

東映太秦映画村 団体食事メニュー成分表

待弁当

2018年12月1日現在

No.	内容	特定7品目	特定20品目	原材料
1	白身魚フライ	小麦	大豆	たら、衣（パン粉、小麦粉、食塩、小麦でん粉）、乳化剤、調味料（アミノ酸）、増粘剤（グアーガム）（原材料の一部の大豆を含む）
2	鶏唐揚げ	小麦	鶏肉・大豆	鶏肉、小麦粉、でん粉、しょうゆ、砂糖、大豆油、食塩、香辛料、チキンミートパウダー、揚げ油（大豆油）、揚げ油（パーム油）、加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、乳化剤、重曹、増粘剤（キサンタン）
3	出し巻卵	卵・小麦	大豆	鶏卵（国産）、醸造酢、昆布エキス、澱粉、かつお節エキス、食塩、植物油（菜種油、大豆油）、加工澱粉、トレハロース、調味料（アミノ酸等）、カロチン色素（一部に卵、小麦、大豆を含む）
4	赤ウインナー	卵・乳・小麦	鶏肉・豚肉・大豆・牛肉・ゼラチン	鶏肉、豚肉、でん粉、植物性たん白、食塩、砂糖、香辛料、調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na, K）、くん液、保存料（ソルビン酸）、香辛料抽出物、pH調整剤、発色剤（亜硝酸Na）、着色料（赤102、赤3、アナトー）（原材料の一部に小麦、大豆、牛肉、卵、乳、ゼラチンを含む）
5	ハンバーグ	卵・乳・小麦	鶏肉・豚肉・牛肉・りんご・大豆	食肉（鶏肉、豚肉、牛肉）、たまねぎ、牛アキレス、植物油、パン粉、粒状植物性たん白、つなぎ（パン粉、粉末状植物性たん白、乾燥卵白）豚脂、ぶどう糖、砂糖、食塩、しょうゆ、牛脂、発酵調味料、香辛料、米発酵調味料、スイートワイン、ペースト状混合調味料、加工デンプン、セルロース、調味料（アミノ酸）、着色料（ココア、カラメル）、安定剤（グアーガム）、ソース（水あめ、トマトケチャップ、りんごピューレー、しょうゆ、トマトペースト、ウスターソース、ワイン、植物性たん白加水分解物、香辛料、粉末状混合調味料、食塩、増粘剤（加工デンプン）、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、甘味料（カンゾウ）（原材料の一部に乳成分を含む）
6	ポテトフライ		大豆	ジャガイモ、植物性油脂、キャノーラ油、大豆油、ぶどう糖、ピロリン酸Na
7	牛肉しぐれ煮	小麦	牛肉・大豆	牛肉、醤油（小麦、大豆を含む）、砂糖、みりん、ペースト状混合調味料、液状混合調味料、カラメル色素、増粘剤（加工でん粉）、調味料（アミノ酸等）
8	ポテトサラダ	卵・乳・小麦	大豆	馬鈴薯、半固体状ドレッシング、にんじん、たまねぎ、砂糖、粉末状水あめ、食塩、乳たんぱく、香辛料、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（加工デンプン、増粘多糖類）、酵素（原材料の一部に卵、小麦、大豆を含む）乾燥パセリ
9	つけ合せ野菜			トマト、サニーレタス、いんげん、コールスロー（キャベツ、赤キャベツ）
10	刻み野沢菜	小麦	大豆	のぎわな、食塩、しょうゆ、鰹節エキス、果糖ブドウ糖液糖、醸造酢、植物たん白加水分解物、発酵調味料、甘味料（ステビア）、調味料（アミノ酸等）、酸味料（原材料の一部に小麦を含む）
11	ソース		大豆	糖類（砂糖、果糖ブドウ糖液糖）、食塩、アミノ酸液、合成酢、香辛料、野菜（たまねぎ）、カラメル色素、甘味料（甘草、ステビア）、酸味料、増粘剤（キサンタンガム）（原材料の一部に大豆を含む）
12	味噌汁	小麦・乳	大豆	【味噌】大豆（遺伝子組み換えでない）、米こうじ、食塩、酒精 【風味調味料】調味料（アミノ酸）、食塩、砂糖類（乳糖、砂糖）風味原料（かつお節粉末、かつおエキス）、酵母エキス【うず巻麩】小麦粉、小麦グルテン、酸化防止剤（ビタミンE）、【乾燥わかめ】
13	白米			国産米

※店舗調理に使用する揚げ油は菜種油です。

※揚げ物は、小麦、卵、えび等、同じ油で調理しております。

※コンタミネーションに関して、完全な対応は困難なため、リスクはゼロではありません。

※作成日での原材料表であり、仕入れの都合上、食材の変更をする場合がございます。

※アレルギーの変更には配慮いたしておりますが、ご心配なお客は来村1週間前迄に直接お問い合わせ下さい。

東映太秦映画村 レストラン チャンバラ TEL 075-864-7749