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

お品書き　　特定アレルギー品目

① ソースかつ重	小麦・卵・豚肉・りんご
② きのこうどん	小麦・大豆・さば
③ 味噌汁	乳、大豆
④ 野沢菜漬	乳

※アレルギーの方は別メニューでの対応も可能です。
甲殻類、そばアレルギーの方は事前にご連絡をお願いします。

1320円 税込

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
上記以外の期間（繁忙期）	プラス３３０円		デザート付	最大収容人員200名

駒ヶ根インターより15秒

お食事・お土産

ビアンデさくら亭

TEL0265-81-4186/FAX0265-82-2772

ソースかつ重　成分表（修学旅行用）【お品書き】　　2022 年 2 月～

① ソースかつ重　② きのこうどん　③ 味噌汁　④ 野沢菜漬

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 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）

③ 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－リボヌクレオクドナトリウム
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）

④ 野沢菜漬

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。

ビアンデさくら亭

修学旅行メニュー

肉屋の特製豚肉丼の昼食

学生用豚肉重

お品書き　　特定アレルギー品目

①	豚肉重	小麦・乳・大豆・豚肉
②	きのこうどん	小麦・大豆・さば
③	味噌汁	乳・大豆
④	野沢菜漬	乳

※アレルギーの方は別メニューでの対応も可能です。
そばアレルギーの方は事前にご連絡をお願いします。

1100円 税込

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
上記以外の期間（繁忙期）		プラス３３０円	デザート付	最大収容人員200名

駒ヶ根インターより15秒

お食事・お土産

ビアンデさくら亭

TEL0265-81-4186/FAX0265-82-2772

豚肉重　成分表（修学旅行用）【お品書き】　　2022 年 2 月～

① 豚肉重　② きのこうどん　③ 味噌汁　④ 野沢菜漬

① 豚肉、米、玉ねぎ、たれ

たれ　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）

みりん、砂糖、酒、しょうが

② 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）

③ 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－リボヌクレオクドナトリウム

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）

④ 野沢菜漬

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

※当店では、うどんを茹でる釜でそばも茹でております。

ビアンデさくら亭

修学旅行メニュー

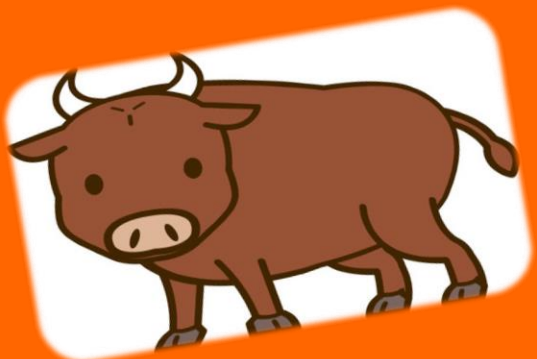
肉屋のこだわり信州和牛肉丼の昼食

学生用信州和牛肉重

お品書き　　特定アレルギー品目

①	信州和牛肉重	小麦・大豆・牛肉
②	きのこうどん	小麦・大豆・さば
③	味噌汁	大豆
④	野沢菜漬	乳

※アレルギーの方は別メニューでの対応も可能です。
そばアレルギーの方は事前にご連絡をお願いします。



1650円 税込

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
上記以外の期間（繁忙期）		プラス３３０円	デザート付	最大収容人員200名

駒ヶ根インターより15秒

お食事・お土産

ビアンデさくら亭

TEL0265-81-4186/FAX0265-82-2772

信州和牛肉重　成分表（修学旅行用）【お品書き】　　2022 年 2 月～

① 信州和牛肉重　② きのこうどん　③ 味噌汁　④ 野沢菜漬

① 信州和牛肉、米、玉ねぎ、たれ

たれ　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）
みりん、砂糖、酒、しょうが

② 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）

③ 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－リボヌクレオクドナトリウム
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）

④ 野沢菜漬

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

※当店では、うどんを茹でる釜でそばも茹でております。

ビアンデさくら亭

学生団体様受入のご案内

受入人数　12 月～3 月　4/20～6/10　7/1～9/10　最大 250 名

上記期間外　最大 200 名（同会場に他団体様を入れる場合もあります。）

料金形態　12 月～3 月　4/20～6/10　7/1～9/10　最大 250 名

上記期間外（繁忙期）はデザート付でプラス 330 円となります。

使用会場　基本　新館 252 名席レストラン使用

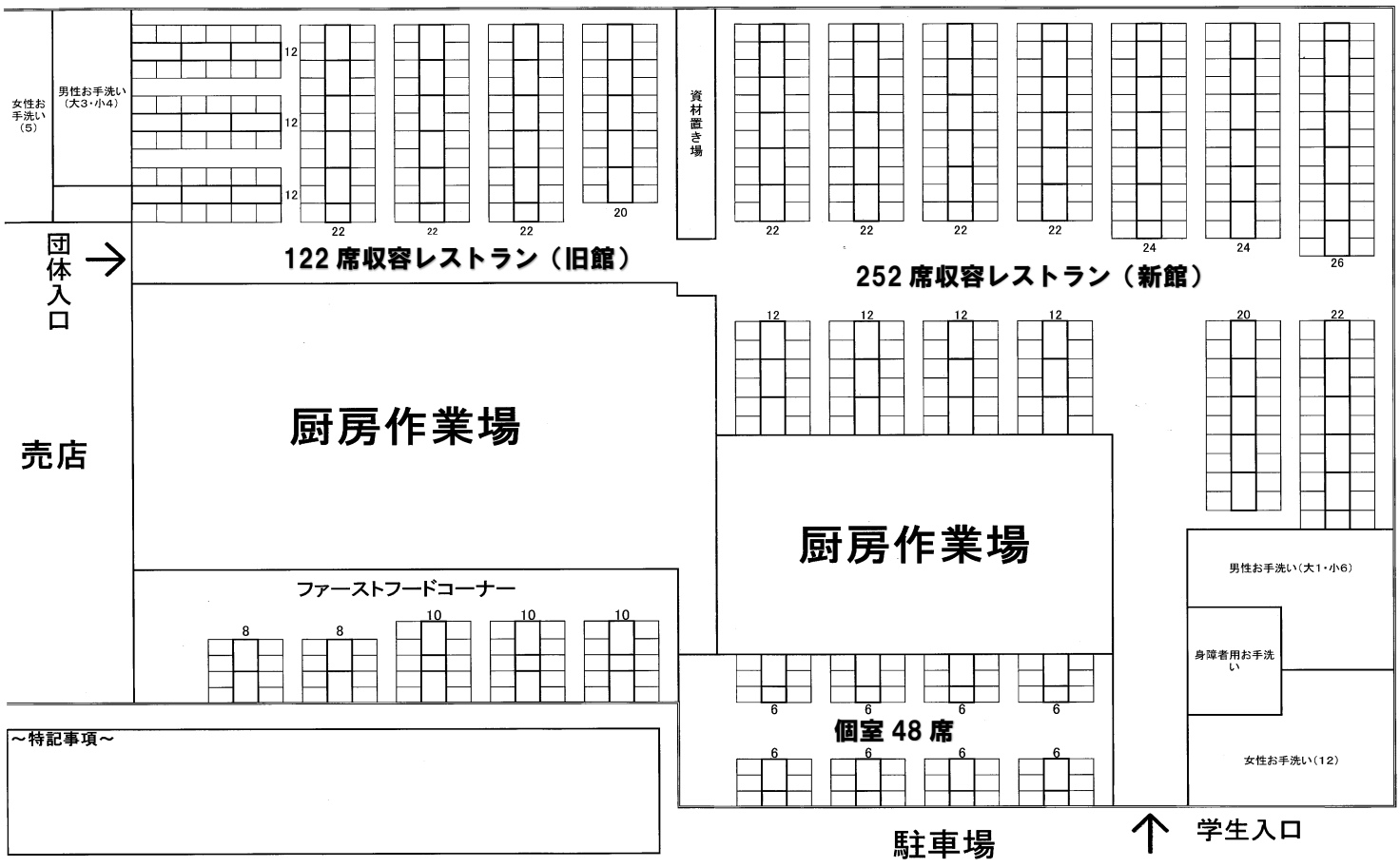
個室 48 席（学生入口左側会場）　旧館 122 席

アクリル板または飛沫防止シートを使用し感染対策を行っております。

トイレ　レストラン側　男性（小 6・大 1）　女性 12　身障者用 1

売店側　男性（小 4・大 3）　女性 5

※買物のみでのご利用も受け付けております。



ビアンデさくら亭

TEL0265-81-4186/FAX0265-82-2772

ホームページ　viande1129.com/

売店おすすめ商品のご案内

売店内観

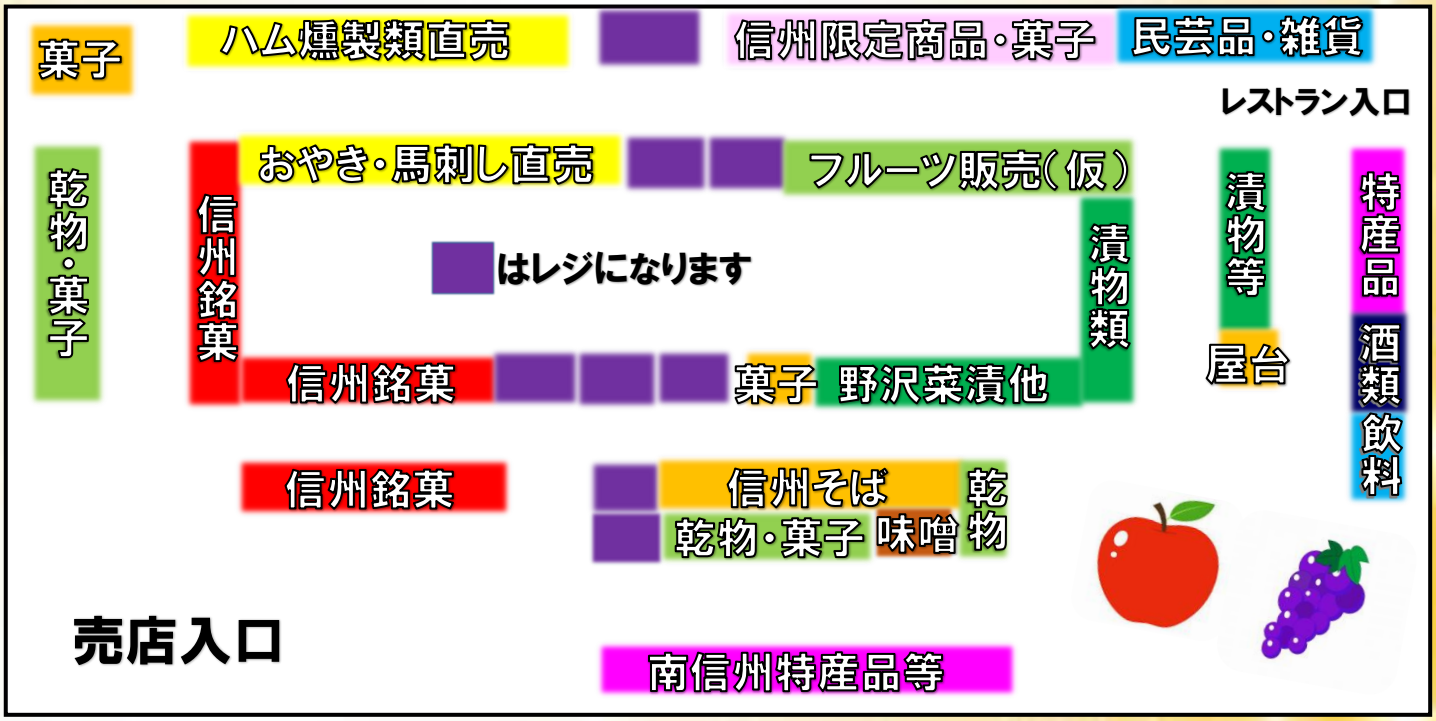
信州限定商品

信州特産品

民芸品・雑貨

信州限定箱菓子、信州そば、漬物、地域特産品など多数ご用意しております。

レジは中央 5 台常時稼働しております。（最大 8 台まで対応可能）



ビアンデさくら亭 TEL0265-81-4186/FAX0265-82-2772

ホームページ viande1129.com/