそ汁(あさり)	1食	ー	75			●														●										
	カップ赤だし(あさり)	1食	ー	82			●													●	●										
	お吸い物	1食	ー	8		●	●													●											
	刺身盛り	ー	ー	177							●		●																		
	刺身盛り(上)	ー	ー	260									●						●												
	フォンダンショコラ	1食	ー	398	●	●															●										
	わらびもち	1食	ー	196																	●										
	ベリーストロベリーアイス	1食	ー	148		●																									
お好み寿司 握り ガリを含めない	いなり	ー	1	116			●														●										
	イカ	ー	1	46							●										●										
	あなご	ー	1	55			●														●										
	玉子	ー	1	100	●		●														●										
	北海道トロしめさば	ー	1	86																●	●										
	炙り北海道トロしめさば	ー	1	79																●	●										
	こはだ	ー	1	38																	●										
	エビ	ー	1	50									●								●										
	タコ	ー	1	48																	●										
	ネギトロ	ー	1	69			●														●										
	エビマヨ	ー	1	61	●		●						●								●										
	マグロ	ー	1	57																	●										
	づけマグロ	ー	1	62			●														●									●	
	甘エビ	ー	1	48									●								●										
	江戸前玉子	ー	1	63	●		●														●					●					
	サーモン	ー	1	80															●		●										
	炙りサーモン	ー	1	80															●		●										
	活〆ハマチ	ー	1	82																	●										
	活〆真鯛	ー	1	62																	●										
	生エビ	ー	1	47									●								●										
	ホタテ	ー	1	52																	●										
	ツブ貝	ー	1	47																	●										
	エンガワ	ー	1	65																	●										
	炙りエンガワ	ー	1	65																	●										
	上あなご	ー	1	54			●														●										
	炙り上あなご	ー	1	54			●														●										
	鮭イクラ	ー	1	59			●					●							●		●	●					●				
	熟成金目鯛	ー	1	58																	●										
	平目昆布〆	ー	1	51																	●										
	生車エビ	ー	1	53									●								●										
	煮はまぐり	ー	1	68			●														●										
	赤貝	ー	1	51																	●										
	イクラ	ー	1	59			●					●									●	●					●				
	中トロ	ー	1	97																	●										
	炙り中トロ	ー	1	97																	●										
	炙りのどぐろ (もみじおろし・青ネギのせ)	ー	1	54																	●										
	ウニ	ー	1	49																	●										
	大ズワイガニ	ー	1	52											●						●										
	大トロ	ー	1	87																	●										
	湯引き真鯛	-	1	65																	●										

	商品名	対象人数	貫数	カロリー(kcal)	アレルゲン																										
					卵	乳	小麦	そば	落花生	あわび	いか	いくら	えび	オレンジ	かに	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	バナナ	ゼラチン	ゴマ	カシューナッツ
お好み寿司 細巻 ガリを含めない	かっぱ巻	1本	―	159																	●										
	かんぴょう巻	1本	―	175			●														●										
	納豆巻	1本	―	196																	●										
	イカしそ巻	1本	―	171							●										●										
	あなごキュウリ巻	1本	―	190			●														●										
	鉄火巻	1本	―	189																	●										
	お新香巻	1本	―	165			●														●										
	トロ鉄火巻	1本	―	260																	●										
	ネギトロ巻	1本	―	214			●														●										
	トロたく巻	1本	―	194			●														●										
お好み寿司 手巻 ガリを含めない	納豆手巻	1本	―	109																	●										
	鉄火手巻	1本	―	98																	●										
	サーモンレタス手巻	1本	―	155	●		●												●		●										
	エビマヨ手巻	1本	―	125	●		●						●								●										
	トロ鉄火手巻	1本	―	139																	●										
	ネギトロ手巻	1本	―	122			●														●										
	イクラ手巻	1本	―	100			●					●									●	●					●				
	梅しそキュウリ手巻	1本	―	83																	●										
	玉子手巻	1本	―	138	●		●													●	●										
	イカ納豆手巻	1本	―	100							●										●										
	熟成金目鯛手巻	1本	―	91																	●										
	上穴子手巻	1本	―	90			●														●										

※お好み寿司の握り・細巻・手巻のカロリーアレルゲン表には、ガリを含めておりません。

	しゃり 21g		1	38																	●										
	ガリ 10g		―	4																											
	ガリ 20g		―	7																											
	ガリ 30g		―	11																											
	おしょうゆ	1袋	―	9			●														●										
期間限定メニュー 5人前～3人前は ガリ30gを含む 2人前はガリ20gを含む 1人前はガリ10gを含む	百合(ゆり)	5人前	65	3,997																											
		4人前	52	3,200																											
		3人前	39	2,402	●		●					●	●						●	●	●	●					●				
		2人前	26	1,602																											
		1人前	13	801																											
	朱(あか)	5人前	55	3,607																											
		4人前	44	2,888																											
		3人前	33	2,168	●		●					●	●						●	●	●	●					●				
		2人前	22	1,446																											
		1人前	11	723																											
	鮭づくし	－	5	594	●		●				●	●	●						●	●	●	●					●				
お好み寿司 握り ガリを含めない	深浦・今別サーモン	－	1	46															●		●										
	づけサーモン	－	1	84			●												●		●										
	炙り甘鯛	－	1	43																	●										
	トロサーモン	－	1	79															●		●										
	炙りトロサーモン	－	1	79															●		●										