

東映太秦映画村 団体食事メニュー成分表

殿様弁当

(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	天ぷら	えび・小麦		【天ぷら】(えび) バナメイえび、食塩、pH調整剤、(きす) きす(野菜) 茄子、南瓜、ししとう 【衣】小麦粉、でん粉、食塩、/加工でん粉、ベーキングパウダー、乳化剤、調味料(アミノ酸)、クチナシ色素、(一部に小麦を含む) 【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、クロレラエキス、pH調整剤、食塩、(はじかみ) 生姜、漬け原材料(食塩、醸造酢)、酸味料、調味料(アミノ酸等)、着色剤(赤102)
4	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	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、タレ(しょうゆ(小麦・大豆を含む)、ぶどう糖果糖液糖、発酵調味料、砂糖、食塩)/酒精、増粘剤(加工澱粉、増粘多糖類)、着色料(紅麹、カラメル、クチナシ)、調味料(アミノ酸等) 【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(小麦、大豆を含む)、混合節だし、食塩/酸味料、調味料(アミノ酸等)
6	炊き合わせ 【有頭えび】 【野菜】 【椎茸含煮】 【筍土佐煮】	小麦・えび	大豆	【有頭えび】 【野菜】南瓜、隠元、人参、【醤油】食塩、小麦、脱脂加工大豆、大豆、ぶどう糖、小麦たんぱく、米、アルコール【みりん風調味料】水あめ、米および米こうじの米醸造調味料、醸造酢、酸味料、【椎茸含煮】干椎茸、醤油、砂糖、はちみつ、鰹節エキス、煮干しエキス、清酒、昆布エキス、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦、大豆を含む) 【筍土佐煮】たけのこ、砂糖、しょうゆ、食塩、かつお節、/調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、酸化防止剤(V・C)、(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) 【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)
7	香の物 【浅漬け】 【しば漬け】 【刻み野沢菜】	小麦	大豆 ゼラチン	【浅漬け】胡瓜、還元水飴、良塩、醤油、醸造酢/調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物(一部に小麦、大豆を含む) 【しば漬け】胡瓜、しょうが、なす、しその葉、漬け原材料〔食塩、しょうゆ、醸造酢、アミノ酸液〕、酸味料、調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸K) 香料、甘味料(サッカリンNa)、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】のぎわな、食塩、アミノ酸液、醸造酢、鰹節エキス、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)
8	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】
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