

東映太秦映画村 団体食事メニュー成分表

アレルギー対応食（カツカレー代替メニュー①）

低アレルギーカレー

（2025年4月1日提供開始）

2025年4月1日現在

No.	内容	特定8品目	準特定20品目	原材料
1	野菜カレー		りんご	野菜（玉ねぎ、じゃがいも、にんじん、スイートコーン）、りんご繊維、かぼちゃペースト、パーム油、砂糖、カレーパウダー、乾燥ポテト粉末、でんぷん、還元水あめ、食塩、トマトペースト、酵母エキス、ガーリックペースト、しょうがペースト、香辛料/酸味料、（一部にりんごを含む）
2	蒸し豚		豚肉	豚ばら肉、食塩、こしょう
3	オレンジジュース（濃縮還元）		オレンジ	オレンジ、香料
4	白米			国産米

※柑橘系が不可の場合は、オレンジジュースを緑茶に変更可能

緑茶			緑茶（国産）/ビタミンC
----	--	--	--------------

※卵、乳成分、小麦、そば、落花生、えび、かに、大豆を含む原材料は使用していません。

※アレルギー物質の特定原材料および特定原材料に準ずるものうち、りんごのみを使用しております。

※添加物としての調味料、着色料は使用していません。

※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

東映太秦映画村 団体食事メニュー成分表

アレルギー対応食（カツカレー代替メニュー②）

肉うどん・ごはん

（2025年4月1日提供開始）

2025年4月1日現在

No.	内容	特定8品目	準特定20品目	原材料
1	うどん	小麦		めん（小麦粉、食塩、加工でん粉）
2	ねぎ			ねぎ
3	わかめ			乾燥わかめ
4	うどんつゆ			食塩、 【風味調味料】（昆布だし）食塩、グルタミン酸ナトリウム、砂糖、塩化カリウム、マンニット、風味原料（こんぶ粉末、こんぶエキス）、リボヌクレオチドナトリウム、コハク酸ナトリウム
5	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）
5	オレンジジュース （濃縮還元）		オレンジ	オレンジ、香料
6	白米			国産米

※柑橘系が不可の場合は、オレンジジュースを緑茶に変更可能

緑茶			緑茶（国産）/ビタミンC
----	--	--	--------------

※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、食材の変更をすることがございます。

※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。

東映太秦映画村内 レストラン チャンバラ TEL 075-864-7749