

# Dinner Menu 14:00~20:00



## 甲斐サーモンの山脈塩ポン酢がけ 800円

山梨県の名水で育った淡水魚の『ニジマス』。  
重さ1kg以上のものを『甲斐サーモン』と呼びます。山梨県北杜市の温泉、尾白の湯の源泉を煮詰めて作った、山脈塩ポン酢との相性も抜群。



## ソーセージ盛り合わせ 720円

山梨県北杜市白州町にあるソーセージ・ベーコンの専門店『フランク』さんのこだわりソーセージ。ブラックペッパー・チョリソー・バジル・大葉の4種類の味をお楽しみください。



## とりもつ煮 650円

ご当地グルメで有名なとりもつ煮。  
過去にB-1グランプリで優勝経験もあります。  
甘辛い味付けで、お酒にもピッタリ！



## チーズとサラミの盛り合わせ 500円

清里にあるミルク工房『清里ミルクプラント』さんのチーズを使用。長い熟成で生まれた、旨味と香りを楽しめるゴータチーズ、生乳の風味が生きたフレッシュチーズの2種類と、『フランク』さんのサラミの盛り合わせ。



## あわびの肝煮 400円

山梨県の名産品『あわびの煮貝』の肝を使用。

## 梨北米コシヒカリライス 150円



### 温玉シーザーサラダ

750円

3～4人前のシーザーサラダです。  
ベーコン専門店『フランク』さんの厚切りベーコンの  
食べごたえがバッチリ！



### サーモンボン酢サラダ

550円

1～2人前のサラダです。さっぱりおいしく食べられます！  
ボン酢は物販コーナーでも販売中☆



### ミニサラダ

350円

お1人様用のシーザーサラダです。



### 厚切りベーコンのカナッペ

450円

贅沢に『フランク』さんの厚切りベーコンを味わえる、  
人気の一品！！



### ポテサラカナッペ

400円

カリカリバケットの上にポテトサラダと、『清里ミルク  
プラント』さんのナチュラルチーズを乗せ、とろ～り食  
感が楽しめます。



### ピザカナッペ

400円

サラミには『フランク』さんのピアサラミを使用。



**甲州地どりの照り焼き丼**

**850円**

『甲州地どり』は、4か月間放し飼いでのびのびと育てられています。そのため、肉の締まりが良く旨味が凝縮されているのが特徴です。



**ベーコンカレー**

**1000円**

『フランク』さんのこだわりベーコンを丸々1枚使用！温玉やポテトサラダもトッピングされていて、満腹になること間違いなし！



**カレーライス(サラダ付き)**

**700円**

※照り焼き丼、カレー(2種類)は+100円でライス大盛りOK！



**温玉カレードリア**

**800円**

トッピングにはこだわりのベーコンを使用。



**ベーコンと彩り野菜のトマトパスタ**

**950円**



**ベーコンとしめじのチーズクリームパスタ**

**950円**



**ベーコンときのこの和風味噌パスタ**

**950円**

万能旨味噌を使った和風味噌パスタ。使用しているお味噌は物販コーナーでも販売中！



### やまなしトースト 700円

『フランクさんのボンレスハム』、山梨県の名水で育った重さ1kg超えのニジマス『甲斐サーモン』、パンは老舗『丸十山梨製パンさんのキングブレット』を使用。サラダもついて贅沢なトーストに仕上げました。



### バタートースト 400円

シンプルなバタートースト。小腹が空いたときにおすすめ！

## ディナーセットドリンク

ディナーメニュー（3～4ページのメニュー）には、**+200円**でセットドリンク【コーヒー（Hot/Ice）または、紅茶（Hot/Ice）】がお付けできます。どうぞご利用ください♪

### 【☆物販コーナーでも販売中☆】



山脈塩ポン酢 864円  
(サーモン、サラダに使用)



お味噌れ味噌 648円  
(和風味噌パスタに使用)