

京みやび御膳

お1人様 2,090 円 (税込)

二〇二四年

教育旅行限定

ご昼食プラン



※イメージです。

お1人様プラス385円(税込)で
デザートをご追加いただけます。

*詳細は別途お問合せください。

- ・写真はイメージです。
- ・食材の仕入れ状況により、内容が変わることもございます。
- ・アレルギー等については別途成分表をご確認くださいませ。

ご予約・お問合せ

TEL: 075-761-7000 / FAX: 075-761-2684

 **KYOTO HANDICRAFT CENTER**
京都ハンディクラフトセンター

〒606-8323
京都市左京区聖護院円頓美町17
平安神宮から北へ徒歩10分

Email: restaurant@amitacorp.co.jp

詳細情報は
コチラ→



京都ハンディクラフトセンター団体

【教育旅行限定 京みやび御膳】おしながき・成分表

2024年1月1日～

【お客様へ】 下記『特定原材料7品目【 】』の記載あるおしながきのみ、代替や除去希望をお知らせ下さい。

- ◆7大アレルゲン(卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに)のみに関し、代替または除去対応を行っています。
- ◆7大以外のアレルゲンや好き嫌いには対応致しかねます。
- ◆また、アナフィラキシーショックを起こしたことがある、該当アレルゲンの微量のコンタミ等もNG等、
重度のお客様には食の安全を第一に考えてお持ち込みをお願いしております。

品 目	特定原材料7品目		原 材 料
	材料のみNGの場合	材料及びコンタミNGの場合	
口取り	切り干し大根		【小麦】 切り干し大根、にんじん、油あげ(大豆)、しょうゆ、砂糖、植物油、かつお風味調味料、かつお節調味エキス/増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸等)酸化防止剤(V.C)、保存料(しらこたん白)、酸味料、豆腐用凝固剤、乳酸Ca(一部に小麦・大豆・そば・さけを含む)
	鱈柚庵焼き		【小麦】 鱈、しょうゆ、酒、みりん
	甘芋甘露煮		さつまいも、砂糖、レモン濃縮果汁、食塩/クチナシ色素
	笹くず抹茶		白こしあん(生餡、砂糖、酵素糖化水飴)(国内製造)、砂糖、抹茶/加工でんぷん、ソルビトール、トレハロース
	焼き鶏		【小麦】 鶏肉、たれ(しょうゆ(大豆・小麦を含む)、砂糖類(砂糖、水あめ)、みりん、食塩、しょうが汁)、でん粉、しょうゆ、砂糖、大豆たん白、食塩/調味料(アミノ酸)、pH調整剤、増粘剤(加工デンプン)、カラメル色素
	枝豆		枝豆(大豆)、食塩
向 付	大豆ミートハンバーグ	【小麦】	【小麦】 粒状植物性たん白、植物油、還元水あめ、つなぎ(粉末状植物性たん白、パン粉)、びどう糖、食塩、調味エキス、酵母エキス、香辛料、にんにくペースト、しょうがペースト、しょうゆ/加工デンプン、安定剤(メチルセルロース、タマリンド)、調味料(アミノ酸等)、硫酸Ca、着色料(ココア、アナトー)、香料(一部に小麦・大豆を含む)
	ケチャップ		トマト、糖類(砂糖・びどう糖果糖液糖、びどう糖)醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料
	パスタ(ナポリタン)	【小麦】	【小麦】 スパゲッティ、トマトペースト、植物油、砂糖、たまねぎ、食塩、ガーリックペースト(にんにく、食塩)、しょうゆ、ウスターソース、香辛料、ミルポワ、肉エキス/調味料(アミノ酸等)、着色料(パプリカ色素、カラメル)、酸味料、乳化剤、甘味料(キシロース)、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
	グリーンリーフ		
	プチトマト		
	とうもろこし		

【教育旅行限定 京みやび御膳】おしながき・成分表

2024年1月1日～

品 目		特定原材料7品目		原 材 料
		材料のみNGの場合	材料及びコンタミNGの場合	
中 皿	細うどん			めん（小麦粉）、食塩/加工デンプン
	蒲鉾	【卵/小麦】	【卵/小麦】	魚肉、 <u>でん粉（小麦含む）</u> 、植物油、食塩、発酵調味液、砂糖、 <u>卵白（卵含む）</u> 、大豆たん白、風味調味料/加工でん粉調味料（アミノ酸等）、炭酸Ca、ソルビトール、コチニール色素
	ほうれん草			
	出汁（中皿）		【小麦】	鰹、昆布、 <u>しょうゆ</u> 、みりん
油 物	白身(ホキ)フライ	【小麦】	【小麦】	衣(<u>パン粉</u> 、澱粉、コーン粉末、砂糖、食塩、植物性たん白、香辛料、にんにく)、ホキ/加工デンプン、増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)、膨張剤、カロチノイド色素、乳化剤、(一部に小麦・大豆を含む)
	鶏唐揚げ	【小麦】	【小麦】	鶏モモ肉、デンプン、 <u>しょうゆ</u> 、大豆油、酒、生姜ペースト、鶏ガラスープ、砂糖、食塩、香辛料（一部に小麦・大豆・鶏肉を含む）
	芽キャベツ			
	蓮根			
	天ぷら粉（油物）	【小麦】	<small>揚げ油コンタミ含む</small> 【小麦】	<u>小麦粉</u> 、コーンスターチ、コーン粉末、食塩/膨張剤、トレハロース、加工デンプン、乳化剤、カロチン色素、クチナシ色素、(一部に小麦を含む)
ご 飯				米
味噌汁	みそ			大豆、米、食塩、かつおエキス、かつお節粉末、昆布エキス/酒精、調味料(アミノ酸等)、(一部に大豆を含む)
	だし			かつお節、むろあじ節、さば節、食塩、いわし煮干し、昆布、椎茸/調味料(アミノ酸等)(一部にさばを含む)
	わかめ			湯通し塩蔵わかめ
	麩	【小麦】	【小麦】	<u>小麦粉</u> 、小麦たんぱく/酸化防止剤(ビタミンE)

☆代替案等について

※ 食材確保には十分努めますが、仕入れの都合により止むを得ず、食材やおしながきを変更することもございます。あらかじめ、ご了承ください。

※ 7大アレルゲンへの代替対応は次のとおりです。
【卵/小麦NGの場合】 ・蒲鉾→ なめこ （※時季によって変わる場合があります）

【小麦NGの場合】

ケース① 小麦自体はNGだが、しょうゆ及び微量コンタミはOKの場合

- ・大豆ミートハンバーグ→フィッシュハンバーグ
- ・パスタ（ナポリタン）→ポテトフライ
- ・白身魚（ホキ）フライ→鯛の米粉揚げ
- ・鶏唐揚げ→豆腐の天ぷら
- ・細うどん→野菜の炊き合わせ（※野菜の内容は時季によって変わります）

※油物の揚げ粉は米粉（油は小麦の揚げ粉を使っているものと同じものになります）

ケース② しょうゆに含まれる微量の小麦及び揚げ油などの微量コンタミを含むすべての小麦がNGの場合

- ・当店では対応いたしかねます。お持ち込みにてお願いします。
- ほぼすべての料理にしょう油及び微量コンタミが含まれます。ご了承くださいませ。