

# 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 2,500 セット 2,800

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 2,000 セット 2,300

繊細な肉質に、上質な甘みのある脂と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 2,300

野菜たっぷり黒ニンニクと酸味の効いたヴィネガーのベーストソース

おすすめ

鴨もも肉のロースト 2,500

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 2,800

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

おすすめ

鶏肉と金柑

柑橘の金柑との絶妙な相性!!

魚介類のペペロンチーノ (+150)

程よい辛みと魚介の旨み

### トマトベース

トマトとモッツアレラ

魚介類 (+150)

どの世代からも人気NO1

### クリームベース

サーモンときのこ (+150)

期間限定の濃厚クリームパスタ

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: 目鯛のボワレ



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



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



ロースカツ単品



海老フライ単品

【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	1,900	1,650	海老フライ	2,500	2,150
ロースカツ	2,000	1,700	創業から愛される特大エビフライ		
海老&ヒレカツ	2,350	2,000	本マグロ丼	2,400	2,050
			スペシャルセット	3,350	
			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

A p p e t i z e r



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 650

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の洋風漬物

 ハケ岳サーモンのカルパッチョ 1,100

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スハム 800  
ゆず胡椒マヨネーズ添え

鶏レバーの低温調理 オレンジ添え 750

ポテトフライ 650  
アンチョビマヨネーズ添え


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 980

生ハム盛り 季節のフルーツ添え 1,350

ムール貝の白ワイン蒸し 950

 ハムとサラミの盛り合わせ 1,950

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

### オイルベース



魚介類のペペロンチーノ

鶏肉と金柑 1,450

鶏肉の旨みと金柑の甘みが絶妙な相性！



トマトとモッツアレラ

魚介類の  
ペペロンチーノ 1,600

### トマトベース

トマトとモッツアレラ 1,450



サーモンときのこ

魚介類 1,600

当店人気No. 1 パスタ

### クリームベース

サーモンときのこ 1,600

期間限定の濃厚クリームパスタ



ポルチャーニとベーコン 1,700

## 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

マルゲリータ 1,350



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

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

※ 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 2,000  
のロースト

アンガス牛 3,000  
サーロインステーキ200g



本日の魚料理 2,300



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 2,200

ビーフシチュー 2,500

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 980

《 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

T a k e O u t

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 1,620

※ご注文からお渡しまで30分いただきます

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