

▼Dinner Menu(14:00～20:30)



甲斐サーモンの山脈塩ぽん酢風味

980

名水で育った淡水魚「ニジマス」。

1kg以上の大型のものを「甲斐サーモン」と呼びます。

ほどよい油と美しいサーモンピンクが特徴です。

北杜市尾白の湯の源泉をコトコ煮込んで作った山脈塩のポン酢との相性は抜群。



富士桜ポークソテー 酒粕味噌漬

880

山梨県内の酒蔵からそれぞれの酒粕の味を活かした

酒粕味噌漬豚ロースを丁寧に焼き上げます。

ぜひ1度食べていただきたいおすすめメニューです。

梨北米こしひかり ライス(+50円で大盛りになります。)

150



鳥もつ煮

650

ご当地グルメ「鳥もつ煮」。

過去B-1グランプリで優勝いたしました。

うなぎの蒲焼のタレに近い、甘辛い味付けでお酒によく合います。



ソーセージ盛り合わせ

700

北杜市白州町のMt.八ヶ岳燻製工房のこだわりの1品。

写真は、左からブラックペッパー、ちょっぴり辛いチヨリソ、

バジル、大葉となっております。



スモークとバケット盛り合わせ

600

ソーセージ・ベーコン・スモークなどを手掛ける

Mt.八ヶ岳燻製工房のこだわりの逸品。

チキン・サラミ・タンにバケットを添え、

おひとりでも食べきれるサイズにリニューアルしました。



スモークタンの山脈塩ポン酢がけ

450

Mt.八ヶ岳燻製工房さんのスモークタンを使用。

さっぱりとした山脈塩ポン酢がタンに合います。



八ヶ岳ベーコンのシーザーサラダ

650

3~4人分のシーザーサラダです。

ミニサラダ

お1人様のシーザーサラダです。

250



アワビの肝煮

400

山梨県の名産品「鮑の煮貝」の肝を使用しています。
日本酒との相性が非常によいおつまみです。



やみついきゅうり

350

塩麴にわさびの相性がよいおつまみです。

枝豆の山脈塩かけ

350

尾白の湯の源泉をコトコト煮込んで作った山脈塩を使用。



3種チーズの盛り合わせ

400

プレーン・バジル・ブラックペッパーの3種類のスモークチーズです。



厚切りベーコンのカナッペ

450

カリカリに焼いたバケットの上に厚切りベーコン、レタスを乗せ
シーザードレッシングで味付けしました。
当店での人気商品です。



ベーコンと彩り野菜のトマトパスタ	900
ベーコンしめじのチーズクリームパスタ	900
スモークチキンと明太子パスタ	900
ベーコンときのこの和風味噌パスタ	900



温玉カレードリア	750
----------	-----

Mt.ハケ岳燻製工房のこだわりのベーコン使用。
バターライスにカレーとチーズをかけ、こんがり焼きあげます。
温泉玉子のとろーり感がたまりません。



トマトクリームドリア	650
------------	-----

Mt.ハケ岳燻製工房のこだわりのベーコン使用。
バターライスにトマトクリームソースとチーズをかけ、こんがり焼きあげます。



モリモリやまなしトースト	680
--------------	-----

ハケ岳燻製工房のボンレスハムに、名水で育った山梨のサーモン「甲斐サーモン」、パンは丸十山梨製パン店さんこだわりの「キングブレッド」を使用。
サラダもついてちょっと贅沢なトーストに仕上げました。



ホットドッグ(ミニサイズ)	400
---------------	-----

全粒粉を使用しているのでサクッとして香ばしさも感じられるホットドッグ。



清里カレーライス(サラダ付)	700
----------------	-----

満腹清里カレー	1,000
---------	-------

ハケ岳のベーコンとサラダ、半熟タマゴがトッピングになって美味しいカレーになっています。是非食べてみてください。

▼Sweets Menu



まるごとやまなしパフェ

600

季節のジェラートが味わえる
当店で大人気なパフェです。
ぜひ、一度お召し上がりください。

山梨果実 ナチュラルジェラート

380

山梨で採れた季節の果物をに贅沢にジェラートにしました。
詳しくはボード、またはスタッフにお尋ねください。

葡萄屋さんのレーズンサンド

山梨県産のぶどうを100%使用したレーズンサンド。
好きなものをお選びください。

レーズンサンド	183
レーズンバターサンド	183
ラムレーズンサンド	216
ロザリオビアンコ紅茶サンド	216
七賢 大吟醸サンド	216



葡萄屋さんのサブレ

130

葡萄屋さんで人気なレーズンサンドのサブレをそのまま食べたい！
そんな要望にお応えして作ってくれました！

シュガーリッチ
アーモンド
ココナッツ



桑の葉ブラウニー

300

東京・銀座にあるフランス菓子「ブール・ミッシュ」の桑の葉ブラウニー。
山梨県産の桑の葉を贅沢に使いました。
御土産でお買い求めいただけます。



桑の葉プリン

350

当店で取り扱っている桑の葉のパウダーを使用した、桑の葉のプリンです。
抹茶に似た味で、牛乳と合わせて作っているので
抹茶が苦手な方にもおすすめです。
※乳製品 使用 ※卵 不使用

