



修学旅行メニュー

駒ヶ根名物ソースかつ丼の昼食



学生用ソースかつ重

- ・ソースかつ重
- ・サラダ
- ・きのこうどん
- ・野沢菜漬け



1320 円 税込



*アレルギー等のある生徒さんがいる場合は事前にご連絡下さい。(別メニュー対応可)
*季節により食事内容・器などに若干変更があります。

上記メニューでの受入期間 12月～3月 4/20～6/10 7/1～9/10 最大収容人員 250名

駒ヶ根インターより15秒

ビアンデさくら亭

お食事・お土産

TEL0265-81-4186/FAX0265-82-2772

① ソースかつ丼 ② サラダ ③ きのこうどん ④ 味噌汁 ⑤ 野沢菜漬け

① 豚肉、米、キャベツ、パン粉、フライ用調味料

パン粉 添加物名（イーストフード、ビタミンC、PH調整剤、カロチノイド色素）、アレルギー物質名（小麦、大豆）

ソース（醤油、みりん、酒、砂糖、トマトケチャップ、りんごジャム）

フライ調味料 澱粉（コーン（遺伝子組み換え不分別）、パン粉、食塩、砂糖、卵粉末、香辛料、オニオン、加工澱粉、増粘多糖類、クチナシ色素、（原材料の一部に小麦、卵、乳成分、大豆を含む）

② キャベツ、レタス、クリスタル（海藻）、ドレッシング

ドレッシングタイプ調味料 ぶどう糖果糖液糖（国内製造）、しょうゆ（国内製造）、醸造酢、米発酵調味料、ごま、しょうが、塩蔵みょうが、食塩、ガーリックペースト/調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタンガム）、甘味料（ステビア）、（一部に小麦、大豆を含む）

クリスタル（海藻） 海藻抽出物（アルギン酸ナトリウム）、寒天、食塩、パプリカ色素、ストロベリー色素、カロチン色素、塩化カルシウム、サボテン色素

③ うどん、きのこ、ネギ、つゆ

うどん 小麦粉、食塩、加工澱粉

きのこ 平茸、なめこ、なら茸、漬け原材料（しょうゆ、醗酵調味料、蛋白加水分解物、かつおエキス、食塩、昆布エキス）/トレハロース、調味料（アミノ酸等）、保存料（ソルビン酸K）、Ph調整剤、メタルン酸Na、酸化防止剤（ビタミンC）、漂白剤（次亜硫酸Na）、（一部に小麦・大豆を含む）

つゆ 醤油（小麦、大豆を含む）風味原料（かつおぶし、にぼし、さばぶし）、砂糖、食塩、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、酸味料、加糖ぶどう糖液糖、環状オリゴ糖、酸化防止剤（ビタミンC）

④ 味噌、ワカメ、ネギ、化学調味料、顆粒かつおだし

米味噌 大豆（遺伝子組み換えでない）、米、食塩、/酒精

化学調味料 L-グルタミン酸ナトリウム、5-リボヌクレオチドナトリウム

顆粒かつおだし 調味料（アミノ酸等）、食塩、砂糖類（砂糖、乳糖）、風味原料（かつおぶし粉末、かつおエキス）、酵母エキス（一部に乳成分を含む）

⑤ 野沢菜漬け

野沢菜、漬け原材料（水飴、食塩、醸造酢）、調味料（アミノ酸等）、酸味料、甘味料（カンゾウ、ステビア）、原材料の一部に乳を含む

※卵アレルギーの方の場合、フライ用調味料の代わりに水と小麦粉使用になります。

※当店では、うどんを茹でる釜でそばも茹でております。

※カツを揚げるフライヤーで海老を揚げる場合がございます。