

# 初めて来たならこれで決まり

Special Menu



県産酒でじっくり煮込んだ牛タンの赤ワイン煮込み

## おすすめ 県産酒でじっくり煮込んだ牛タンの赤ワイン煮込みセット

3,300

厚切りにカットした贅沢な牛タンに、子牛の出汁と県産ワイン、自家農園の香味野菜を3日間煮詰めて旨味、コク、甘みを融合させたソースで仕上げた、小林シェフおすすめの1品です。

(セット内容はメニュー表をご覧ください)

## 数量限定 人気の3品を贅沢に使った“スペシャルセット”

2,750

当店自慢の特大海老フライ、豊洲直送の本マグロ、アングス牛のステーキを使用したさくら茶屋を代表する1品!!、まさに“スペシャルセット”



人気の3品を贅沢に使った“スペシャルセット”

※ 表記の価格は【税込表記】です

# LUNCH MENU

気軽に食べられるランチの定番メニュー



信玄豚のミートソース



ビーフカレー

《メイン + おまかせ前菜 + お飲み物》

本日のデザートを追加できます【+350】

## カレー

おすすめ

懐かしの復活メニュー

ビーフカレー

1,300

## パスタ

オイルベース

おすすめ

きのこたっぷり和テイスト

きのこことベーコン

1,450

しらすとアンチョビ

1,450

魚介類のペペロンチーノ風

1,550

トマトベース

おすすめ

各世代に愛される王道のソース！

信玄豚のミートソース

1,450

茄子とベーコンのアラビアータ風

1,450

トマトとモッツアレラ

1,450

魚介類

1,550



きのこことベーコン



しらすとアンチョビ



魚介類のペペロンチーノ風



茄子とベーコンのアラビアータ風



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)

※アイスコーヒーは夏季限定

オレンジジュース

おすすめ

ノンアルコール!! 女性におすすめワインヴィネガー

アサヤヴィネガーソーダ (+250)

生ビールグラス (+350)

おすすめ

山梨といたらワイン!! 料理と一緒に

県産ワイン《白・赤》 (+350)

※ 表記の価格は【税込表記】です

# LUNCH MENU

お酒との相性抜群！！メインディッシュ



信玄豚のハンバーグ



アンガス牛  
サーロインステーキ



シャラン鴨のロースト




本日の魚料理  
例:サワラのロースト



信玄豚のロースト

《メイン + おまかせ前菜 + ライスorパン + お飲み物》

本日のデザートを追加できます【+350】

	週替わりのおすすめソースで 信玄豚のハンバーグ	1,600
	シャラン鴨もも肉のロースト	1,700
	山梨県産ヴィネガーと国産にんにくのソースと共に 信玄豚のロースト	1,700
	しっとりとした火を入れ、ふっくら仕上げた 本日の魚料理	1,900
	アンガス牛サーロインステーキ	2,300
	小林シェフのスペシャルティ 牛タンの赤ワイン煮込み	3,300


※ 表記の価格は【税込表記】です


## お飲み物

コーヒー (ホット・アイス)  
※アイスコーヒーは夏季限定

紅茶 (ホット・アイス)

オレンジジュース

 ノンアルコール!! 女性におすすめワインヴィネガー  
アサヤヴィネガーソーダ (+250)

 山梨といたらワイン!! 料理と一緒に  
県産ワイン《白・赤》 (+350)

生ビールグラス (+350)

# LUNCH MENU

創業から愛されている和風のセット



ランチ本マグロ丼セット



ヒレカツセット



本マグロ丼セット



海老フライセット



海老&ヒレカツセット



ロースカツセット

ヒレカツセット 1,350

ロースカツセット 1,650

**おすすめ** 当店自慢の海老とヒレカツと一緒に食べれる!!  
海老&ヒレカツセット 1,800

海老フライセット 2,100

**数量限定** ランチ限定!! お得なハーフサイズ  
ランチ本マグロ丼セット 1,350

**数量限定** 豊洲直送の生マグロを贅沢にのせた  
本マグロ丼セット 2,100

お料理と、ご一緒にどうぞ♪

**おすすめ** 食事の最後はこの1杯  
コーヒー (ホット・アイス) 450  
※アイスコーヒーは夏季限定

紅茶 (ホット・アイス) 450

オレンジジュース 400

アサヤヴィネガーソーダ 580

**おすすめ** 和風とビール!! 最高の組み合わせ  
生ビール中ジョッキ 690

**おすすめ** お得に食べれる至福のデザート  
本日のデザート 350

(セット内容: ご飯・味噌汁・小鉢・漬物・お茶)

※ 表記の価格は【税込表記】です



桑とホワイトチョコ  
の濃厚テリーヌ



季節のデザート  
例:メロンとアーモンドのパナコッタ



アイス盛り合わせ



例:アップルパイ  
バニラアイストッピング



ケーキセット

# 至福のデザート

D e s s e r t

バニラアイストッピング 300

※ショーケース内のケーキにアイス1ケが追加できます。



当店人気No.1デザート

桑とホワイトチョコの濃厚テリーヌ

500

アイス各種 500  
《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



小林シェフ自慢の1皿!!  
季節のデザート

900

アイス盛り合わせ 700  
《上記のアイス3種類》

ケーキセット

820

《ショーケースの中から好きなケーキ》  
+  
《コーヒーor紅茶》

## お土産やプレゼントに

T a k e O u t

ご注文からお渡しまで30分いただきます

【】はハーフサイズ

桑とホワイトチョコの濃厚テリーヌ 3,024 【1,944】

桑の葉茶 1,600 【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ご一緒にご覧ください。

※ 表記の価格は【税込表記】です