



修学旅行メニュー

駒ヶ根名物ソースかつ丼の昼食



※イメージ写真

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 きのかうどん | 小麦・大豆・そば |
| 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

ビアンデさくら亭

お食事・お土産

TEL0265-81-4186/FAX0265-82-2772

① ソースかつ重 ② きのかうどん 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）

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。



修学旅行メニュー

肉屋の特製豚肉丼の昼食



※イメージ写真

学生用豚肉重

お品書き

- ① 豚肉重
- ② きのかうどん
- ③ 味噌汁
- ④ 野沢菜漬

特定アレルギー品目

- 小麦・乳・大豆・豚肉
- 小麦・大豆・さば
- 乳・大豆
- 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

① 豚肉重 ② きのかうどん 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）

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。



修学旅行メニュー

肉屋のこだわり信州和牛肉丼の昼食



※イメージ写真

学生用信州和牛肉重

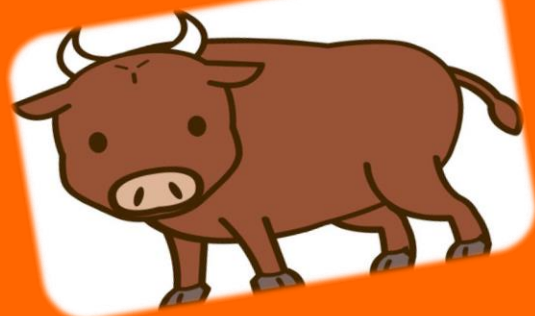
お品書き

- ① 信州和牛肉重
- ② きのかうどん
- ③ 味噌汁
- ④ 野沢菜漬

特定アレルギー品目

- 小麦・大豆・牛肉
小麦・大豆・さば
大豆
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

① 信州和牛肉重 ② きのかうどん 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）

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。

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。

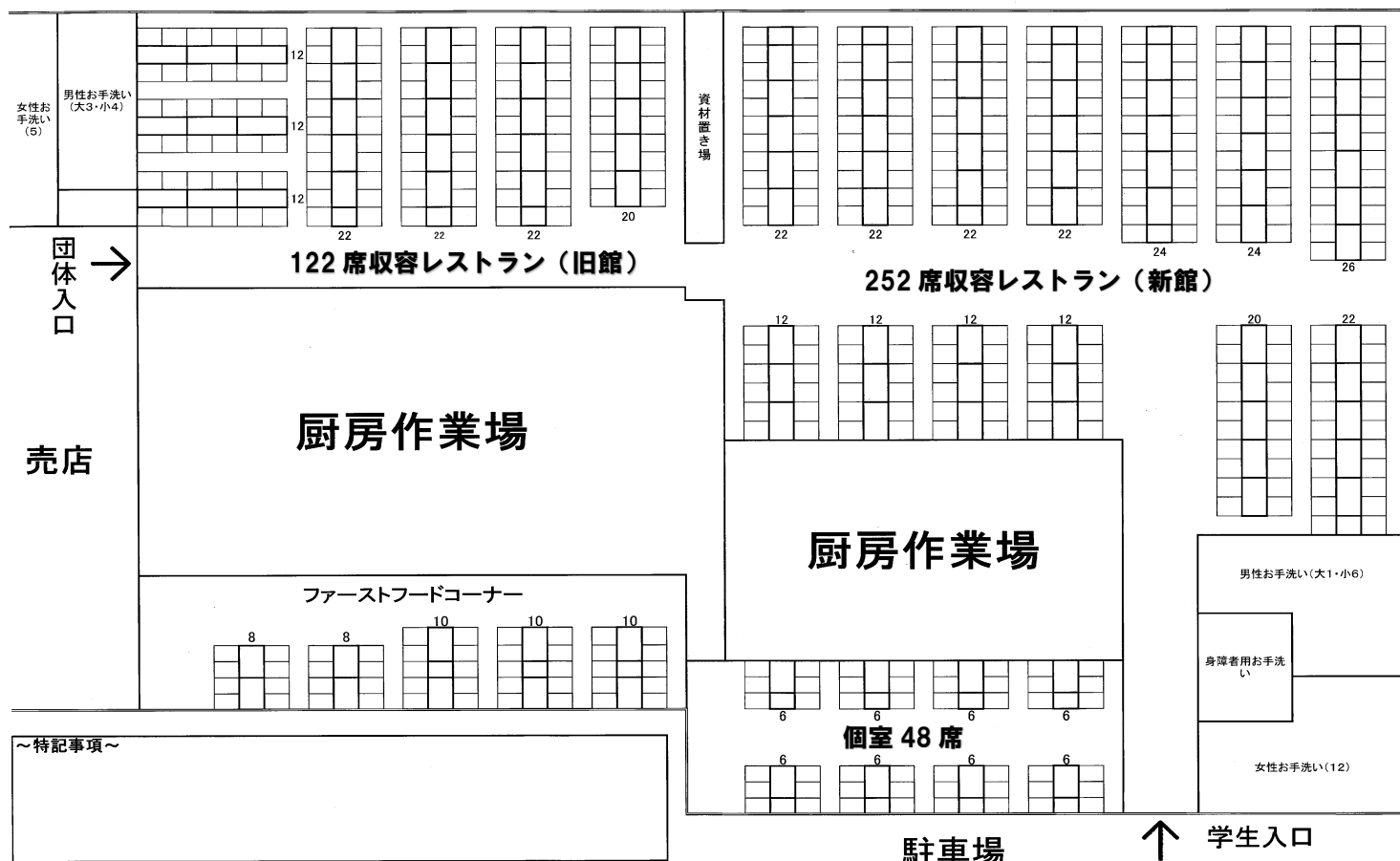
使用会場 基本 新館252名席レストラン使用

個室48席（学生入口左側会場） 旧館122席

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。



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)



ビアンテさくら亭

TEL0265-81-4186/FAX0265-82-2772

ホームページ viande1129.com/