

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（カレーライス代替メニュー①）

低アレルゲンカレー

（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）
	グレーゼリー			ぶどう果汁（濃縮還元）、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、水溶性食物繊維、ワイン（*下記に注意事項あり）、ビタミンC、ゲル化剤（増粘多糖類）酸味料、乳酸Ca、クエン酸鉄Na、香料
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
----	--	--	--------------

\*グレーゼリーに使用しているワインのアルコール分は製造工程で加熱（80℃達温）をされており多少の揮発はありますが、微量のアルコール分（1%未満）は残留しています。アルコールに過敏な方はお申し出ください。

※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おりません。

※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、着色料は使用しておりません。

※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。

※アレルゲン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（カレーライス代替メニュー②）

素うどん

（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	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