

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（待弁当代替メニュー①）

豚・魚（特定7品目+大豆除去）

2019年9月1日現在

No.	内容	特定7品目	特定20品目	原材料
1	さば塩焼き		さば	さば、食塩
2	焼き野菜			椎茸、かぼちゃ
3	ほうれん草お浸し			ほうれん草、【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
4	豚肉ソテー		豚肉	豚肉、食塩、こしょう
5	付け合せ野菜			キャベツ、赤キャベツ、ブロッコリー、プチトマト
6	炊き合わせ			かぼちゃ、人参、蓮根、椎茸、いんげん、食塩、砂糖、【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
7	キャベツ浅漬け			キャベツ、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
8	グリーンピースとコーン			グリーンピース、コーン、食塩
9	すまし汁			乾燥わかめ、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
10	白米			国産米
11	トマトケチャップ (小袋・別添え)			トマト、糖類（砂糖、ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖）、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料

※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（待弁当代替メニュー②）

ベジタリアン弁当

2020年9月1日現在

No.	内容	特定7品目	特定20品目	原材料
1	野菜天ぷら	小麦		かぼちゃ、ししとう、たまねぎ、なす、にんじん、【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） 【揚げ油】菜種油
2	ゆかり塩			赤しそ、食塩、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）
3	しば漬け	小麦	大豆	【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）
4	ほうれん草お浸し			ほうれん草、【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	茄子田楽	小麦	大豆、ごま	なす、糖類（果糖ぶどう糖液糖）、米みそ、豆みそ、ごま、食塩、発酵調味料、しょうゆ、酒精、増粘多糖類、カラメル色素調味料（アミノ酸等）（原材料の一部に小麦を含む）
6	付け合せ野菜			コーン、プチトマト
7	炊き合わせ	小麦	大豆	かぼちゃ、人参、蓮根、いんげん、【生麩】小麦グルテン、餅米粉、米粉、トレハロース、着色料（黄4、赤3、赤106、青1）、醤油、砂糖、【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
8	蒸し野菜			ブロッコリー、カリフラワー、人参、かぼちゃ、ポテト、食塩、こしょう
9	味噌汁	小麦	大豆	【味噌】大豆（遺伝子組み換えでない）、米、食塩、酒精（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【うずまき麩】小麦粉、小麦グルテン、酸化防止剤（ビタミンE）、【乾燥わかめ】
10	白米			国産米

※店舗調理に使用する揚げ油は菜種油です。

※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

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（待弁当代替メニュー②）

待弁当（ムスリム対応）

2019年9月1日現在

No.	内容	特定7品目	特定20品目	原材料
1	さば塩焼き		さば	さば、食塩
2	焼き野菜			椎茸、かぼちゃ
3	ほうれん草お浸し			ほうれん草、【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
4	鶏肉のソテー		鶏肉	鶏肉、食塩、こしょう、食塩、こしょう、カレー粉（ターメリック、コリアンダー、クミン、フェヌグreek、シナモン、フェネル、唐からし、ディル、陳皮ナツメグ、クローブ、ジンジャー、ブラックペッパー、カルダモン）
5	付け合せ野菜			キャベツ、赤キャベツ、ブロッコリー、プチトマト
6	炊き合わせ			かぼちゃ、人参、蓮根、椎茸、いんげん、食塩、砂糖、【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
7	キャベツ浅漬け			キャベツ、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
8	グリーンピースとコーン			グリーンピース、コーン、食塩
9	すまし汁			乾燥わかめ、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
10	白米			国産米

※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