

2023年

教育旅行限定

ご昼食プラン



団体食事予約直通

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



写真はイメージです

教育旅行限定御膳

お1人様 ご昼食

1,980円(税込)

- ・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。

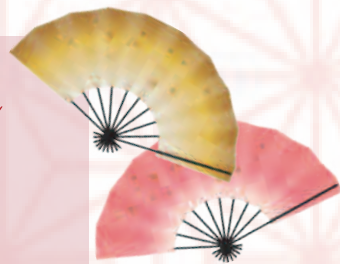


写真はイメージです

デザートオプション

385円(税込)～

※ご予算に応じてアレンジいたします。



工芸体験・着付体験もどうぞ！



工芸体験

オンリーワンの
伝統工芸品を作ってみる。

体験予約直通
TEL:075-761-0142



着付体験(京ごころ)

京都ハンディクラフトセンター西館4F
着物で京都観光ができる。

予約直通
TEL:075-585-5671



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

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

お問い合わせ
Email: sales@amitacorp.co.jp

京都ハンディクラフトセンター団体

詳細情報は
コチラ➡



【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大アレルギー(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大以外のアレルギーや宗教上の理由によるNG食材、個々の好き嫌いについては申し訳ございませんが対応致しかねます。ご了承ください。

また、アナフィラキシーショックを起こしたことがある等、重度のお客様には安全を第一に考えてお持ち込みを推奨しております。

口取り	切り干し大根	特定原材料 7品目 【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・さば・さけを含む)
	鱈柚庵焼き	特定原材料 7品目 【小麦】	鱈、しょうゆ、お酒、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
	つくね串	特定原材料 7品目 【卵/小麦】	鶏肉、つなぎ(パン粉・卵白)、野菜(ねぎ、しょうが)、砂糖、しょうゆ、清酒、食塩、香辛料/加工デンプン、調味料(アミノ酸)、たれ(しょうゆ、砂糖、発酵調味液、清酒、香辛料/増粘剤(加工デンプン)、カラメル色素、調味料(アミノ酸等))、揚げ油(なたね油)、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉を含む)
	枝豆		えだ豆(大豆)、食塩
向付	豆腐ハンバーグ	特定原材料 7品目 【卵/小麦】	野菜(玉ねぎ、にんじん、枝豆、根深ねぎ)、粒状植物性たん白、鶏肉、つなぎ(パン粉、液卵白、小麦粉、粉末状植物性たん白)、豆腐、牛脂、砂糖、みりん、おろし生姜、食塩、鰹節エキス/調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、豆腐用凝固剤、(一部に小麦・卵・牛肉・大豆・鶏肉を含む)
	パスタ(ナポリタン)	特定原材料 7品目 【小麦】	スパゲッティ、トマトペースト、植物油脂、砂糖、玉葱、食塩、ガーリックペースト(にんにく、食塩)醤油、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		
	きゅうりスライス とうもろこし		
炊き合わせ	三色信田巻	特定原材料 【小麦】	油揚げ(大豆(遺伝子組み換えではない)、大豆油)、人参、インゲン、大根、かんぴょう/豆腐用凝固剤、漂白剤(二酸化硫黄)
	子芋		
	人参		
	三度豆		
	花麩		小麦グルテン、もち粉調整品(もち粉、砂糖)、食塩/着色料、(一部に小麦を含む)
だし		昆布カツオ出汁、酒、みりん、醤油、砂糖、食塩	

【2023年教育旅行限定御膳成分表（変更）】

2023年10月10日～

油物	白身（ホキ）フライ	特定原材料 7品目 【小麦】	衣（パン粉、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）
	鶏むね肉カレー揚げ	特定原材料 7品目 【小麦】	鶏むね肉、食塩、カレー粉（ターメリック、コリアンダー、クミン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、ちんぴ、その他香辛料）
	蓮根		
	ブロッコリー		
	天ぷら粉		小麦粉、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			お米
味噌汁	みそ		大豆、米、食塩、鰹エキス、鰹節粉末、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	特定原材料 7品目 【小麦】	小麦粉、小麦たんぱく／酸化防止剤（ビタミンE）

※ 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大アレルゲンへの対応は次のとおりです。

【乳NGの場合】つくね串→笹くず抹茶

【卵NGの場合】つくね串→笹くず抹茶、豆腐ハンバーグ→鶏塩麹焼き、

【小麦NGかつ醤油OKの場合】つくね串→笹くず抹茶、豆腐ハンバーグ→鶏塩麹焼き、パスタ（ナポリタン）→ポテトフライ、花麩→除去のみ、代替なし、白身魚（ホキ）フライ→鯛の米粉揚げ、麩→除去のみ、代替なし

【小麦NGかつ醤油もNGの場合】提供不可、お持ち込みでお願いします。

※ ほぼすべての料理に醤油が含まれます。醤油がNGの場合は、対応いたしかねますのでお持ち込みにてお願いいたします。