

東映太秦映画村 団体食事メニュー成分表

侍弁当

(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	白身魚フライ	小麦		ブタスダラ、衣（パン粉、小麦粉、でん粉、食塩）、調味料（アミノ酸）、増粘剤（グアーガム）
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・乳・小麦	大豆	鶏卵、食用植物油、かつおだし、こんぶだし、しょうゆ、醸造酢、食塩/加工デンプン、グリシン、酢酸（Na）、酵素、シヨ糖脂肪酸エステル、（一部に小麦、卵、乳成分、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	鶏肉、たまねぎ、粒状植物性たん白、パン粉、牛脂、しょうゆ、砂糖、植物油、豚肉、牛肉エキス、食塩、ウスターソース、発酵調味料、香辛料、酵母エキス、粉末状植物性たん白、乾燥卵白/調味料（アミノ酸等）、加工デンプン、着色料（カラメル、ココア）、安定剤（増粘多糖類）、リン酸塩（Na）、トレハロース、甘味料（カンソウ）、（一部に卵、乳成分、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、りんごを含む）【デミグラスソース】炒めたまねぎ、（たまねぎ、コーン油）、小麦粉、ラード、トマトペースト、ワイン、砂糖、ビーフエキス、食塩、しょうゆ、たん白加水分解物、にんじんエキス、酵母エキス、香辛料、ポークエキス、デキストリン/カラメル色素、調味料（アミノ酸等）、酸味料、（一部に小麦、牛肉、大豆、豚肉を含む）
6	ポテトフライ	小麦		じゃがいも、パーム油、ぶどう糖（小麦を含む）/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、さけ、りんご	ばれいしょ、にんじん、たまねぎ、砂糖、マスタード、食塩、増粘多糖類、調味料（アミノ酸）、グリシン、酢酸Na、酵素、ターメリック色素、香辛料抽出物、（一部に小麦、卵、乳成分、さけ、大豆、りんごを含む）
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		大豆 ゼラチン	野沢菜、食塩、アミノ酸液、醸造酢、鯉節エキス、調味料（アミノ酸等）、酒精、酸味料、甘味料（ステビア）、着色料（黄4、青1）
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、食塩、酒精 【風味調味料】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 調味料（アミノ酸等）、（一部に乳成分を含む）【うず巻麩】小麦粉、小麦たんぱく、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 レストラン チャンバラ TEL 075-864-7749