

焼肉のバース食べ放題 栄養価 [参考値]

※栄養成分の数値は「五訂日本食品標準成分表」を基準に算出し、目安の数値を表示しています

メニュー名	エネルギー	食塩相当量
カルビ		
炙りカルビ(タレ)	310	2.0
炙りカルビ(塩)	264	1.0
すき焼きカルビ	373	2.2
味わいカルビ(タレ)	347	2.0
味わいカルビ(塩)	301	1.0
ねぎ塩味わいカルビ	413	1.4
自慢のカルビ(タレ)	310	2.0
自慢のカルビ(塩)	264	1.0
自慢のカルビねぎ塩	376	1.4
王様カルビ(タレ)	512	2.4
王様カルビ(塩)	449	1.0
ローズ・牛ヒレえんがわ		
厚切りローズ(タレ)	356	2.4
厚切りローズ(塩)	293	1.0
牛ヒレえんがわ(タレ)	156	2.0
牛ヒレえんがわ(塩)	110	1.0
ねぎ塩牛ヒレえんがわ	222	1.4
ハラミ		
ハラミ(タレ)	289	2.0
ハラミ(塩)	243	1.0
ねぎ塩ハラミ	355	1.4
牛タン		
上タン塩	210	1.0
ねぎ塩上タン	322	1.4
厚切り上タン	293	1.6
柔らか牛もも		
牛もも(タレ)	177	2.0
牛もも(塩)	131	1.0
ねぎ塩牛もも	243	1.4

メニュー名	エネルギー	食塩相当量
ホルモン		
豚ホルモン味噌	183	1.6
ねぎ塩豚ホルモン	253	1.2
牛レバー味噌	146	1.6
ねぎ塩牛レバー	222	1.3
牛のコリコリ焼き	154	1.7
ねぎ塩コリコリ	230	1.4
牛ホルモン	170	1.7
ねぎ塩牛ホルモン	246	1.4
上ミノ	186	1.6
ねぎ塩上ミノ	262	1.3
豚		
豚バラ(タレ)	320	2.0
豚バラ(塩)	274	1.0
ねぎ塩豚バラ	386	1.4
とんたん(タレ)	205	2.0
とんたん(塩)	159	1.0
ねぎ塩とんたん	271	1.4
豚ローズ(タレ)	234	2.0
豚ローズ(塩)	188	1.0
ねぎ塩豚ローズ	300	1.4
とんとろ(タレ)	234	2.0
とんとろ(塩)	188	1.0
ねぎ塩とんとろ	300	1.4
厚切りベーコン	324	1.6
豚ハラミ(タレ)	313	1.9
豚ハラミ(塩)	267	0.9
ねぎ塩豚ハラミ	379	1.3

メニュー名	エネルギー	食塩相当量
チキン		
チキンもも(タレ)	300	2.0
チキンもも(塩)	252	0.6
鶏かわ(タレ)	409	2.0
鶏軟骨	59	2.3
ぼんじり(タレ)	388	1.9
ぼんじり(塩)	346	1.9
ハーフ鶏手羽中焼き(タレ)	284	2.1
ハーフ鶏手羽中焼き(塩)	242	2.1
野菜焼き		
キャベツ焼き	38	1.0
玉ねぎ焼き	111	1.0
とうもろこし焼き(2ヶ)	150	1.0
長ねぎ焼き	34	1.0
野菜盛り合わせ	209	1.1
海鮮焼き		
イイダコ	85	1.9
真イカ	230	1.7
ホタテ	86	1.9
有頭エビ	49	0.6
海鮮盛り合わせ	404	5.2
おつまみ		
フライドポテト	366	1.7
ナムル4種盛り	76	0.8
チャンジャ	55	1.6
ウインナー焼き	368	2.3
バターコーン	222	1.2
オニオンリング	509	1.4
にんにく焼き	54	0.0
にんにくコンコン揚げ	82	0.5
枝豆	153	0.8
韓国のり	24	0.1
国産じゃがバター	153	1.1
タコのから揚げ	228	0.6
イカのから揚げ	172	1.5
チキンの唐揚げ	399	4.0
焼肉や産のメンチカツ	284	2.0
チヂミ炙り焼き	250	2.9

