

東映太秦映画村 団体食事メニュー成分表

殿様弁当

2018年6月1日現在

No.	内容	特定7品目	特定20品目	原材料
1	天ぷら	えび・小麦	大豆	【天ぷら】(えび) 養殖えび、食塩、pH調整剤、アミノ酸等(きす) きす(野菜) 茄子、南瓜、ししとう 【衣】小麦粉、米粉、でん粉、植物性たん白、麦芽糖、加工でん粉、ベーキングパウダー、乳化剤、着色料(クチナシ、ビタミンB2、アナトー) (原材料の一部に大豆を含む) 【ゆかり塩】食塩、赤しそ、ぶどう糖、砂糖、デキストリン、梅酢、酸味料、調味料(アミノ酸等) 【揚げ油】菜種油
2	赤魚塩焼き			【赤魚塩焼き】赤魚(アメリカ)、酒、食塩、緑茶、トレハロース 【はじかみ】しょうが、食塩、酸味料、着色料(赤102)
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	胡麻豆腐	小麦	ごま・大豆	【胡麻豆腐】ごま、澱粉、塩、調味料(アミノ酸) 【田楽味噌】砂糖、果糖ぶどう糖液糖、米味噌、豆味噌、ごま、発酵調味料、増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)、食塩、醤油(原材料の一部に小麦を含む)
5	鰻作	小麦	大豆	【鰻蒲焼】うなぎ、醤油、みりん、砂糖、果糖ブドウ糖液糖、澱粉、着色料(カラメル、クチナシ、モナスカス)、増粘剤(キサンタンガム)、調味料(アミノ酸) 【胡瓜】 【乾燥若布】 【土佐酢】醸造酢、果糖ぶどう糖液糖、本醸造しょうゆ、かつおだし、食塩、酸味料、調味料(アミノ酸) (原材料の一部に小麦を含む)
6	炊き合わせ 【有頭えび】 【野菜】 【椎茸含煮】 【筍土佐煮】	小麦・卵・乳・えび	大豆	【有頭えび】 【野菜】南瓜、隠元、人参、醤油(食塩、大豆、脱脂加工大豆、小麦、保存料(安息香酸Na)、【みりん風調味料】水あめ、米発酵調味液、醸造酢、酸味料、【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(鰹節粉末、かつおエキス)、酵母エキス) 【椎茸含煮】椎茸、醤油、水飴、食塩、みりん、風味原料(鰹節粉末、かつおエキス) 砂糖、酵母エキス、ソルビット、調味料(アミノ酸等)、酸味料、甘味料(原材料の一部に小麦を含む) 【筍土佐煮】筍、ブドウ糖、醤油、酒精、鰹エキス、鰹節、砂糖、調味料(アミノ酸等) (原材料の一部に小麦、大豆を含む) 【信田巻】魚すり身、牛蒡、油揚げ、植物油、人参、卵白、グリーンピース、でん粉、食塩、醤油、発酵調味料、砂糖、還元澱粉糖化物、鰹エキス、昆布調味液、食物繊維、加工澱粉、増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)、トレハロース(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
7	香の物 【浅漬け】 【しば漬け】 【刻み野沢菜】	小麦	大豆	【浅漬け】胡瓜、還元水飴、食塩、醤油、醸造酢、アミノ酸、香辛料抽出物(原材料の一部に小麦、大豆を含む) 【しば漬け】胡瓜、茄子、生姜、しその葉、漬け原材料(ブドウ糖果糖液糖、しょうゆ、食塩) 調味料(アミノ酸等) 酸味料、保存料(ソルビン酸K) 香料着色料(赤106、赤102) (原材料の一部に小麦、大豆を含む) 【刻み野沢菜】のざわな、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)
8	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 【うず巻麴】小麦粉、小麦グルテン、酸化防止剤(ビタミンE)、【乾燥わかめ】
9	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、ご心配なお客様は来村1週間前迄に直接お問い合わせ下さい。

東映太秦映画村内 レストラン チャンバラ TEL 075-864-7749