



# 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 きのこうどん | 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

# ソースかつ重 成分表（修学旅行用）【お品書き】

2025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、カラチノイド色素）、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 濃粉（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、加工濃粉、  
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、加工濃粉  
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

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・・・ソースカツ丼のソースリンゴジャムを使用 ⇒ 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。

ピアンデさくら亭

# 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 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)

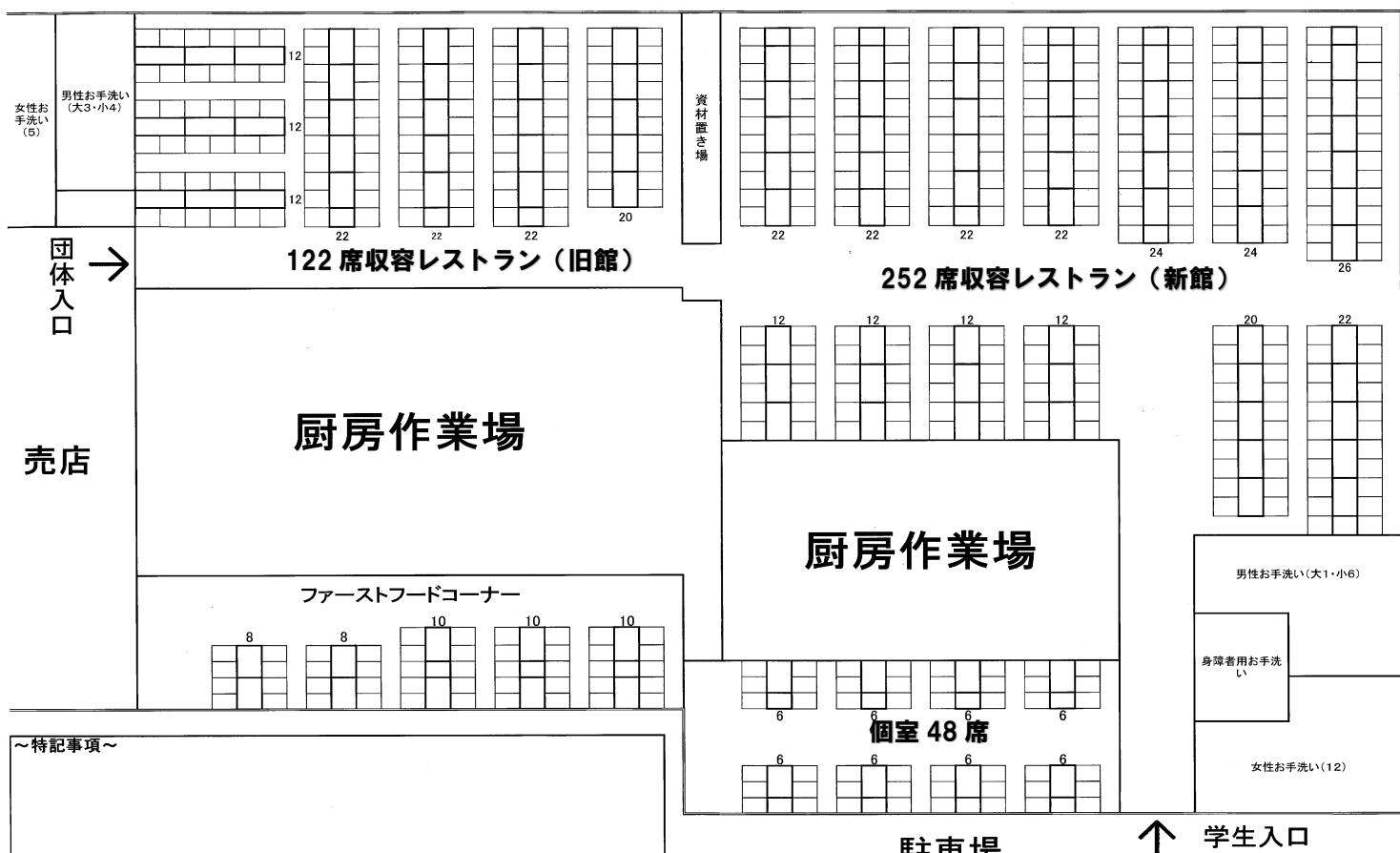
使用会場 基本 新館 252名席 レストラン使用

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。



ビアンテさくら亭

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



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)

菓子

信州売れ筋銘菓

ご当地雑貨・マスコット 民芸品・雑貨

レストラン入口

信州限定商品

信州銘菓

雑貨

売店入口

おやき・馬刺し直売

ゼリー菓子・青果

はレジになります

信州銘菓

馬肉燻製 浅漬け漬物

漬物類

信州銘菓

信州そば 乾  
物・菓子 味噌物

特産品 酒類 飲料

信州銘菓

南信州特産品等



ビアンテさくら亭

TEL0265-81-4186/FAX0265-82-2772

ホームページ viande1129.com/