



# アルプス街道平湯～学生メニュー①～

202202 1

問い合わせの多いアレルギーに対応した学生団体専用メニュー

## アルプス街道平湯 学生ランチのご案内

学生に多いアレルギーに対応したアルプス街道の新学生ランチ！  
アレルギーとして問い合わせが多い食材を使用していないので  
料理が変わることも少なく、みんなで同じ料理を食べることができます。

### 特定原材料7品目

そば 卵 落花生 小麦 えび かに 乳

### 特定原材料に準ずる食材

りんご 大豆 胡麻 鯖 アーモンド ナッツ類

## 学生ランチA(塩鍋)

不使用

1,320円(税込)

| お品書き |        | 内容                    | 原材料                                                                                                                                             |
|------|--------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 台物   | 塩鍋     | 塩スープ                  | 鶏ガラ(食塩、デキストリン、 <b>チキン</b> エキス、食用油脂、野菜エキス(オニオンエキス、キャベツエキス、ニンジンエキス)、たん白加水分解物、香辛料、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、(一部に <b>鶏肉</b> を含む))、米こうじ                 |
|      |        | 飛騨ポーク                 | <b>豚肉</b>                                                                                                                                       |
|      |        | その他鍋の具材               | 白菜、春菊、長ネギ、えのき、しめじ                                                                                                                               |
| 小鉢   | サラダ    | パッチョドレッシング(トマト&ガーリック) | 食用植物油脂(なたね油(国内製造)、オリーブ油)、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、醸造酢(醸造酢、ぶどう酢)、食塩、おろしにんにく、トマトペースト、乾燥赤ピーマン、乾燥たまねぎ、こしょう、ローストガーリック、乾燥トマト、パセリ/調味料(アミノ酸)、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料抽出物 |
|      |        | サラダ食材                 | レタス、スプラウト、水菜                                                                                                                                    |
|      | ポテト    | フライドポテト               | じゃが芋、食物油脂、衣(米粉)、食塩、ブドウ糖、胡椒                                                                                                                      |
|      | ブロッコリー | ブロッコリー                | ブロッコリー、食塩                                                                                                                                       |
| 汁物   | 春雨スープ  | 中華スープ                 | 鶏ガラ(食塩、デキストリン、 <b>チキン</b> エキス、食用油脂、野菜エキス(オニオンエキス、キャベツエキス、ニンジンエキス)、たん白加水分解物、香辛料、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、(一部に <b>鶏肉</b> を含む))                      |
|      |        | スープ食材                 | ねぎ、わかめ、春雨                                                                                                                                       |
|      | 白飯     |                       |                                                                                                                                                 |
| ご飯   | ふりかけ   |                       | 塩蔵青菜((広島菜、京菜、大根葉)(日本))、砂糖、鰹削り節、塩蔵赤しそ、食塩、かぼちゃフレーク、にんじんフレーク、みりん、酵母エキス、鰹削り節粉末、食用植物油脂、昆布エキス、酸味料、酸化防止剤(ビタミンE)                                        |

※原材料の赤字は、「特定原材料に準ずるもの21品目」に該当するものです。  
その他アレルギーがある場合はご連絡下さい。  
可能な限り対応致します。



# アルプス街道平湯～学生メニュー②～

202202 2

問い合わせの多いアレルギーに対応した学生団体専用メニュー

## アルプス街道平湯 学生ランチのご案内

学生に多いアレルギーに対応したアルプス街道の新学生ランチ！  
アレルギーとして問い合わせが多い食材を使用していないので  
料理が変わることも少なく、みんなで同じ料理を食べることができます

### 特定原材料7品目

そば 卵 落花生 小麦 えび かに 乳

### 特定原材料に準ずる食材

りんご 大豆 胡麻 鯖 アーモンド ナッツ類

## 学生ランチB(鉄板)



1,320円(税込)

※鉄板のつたぐれには、大豆・小麦・リンゴ・胡麻が含まれています(アレルギーの方は別のつたぐれとなります)

不使用

| お品書き |        | 内容                    | 原材料                                                                                                                                             |
|------|--------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 台物   | 鉄板     | 飛騨ポーク                 | <b>豚肉</b>                                                                                                                                       |
|      |        | ウインナー                 | <b>豚肉</b> 、糖類(ぶどう糖、砂糖)、食塩、香辛料、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、香辛料抽出物                                                                |
|      |        | その他鉄板の具材              | ヤングコーン、玉ねぎ、ピーマン、かぼちゃ                                                                                                                            |
|      |        | タレ                    | <b>醤油</b> 、 <b>リンゴ</b> 、 <b>胡麻</b> 、味酢、酒、水あめ、ザラメ、氷砂糖、砂糖、生姜、にんにく、玉ねぎ                                                                             |
| 小鉢   | サラダ    | パッチョドレッシング(トマト&ガーリック) | 食用植物油脂(なたね油(国内製造)、オリーブ油)、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、醸造酢(醸造酢、ぶどう酢)、食塩、おろしにんにく、トマトペースト、乾燥赤ピーマン、乾燥たまねぎ、こしょう、ローストガーリック、乾燥トマト、バセリノ調味料(アミノ酸)、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料抽出物 |
|      |        | サラダ食材                 | レタス、スプラウト、水菜                                                                                                                                    |
|      | ポテト    | フライドポテト               | じゃが芋、食物油脂、衣(米粉)、食塩、ブドウ糖、胡椒                                                                                                                      |
|      | ブロッコリー | ブロッコリー                | ブロッコリー、食塩                                                                                                                                       |
| 汁物   | 春雨スープ  | 中華スープ                 | <b>オレンジ</b> 果汁(濃縮還元)、砂糖、増粘多糖類、ビタミンC、クエン酸鉄Na、香料                                                                                                  |
|      |        | スープ食材                 | <b>鶏</b> ガラ(食塩、デキストリン、 <b>チキン</b> エキス、食用油脂、野菜エキス(オニオンエキス、キャベツエキス、ニンジンエキス)、たん白加水分解物、香辛料、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、(一部に <b>鶏肉</b> を含む))              |
|      | 白飯     |                       | ねぎ、わかめ、春雨                                                                                                                                       |
| ご飯   | ふりかけ   |                       | 塩蔵青菜((広島菜、京菜、大根菜)(日本))、砂糖、鰹削り節、塩蔵赤しそ、食塩、かぼちゃフレーク、にんじんフレーク、みりん、酵母エキス、鰹削り節粉末、食用植物油脂、昆布エキス、酸味料、酸化防止剤(ビタミンE)                                        |

※原材料の赤字は、「特定原材料に準ずるもの21品目」に該当するものです。  
その他アレルギーがある場合はご連絡下さい。  
可能な限り対応致します。