

▼LUNCH Menu (11:30~14:00限定)



パスタランチ (サラダとスープ付き) 980

4種類のパスタの中から好きなパスタをお選びください。

- ① ベーコンと彩り野菜のトマトパスタ
- ② ベーコンとしめじのチーズクリームパスタ
- ③ スモークチキンの明太子パスタ
- ④ ベーコンときのこの和風味噌パスタ

ランチセットドリンク 250



トマトクリームドリア(サラダとスープ付き) 880

Mt.八ヶ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。

温玉カレードリア(サラダとスープ付き) 980

Mt.八ヶ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。

温泉玉子のとろり感がたまりません。

ランチセットドリンク 250

▼MORNING Menu (9:00~)



モリモリやまなしトースト 680

八ヶ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。

満腹清里カレー 1,000

八ヶ岳ベーコンとサラダ、半熟タマゴがトッピングされて

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。

清里カレー 700

シンプルなカレーライスにちょこっとサラダ付き。

ランチセットドリンク(11:30-14:00) 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。

鳥もつ煮 650

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。

やみつききゅうり 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。

▼おつまみメニュー



▼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ぜいたく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。
お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
紅茶サンド	216
七賢 大吟醸サンド	216

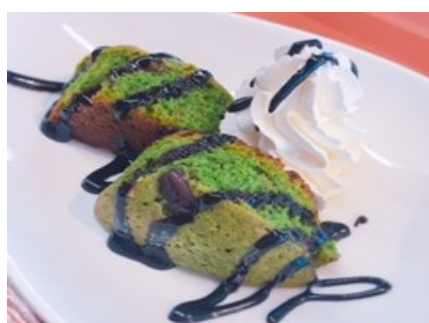


葡萄屋さんのサブレ

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

