

Special Menu

当 店 自 慢 の 一 品



野菜たっぷり“贅沢ビーフシチュー”

(セット内容は次のページをご覧ください)

“贅沢ビーフシチュー”

単品 2,400 セット 2,700

先代から受け継いださくら茶屋の味!!自家農園の香味野菜をじっくり煮詰めて旨みを出し、デミグラスソースと牛バラ肉を使用した伝統のビーフシチュー。

肉のうまみが溢れる 甲州クリスタルポークのロースト

単品 1,900 セット 2,200

繊細な肉質に、上質な甘みのある脂を一緒に楽しめる山梨県を代表する豚肉!

野菜をたっぷり使った黒ニンニクと県産ワインヴィネガーのソースでお召し上がりがください!!

甲州クリスタルポークのロースト”

※ 表記の価格は【税込表記】です

Set Menu

セットメニュー

《メイン+旬の野菜サラダORスープ+ライスORパン+お飲み物》

- 甲州クリスタルポークのロースト 2,200
野菜たっぷり黒ニンニクと酸味の効いたヴィネガーのペーストソース
- おすすめ** 鴨もも肉のロースト 2,400
中はホロホロ外はカリッとジューシー!!添えてあるマスタードと
- ビーフシチュー 2,700
牛バラ肉をたくさんの野菜で煮込んだ旨みたっぷりの煮込み!!
- 牛サーロインカットステーキ 2,800
ガッツリ食べるならこれ!生姜とにんにくの自家製和風ソース
- 本日の魚料理 2,500
その魚にあった付け合わせとソースで
- パスタ ※ライスorパンはお選びできません 2,000
(下からお選びください)

オイルベース

きのこことベーコン

魚介類のペペロンチーノ風 (+100)

程よい辛みと魚介の旨み

トマトベース

茄子とクリスタルポークのミートソース

トマトとモッツアレラ

おすすめ 魚介類 (+100)

クリームベース

ポルチーニとベーコン (+250)



鴨のロースト



牛カットステーキ



本日の魚料理
例: 目鯛のポワレ



魚介類

お飲み物

コーヒー《ホット・アイス》

紅茶《ホット・アイス》

桑抹茶ラテ《ホット・アイス》(+100)

ミルクベースの優しい味わい

ぶどうジュース

さくらヴィネガーソーダ (+150)

さくら香る食前におすすめなドリンク

県産ワイン《白・赤》 (+400)

山梨といたらワイン!! 料理と一緒に

※ 表記の価格は【税込表記】です

BeLoved Set Menu

創業から愛されるセットメニュー

おすすめ



スペシャルセット



ヒレカツセット



本マグロ丼セット



海老&ヒレカツ単品



海老フライ単品



ロースカツ単品

【セット内容：ご飯・味噌汁・小鉢・漬物・お茶】

	セット	単品		セット	単品
ヒレカツ	1,800	1,450		海老フライ	2,450 / 2,100
ロースカツ	1,900	1,550	数量限定	本マグロ丼	2,400 / 2,050
海老&ヒレカツ	2,300	1,950	数量限定	スペシャルセット	3,300

創業から愛される特大エビフライ

人気の3品を贅沢に使った

※ 本マグロは1日の数量に限りがあります

ライス	300	ライス大盛り	400	
パン	300	カルピスバタートッピング	110	

※ 表記の価格は【税込表記】です

まず初めの一皿

Appetizer



ムール貝の白ワイン蒸し



ハケ岳サーモンのカルパッチョ



ポテトフライ



野菜のピクルス



スペイン産生ハム盛り



ハムとサラミの盛り合わせ

キャロットラペ 550

マスタードがアクセント！シェフおすすめのにんじんのサラダ！

旬野菜のサラダ 600

たっぷり旬野菜のピクルス 700

こだわりの野菜とアサヤヴィネガールの洋風漬物



ハケ岳サーモンのカルパッチョ 980

程よい脂と繊細な身がやみつきに！

クリスタルポークのローズハム
ゆず胡椒マヨネーズ添え 800

鶏レバーの低温調理 オレンジ添え 750

ポテトフライ
アンチョビマヨネーズ添え 650

品種までこだわりぬいた自家農園のじゃがいも使用

季節のスープ 750

スペイン産生ハム盛り 950

生ハム盛り 季節のフルーツ添え 1,300

ムール貝の白ワイン蒸し 950



ハムとサラミの盛り合わせ 1,850

お酒を飲むならこの1品

※ 表記の価格は【税込表記】です

イタリアンな気分な方

Pasta & Pazza

パスタ



きのこベーコン

オイルベース

きのこベーコン 1,400



魚介類

魚介類の
ペペロンチーノ風 1,550

トマトベース

トマトとモッツァレラ 1,400



茄子とミートソース

茄子とミートソース 1,450

魚介類 1,550

当店人気No.1パスタ

クリームベース

おすすめ

ポルチーニとベーコン 1,700



マルゲリータ

ピッツア

※テイクアウトできます【箱代別途+220】

マルゲリータ 1,350

クアトロフォルマッジ 1,600

ハーフ&ハーフピッツア 1,800

※レギュラーより大きいサイズになっています



ハーフ&ハーフピッツア
クアトロフォルマッジ&マルゲリータ

※ 表記の価格は【税込表記】です

ガッツリ一品！メインデッシュ

Main Dish



クリスタルポークのロースト



本日の魚料理
例:サワラのロースト



鴨のロースト



アンガス牛のステーキ300g

甲州クリスタルポーク 1,900
のロースト

アンガス牛 3,000
サーロインステーキ200g

おすすめ 本日の魚料理 2,300

おすすめ アンガス牛 4,400
サーロインステーキ300g

鴨もも肉のロースト 2,100

ビーフシチュー 2,400

ライス 300

ライス大盛り 400

パン 300

カルピスバター
トッピング 110



※ 表記の価格は【税込表記】です

至福のデザート

D e s s e r t

当店でしか味わえないデザート

桑の葉のテリーヌ 600

アイス各種 450

《バニラ・チョコレート・キャラメルビスケット》
から一種類お選び下さい

バニラアイストッピング 400

※ショーケース内のケーキにトッピングいただけます

ケーキセット 950

《ショーケースの中から好きなケーキ》
+
《コーヒー or 紅茶》



桑とホワイトチョコ
の濃厚テリーヌ



例：アップルパイ
バニラアイストッピング



ケーキセット

お土産やプレゼントに

Take Out

ご注文からお渡しまで30分いただきます

桑とホワイトチョコの
濃厚テリーヌ 3,024

桑の葉茶 100g 1,600 30g 880

桑のフィナンシェ 1,296

桑のバターパン 540

桑のコンフィチュール 850



この他にもレジ前にて山梨県産のテイクアウト商品がございますので一緒にご覧ください。

※ 表記の価格は【税込表記】です

BeLoved Set Menu

創業から愛されるセットメニュー



海老フライ単品



ヒレカツセット



海老&ヒレカツセット



ローズカツ単品

【セット内容：ご飯・味噌汁・小鉢・漬物・お茶】

	セット	単品		セット	単品
ヒレカツ	1,800	1,450	海老フライ	2,450	2,100
			創業から愛される特大エビフライ		
ローズカツ	1,900	1,550	海老&ヒレカツ	2,300	1,950

ライス	300	ライス大盛り	400
パン	300	カルピスバター トッピング (2人前)	220



※ 表記の価格は【税込表記】です