



# 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           |

※ご飯おかわりは+110 円となります (2025 改定)

※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、ぶなしめじ、漬け原材料（アミノ酸液、砂糖、食塩）/調味料（アミノ酸等）、保存料（ソルビン酸K）、pH調整剤、リン酸塩（Na）、酸化防止剤（ビタミンC）、漂白剤（亜硫酸塩）

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

しょうゆ漬け 野沢菜、柿の皮、漬け原材料【アミノ酸液、糖類（異性化液糖、水飴、砂糖）食塩、しょうゆ、醸造酢】、/調味料（アミノ酸等）、酸味料、（一部に小麦・大豆を含む）

※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。

### 主要アレルギー代替品（一部を記載）

甲殻類・・・新しい油でカツを揚げます。 そば・・・うどんを茹でる際、別茹でします。

卵・・・かつのつなぎに卵粉末を使用 ⇒ 小麦と水をつなぎとして代用します

りんご・・・ソースかつ丼のソースりんごジャムを使用 ⇒ ジャム抜きソースでの対応します。

その他アレルギーはご相談下さい。



# 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

### 特定アレルギー品目

- |          |            |
|----------|------------|
| ① 豚肉重    | 小麦・乳・大豆・豚肉 |
| ② きのかうどん | 小麦・大豆・さば   |
| ③ 味噌汁    | 乳・大豆       |
| ④ 野沢菜漬   | 乳          |

※ご飯おかわりは+110円となります(2025年改定)

※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

② 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、ぶなしめじ、漬け原材料（アミノ酸液、砂糖、食塩）/調味料（アミノ酸等）、保存料（ソルビン酸K）、pH調整剤、リン酸塩（Na）、酸化防止剤（ビタミンC）、漂白剤（亜硫酸塩）  
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

しょうゆ漬け 野沢菜、柿の皮、漬け原材料【アミノ酸液、糖類（異性化液糖、水飴、砂糖）食塩、しょうゆ、醸造酢】、/調味料（アミノ酸等）、酸味料、（一部に小麦・大豆を含む）

※当店では、うどんを茹でる釜でそばも茹でております。

主要アレルギー代替品

そば・・・うどんを茹でる際、別茹でします。

豚肉（宗教上の理由等）・・・エビフライ丼（3本）で対応します。

その他アレルギーはご相談下さい。

# 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 企画書の記載価格

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。

ごはんのおかわりはプラス110円となります。（2025年改定）

## 使用会場

基本 新館252名席レストラン使用

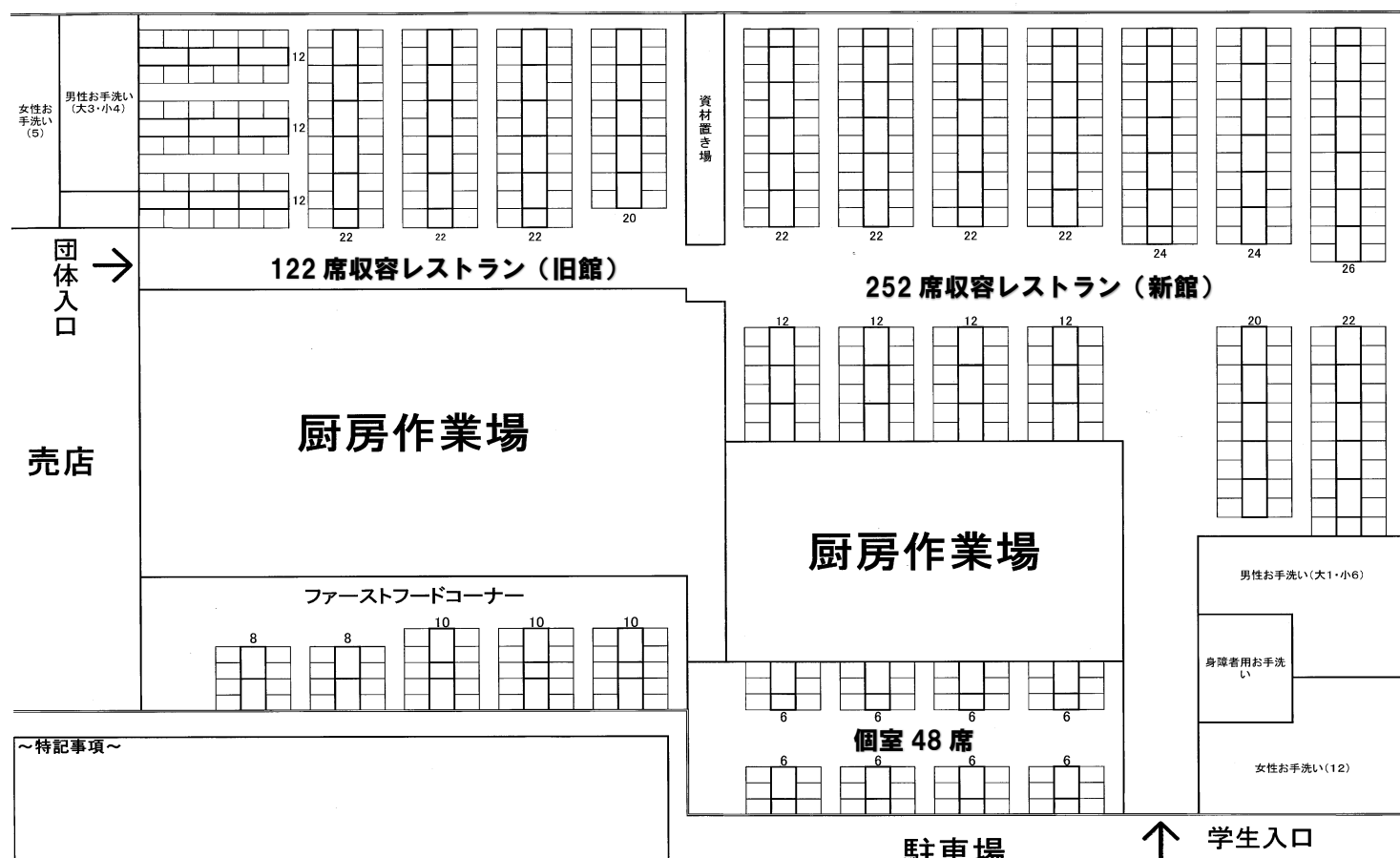
個室48席（学生入口左側会場） 旧館122席

## 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



**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 7 台まで対応可能)**

