

## メンチカツ幕の内弁当



【おしながき】

15名以上の学生団体のみ適応

 メンチカツ、キャベツ、ミニトマト、鶏のから揚げ、レタス、フルーツ、  
菜の花のおひたし、焼き魚、きんぴらごぼう、白飯、野沢菜、味噌汁

区分	入場料金 お一人様	備考
入場	300円	*引率教師・看護師・カメラマンは入場・入浴無料 *温泉入浴は入浴料のみでタオルはついておりません。 *かぶちゃん村入場には有料1施設付き (からくり館または電気バスのいずれかになります。)
温泉入浴	500円	

※適用期間:2018年4月1日～2019年3月31日の利用

※【料理内容・成分】、【ご確認内容】は、裏面をご確認下さい。

株式会社 飯田水晶山温泉ランド

## 【料理内容・成分】

### ◆メンチカツ

食肉(鶏肉・豚肉)、たまねぎ、つなぎ(パン粉、でん粉、粉末状植物性たん白)、粒状植物性たん白、豚脂、砂糖、中濃ソース(トマト、りんご、たまねぎ、にんにく、醸造酢、しょうゆ、たん白加水分解物、発酵調味料、食塩、香辛料、増粘剤、加工でん粉、カラメル色素、アミノ酸、小麦)、しょうゆ、食塩、ポークブイヨン、粉末しょうゆ、ラード、デキストリン、香辛料、ポークエキス、ゼラチン、たん白加水分解物、香味油、酵母エキス、衣(パン粉、植物油、小麦粉、粉末状植物性たん白、デキストリン、粉末卵白、加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、カロチノイド色素、増粘剤(キサンタンガム)(原材料の一部に乳性分、りんごを含む))

### ◆菜の花のおひたし

菜の花、れんこん、にんじん、醤油、砂糖・異性化液糖、みりん、砂糖、発酵調味料、食塩、調味料(アミノ酸)、酸味料、酸化防止剤(V・C)、ミョウバン、(原材料の一部に小麦を含む)

### ◆鳥唐揚げ

鶏肉、衣(でん粉、小麦粉、食塩)、醤油、でん粉、鶏卵、食塩、にんにく、生姜、チキンエキス、白こしょう、揚げ油(大豆油)、調味料(アミノ酸)、パプリカ色素、ポリリン酸Na

### ◆焼き魚

秋鮭(国産)、食塩

### ◆きんぴらごぼう

ごぼう、にんじん、砂糖・異性化液糖、しょうゆ、みりん、ごま油、砂糖、食塩、ごま、たん白加水分解物、発酵調味料、昆布エキス、とうがらし、かつおエキス、調味料(アミノ酸等)、酸味料、増粘多糖類、カラメル色素(原材料の一部に小麦を含む)

### ◆付合せ

キャベツ、ミニトマト、パセリ、レタス、野沢菜

### ◆味噌汁

ねぎ、わかめ、麩(小麦粉)、大豆、米、食塩

### ◆白飯

白米(長野県産)

### ◆デザート

季節によって異なる

## 【ご確認事項】

※アレルギーをお持ちの方は事前にお問合せ下さい。

※アレルギー対応可能(事前に必ずご相談ください。)

※食事会場は開運楼2階の団体レストラン『駒どめ』となります。

※イス・テーブル席300名様まで収容可能

※人数変更は前日15時までの受付とさせていただきます。

※付合せなど、一部の料理内容に関してはやむを得ず変更になる場合がございます、ご了承ください。

※白飯おかわり自由。

## 山賊焼き弁当



\*画像はイメージです。この内容に山菜そばが追加されます。

【おしながき】

15名以上の学生団体のみ適応

山賊焼き、ネギだれ、サラダ、白飯、味噌汁、山菜そば※うどんに変更可

区分	入場料金 お一人様	備考
入場	300円	*引率教師・看護師・カメラマンは入場・入浴無料 *温泉入浴は入浴料のみでタオルはついておりません。 *かぶちゃん村入場には有料1施設付き (からくり館または電気バスのいずれかになります。)
温泉入浴	500円	

※適用期間:2018年4月1日～2019年3月31日の利用

※【料理内容・成分】、【ご確認内容】は、裏面をご確認下さい。

株式会社 飯田水晶山温泉ランド



## 【料理内容・成分】

### ◆山賊焼き

鶏肉、片栗粉、濃口醤油、生姜、にんにく、香辛料(胡椒/唐辛子)、酒、みりん、レタス、食用なたね油、シリコーン

### ◆サラダ

レタス、キャベツ、ミニトマト、ドレッシング「食用植物油脂/醸造酢/ぶどう糖果糖/液糖/食塩/トマトケチャップ/オニオンパウダー/濃縮レモン汁/卵黄/増粘剤(キサンタンガム)、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、(一部に卵/大豆を含む)」

### ◆ネギだれ

醤油、酒、みりん、かつおぶし、ねぎ

### ◆白飯

白米(長野県産)

### ◆味噌汁

ねぎ、わかめ、麩(小麦粉)、大豆、米、食塩

### ◆山菜そば※そばアレルギーの子はうどんに変わります。

そば(小麦粉/そば粉/食塩/乳化剤)

ねぎ

つゆ材料「醤油(本醸造)、砂糖、食塩、削りぶし(かつお/さば)、醗酵調味料、にぼし、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(原材料の一部に小麦を含む)」

山菜材料「わらび、細竹、えのき茸、木耳、なめこ、

漬け原材料(醤油/食塩/たん白加水分解物/砂糖/かつおエキス/発酵調味料/酵母エキスパウダー/ぶどう糖)、ソルビット、調味料(アミノ酸等)、酸味料、

酒精、グリシン、酸化防止剤(ビタミンC)、漂白剤(次亜硫酸Na)、

着色料(銅葉緑素)、リン酸塩(Na)、(原材料の一部に小麦・大豆・さば・ゼラチンを含む)」

### ◇うどん(小麦粉/塩)

ねぎ

つゆ材料「醤油(本醸造)、砂糖、食塩、削りぶし(かつお/さば)、醗酵調味料、にぼし、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(原材料の一部に小麦を含む)」

山菜材料「わらび、細竹、えのき茸、木耳、なめこ、

漬け原材料(醤油/食塩/たん白加水分解物/砂糖/かつおエキス/発酵調味料/酵母エキスパウダー/ぶどう糖)、ソルビット、調味料(アミノ酸等)、酸味料、

酒精、グリシン、酸化防止剤(ビタミンC)、漂白剤(次亜硫酸Na)、

着色料(銅葉緑素)、リン酸塩(Na)、(原材料の一部に小麦・大豆・さば・ゼラチンを含む)」

## 【ご確認事項】

※アレルギーをお持ちの方は事前にお問合せ下さい。

※アレルギー対応可能(事前に必ずご相談ください。)

※食事会場は開運楼2階の団体レストラン『駒どめ』となります。

※イス・テーブル席300名様まで収容可能

※人数変更は前日15時までの受付とさせていただきます。

※付合せなど、一部の料理内容に関してはやむを得ず変更になる場合がございます、ご了承ください。

※白飯おかわり自由。