

# おひながき

4 languages menu available.  
日本語 English 中文(简) 繁体中文

- ・大盛りそば 160円
- ・いなりずし(2ヶ) 150円

## 温 そば・うどん



かき揚げ天

540円



天玉

600円

コロッケ



540円



海老天

690円



ちくわ天

540円



たぬき

480円



めかぶ

650円



いか天

560円



カレー

560円



山かけ

570円



かけ

400円



きつね

490円

## 冷 そば・うどん



冷しあき揚げ天

570円



冷したぬき

540円



冷しきつね

550円



冷しいか天

590円



ざる

500円



ゆじとろさわ

600円



海老天ざる

690円

## お得なセット そば／うどん

温  
冷



かつ丼セット

830円



かき揚げ丼セット

750円



かき揚げ丼セット

730円



とろろ丼セット

700円



カレーセット

700円

## 『箱根そば』 基本メニューのカロリー・特定アレルギー物質一覧表

※箱根そば本陣小田急エース南館店・F C店を除く

2025年10月現在

【温かいそば】	栄養成分(1食あたり)					特定アレルギー物質8品目							
	熱量 (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	塩分相当量 (g)	卵	乳	小麦	そば	海老	蟹	落花生	くるみ
かき揚げ天そば	683.0	24.7	20.9	102.9	4.8	卵	乳	小麦	そば				
天玉そば	773.0	32.1	27.1	103.1	5.0	卵	乳	小麦	そば				
コロッケそば	595.0	18.6	15.2	106.9	5.3		乳	小麦	そば				
海老天そば	487.0	21.6	7.5	85.1	4.8	卵	乳	小麦	そば	II <sup>a</sup>			
ちくわ天そば	568.0	20.6	12.2	91.1	5.4	卵	乳	小麦	そば	II <sup>a</sup>			
たぬきそば	513.0	17.3	12.0	86.5	4.8	卵	乳	小麦	そば				
めかぶそば	557.0	24.6	15.0	83.4	5.1	卵	乳	小麦	そば				
いか天そば	508.0	22.6	9.2	86.7	5.0	卵	乳	小麦	そば				
カレーそば	552.0	18.3	11.4	93.9	5.4		乳	小麦	そば				
山かけそば	433.0	18.1	2.6	87.2	5.0	卵	乳	小麦	そば				
かけそば	387.0	16.1	2.5	77.6	4.7		乳	小麦	そば				
きつねそば	473.0	19.7	8.6	81.9	5.2		乳	小麦	そば				
冷しかき揚げ天そば	688.0	24.6	20.9	103.9	3.4	卵	乳	小麦	そば				
冷しかいが天そば	517.0	22.3	9.2	86.4	3.6	卵	乳	小麦	そば				
冷したぬきそば	517.0	17.6	12.0	86.9	3.4	卵	乳	小麦	そば				
冷しきつねそば	482.0	19.8	8.6	83.5	3.8			小麦	そば				
ざるそば	376.0	15.6	2.5	75.3	2.3			小麦	そば				
冷しとろろそば	420.0	17.2	2.6	84.5	2.6			小麦	そば				
海老天ざるそば	476.0	21.1	7.5	82.8	2.4	卵	乳	小麦	そば	II <sup>a</sup>			
【ライトメニュー】	熱量 (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	塩分相当量 (g)	卵	乳	小麦	そば	海老	蟹	落花生	くるみ
	かき揚げ天ライトそば	441.0	16.6	10.9	72.2	4.8	卵	乳	小麦	そば			
海老天ライトそば	397.0	18.0	6.9	68.1	4.8	卵	乳	小麦	そば	II <sup>a</sup>			
ねぎそばライト	318.0	12.2	1.9	59.5	4.5		乳	小麦	そば				
わかめそばライト	300.0	13.1	2.1	61.6	5.7		乳	小麦	そば				
冷しかき揚げ天ライトそば	436.0	16.0	10.9	70.9	2.9	卵	乳	小麦	そば				
冷し海老天ライトそば	398.0	17.4	6.9	67.7	2.9	卵	乳	小麦	そば	II <sup>a</sup>			
冷しねぎそばライト	314.0	11.8	1.9	58.6	2.8			小麦	そば				
冷しわかめそばライト	296.0	12.7	2.1	60.7	4.0			小麦	そば				
【朝メニュー】	熱量 (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	塩分相当量 (g)	卵	乳	小麦	そば	海老	蟹	落花生	くるみ
	温・朝そば	493.0	18.5	10.3	84.2	5.0	卵	乳	小麦	そば			
温・朝ミニ天玉そば	622.0	27.6	17.7	90.0	4.9	卵	乳	小麦	そば				
温・朝ライト	445.0	16.6	12.8	68.7	5.4	卵	乳	小麦	そば				
温・朝ミニ天玉ライト	532.0	24.0	17.1	72.4	5.0	卵	乳	小麦	そば				
冷・朝そば	493.0	18.4	10.3	84.0	3.8	卵	乳	小麦	そば				
冷・朝ミニ天玉そば	621.0	27.4	17.7	89.7	3.6	卵	乳	小麦	そば				
冷・朝ライト	441.0	16.2	12.8	67.8	3.6	卵	乳	小麦	そば				
冷・朝天玉ライト	527.0	23.4	17.1	71.1	3.1	卵	乳	小麦	そば				
【セットメニュー】	熱量 (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	塩分相当量 (g)	卵	乳	小麦	そば	海老	蟹	落花生	くるみ
	温・ミニかつ丼セット	955.0	35.4	21.2	153.6	5.7	卵	乳	小麦	そば			
温・ミニ海老＆かき揚げ丼セット	875.0	28.2	13.5	159.8	6.4	卵	乳	小麦	そば	II <sup>a</sup>			
温・ミニかき揚げ丼セット	836.0	25.4	12.2	256.0	6.4	卵	乳	小麦	そば				
温・ミニとろろ丼セット	705.0	22.5	3.4	145.9	5.0		乳	小麦	そば				
温・ミニカレーSET	787.0	22.6	10.1	151.2	7.1		乳	小麦	そば				
冷・ミニかつ丼セット	955.0	35.4	21.2	153.6	5.7	卵	乳	小麦	そば				
冷・ミニ海老＆かき揚げ丼セット	886.0	28.1	14.7	159.6	5.2	卵	乳	小麦	そば	II <sup>a</sup>			
冷・ミニかき揚げ丼セット	836.0	25.3	12.2	155.8	5.2	卵	乳	小麦	そば				
冷・ミニとろろ丼セット	705.0	22.4	3.4	145.7	3.8		乳	小麦	そば				
冷・ミニカレーSET	787.0	22.5	10.1	151.0	5.9		乳	小麦	そば				
品名【単品ご飯物】	熱量 (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	塩分相当量 (g)	卵	乳	小麦	そば	海老	蟹	落花生	くるみ
	カレーライス	574.0	10.0	7.9	111.1	3.2		乳	小麦				
かつカレー	916.0	22.8	31.2	129.6	4.3	卵	乳	小麦					
かつ丼	936.0	29.1	30.6	128.2	3.2	卵	乳	小麦					
ミニかつ丼	582.0	19.5	18.6	79.4	2.0	卵	乳	小麦					
ミニ海老＆かき揚げ丼	516.0	12.4	12.2	86.1	1.7	卵	乳	小麦		II <sup>a</sup>			
ミニかき揚げ丼	466.0	9.6	9.7	82.3	1.7	卵	乳	小麦					
ミニとろろ丼	335.0	6.7	0.9	72.1	0.3		乳	小麦					
ミニカレーライス	371.0	6.5	6.1	69.6	2.7		乳	小麦					

うどんメニューの各数値は、同じそばメニューに対し、下記の様になります。

品名	熱量 (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	塩分相当量 (g)	特定アレルギー物質8品目							
						卵	乳	小麦	そば	海老	蟹	落花生	くるみ
うどん	-67.8	-6.3	-0.9	-8.7	+0.9			小麦	※				

【注意点】※店舗では、そば、うどんは、同じ釜で茹でております。

※駅そばに合う七味唐辛子のあおさは、えび・かにが混ざる漁法で採取しています。

・「日本食品標準成分表」による数値をもとに算出しております。上記各数値はレシピに基づいた数値であり、実際の商品の数値には誤差が出る場合もあります。

・特定8大アレルギー物質については、商品の原材料調査に基づいておりますが、その商品に使用しない材料が、製造工場、店舗等の調理過程において、付着、混入する場合もあります。

『箱根そば』本陣店 基本メニューのカロリー・特定アレルギー物質一覧表

2025年10月現在

【温かいそば】	栄養成分(1食あたり)					特定アレルギー物質8品目							
	熱量 (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	塩分相当量 (g)	卵	乳	麦	そば	海老	蟹	落花生	くるみ
小海老入りかき揚げ天そば	689.0	25.0	20.9	101.2	5.2	卵	乳	麦	蕎	エビ			
たぬきそば	526.0	18.7	12.1	85.6	5.2	卵	乳	麦	蕎				
きつねそば	496.0	21.6	9.4	81.5	5.6			麦	蕎				
小海老入り天玉そば	780.0	32.4	27.1	101.3	5.4	卵	乳	麦	蕎	エビ			
山かけそば	441.0	19.3	2.6	85.5	5.4			麦	蕎				
めかぶそば	603.0	26.3	17.4	84.9	5.5	卵	乳	麦	蕎				
いか天そば	613.0	19.3	18.4	91.9	5.2	卵	乳	麦	蕎				
大海老天そば	504.0	21.9	9.3	82.9	5.2	卵	乳	麦	蕎	エビ			
【冷たいそば】	熱量 (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	塩分相当量 (g)	卵	乳	麦	そば	海老	蟹	落花生	くるみ
	518.0	18.0	12.1	84.8	3.4	卵	乳	麦	蕎				
冷やしたぬきそば	488.0	20.8	9.3	80.4	3.9			麦	蕎				
冷ししきつねそば	680.0	23.5	20.8	100.2	3.4	卵	乳	麦	蕎	エビ			
ざるそば	379.0	16.0	2.6	73.3	2.3			麦	蕎				
冷やしとろろそば	433.0	18.1	2.7	84.5	3.6			麦	蕎				
冷やし鬼おろしそば	402.0	16.4	2.6	78.4	3.3			麦	蕎				
冷しいか天そば	599.0	17.8	17.8	90.9	3.4	卵	乳	麦	蕎				
冷しめかぶそば	500.0	24.7	10.3	77.4	3.6	卵		麦	蕎				
大海老天ざるそば	477.0	20.4	8.8	79.5	2.4	卵	乳	麦	蕎	エビ			
【セットメニュー】	熱量 (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	塩分相当量 (g)	卵	乳	麦	そば	海老	蟹	落花生	くるみ
	762.0	23.7	5.5	145.9	7.1		乳	麦	蕎				
カレーセット(温そば)	748.0	22.0	5.4	143.7	5.3		乳	麦	蕎				
小海老入りかき揚げ丼セット(温そば)	993.0	30.1	21.6	167.3	6.8	卵	乳	麦	蕎	エビ			
小海老入りかき揚げ丼セット(冷そば)	983.0	29.1	21.5	165.7	5.1	卵	乳	麦	蕎	エビ			
大海老・いか天丼セット(温そば)	884.0	27.9	14.6	156.6	6.9	卵	乳	麦	蕎	エビ			
大海老・いか天丼セット(冷そば)	879.0	26.9	15.0	155.0	5.2	卵	乳	麦	蕎	エビ			
【朝メニュー】	熱量 (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	塩分相当量 (g)	卵	乳	麦	そば	海老	蟹	落花生	くるみ
	641.0	27.8	20.1	85.9	5.7	卵	乳	麦	蕎				
冷し朝そば	626.0	26.6	19.6	84.0	3.9	卵	乳	麦	蕎				
朝セット(朝そば+いなり2個)	759.0	31.2	23.7	103.3	6.3	卵	乳	麦	蕎				
朝セット(冷朝そば+いなり2個)	749.0	30.2	23.6	101.7	4.6	卵	乳	麦	蕎				

うどんメニューの各数値は、同じそばメニューに対し、下記の様になります。

品名	熱量 (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	塩分相当量 (g)	卵	乳	麦	そば	海老	蟹	落花生	くるみ
うどん	-68.0	-6.3	-0.9	-8.7	+0.9			麦	※				

【注意点】

・「日本食品標準成分表」による数値をもとに算出しております。上記各数値はレシピに基づいた数値であり、実際の商品の数値には誤差が出る場合もあります。

・特定8大アレルギー物質については、商品の原材料調査に基づいておりますが、その商品に使用しない材料が、製造工場、店舗等の調理過程において、付着、混入する場合もあります。

※店舗では、蕎麦・うどんは、同じ釜で茹でております。

※駅そばに合う七味唐辛子のあおさは、えび・かにが混ざる漁法で採取しています。