

初めて来たらこれで決まり

Special Menu



もりもり野菜セット 1,950

ランチ限定！！自家農園野菜をや旬野菜をふんだんに使った野菜のセット
選べる自家製ケーキまで付いてます♪

《本日の HALF パスタ + 旬の野菜サラダ & スープ + 選べるケーキ + お飲み物》

選べるケーキは入り口にあるショーケースの中からお選びください。

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)



ミルクベースの優しい味わい

桑抹茶ラテ (ホット・アイス)(+100)

オレンジジュース

ワインの気分でお楽しみください

ぶどうジュース

(+100)



山梨といったらワイン!!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

Set Menu

セットメニュー

《メイン+旬の野菜サラダ スープ+ライス パン+お飲み物》



甲州クリスタルポークのロースト 2,100

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

ビーフシチュー 2,500

牛バラ肉をたくさん野菜で煮込んだ甘味たっぷりの煮込み！！

アングス牛のステーキ 150g 2,700

ガッツリ食べるならこれ！ 生姜とにんにくの効いた自家製和風ソース

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 1,900
※パスタにはライスorパンはつきません
(下からお選びください)



クリスタルポークのロースト



ビーフシチュー



本日の魚料理
例: スズキのポワレ



魚介類

オイルベース

きのこベーコン

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

魚介類 (+100)

トマトとモッツアレラ

クリームベース

ポルチーニとベーコン (+300)

香り高いヨーロッパの高級きのこ

魚介類のトマトクリーム (+300)

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)

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

オレンジジュース

ぶどうジュース (+100)

ワインの気分で楽しみください



県産ワイン《白・赤》 (+350)

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




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	1,650	1,300		海老フライ	2,300 / 1,950
ロースカツ	1,850	1,500	 	本マグロ丼	2,300 / 1,950
海老&ヒレカツ	2,150	1,800		豊洲直送の生マグロ スペシャルセット	2,950
				人気の3品を贅沢に使った	

ライス	280	ライス大盛り	380	
パン	280	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



ムール貝の白ワイン蒸し



季節のスープ



八ヶ岳サーモンの
カルパッチョ



旬野菜のソテー生ハム添え



旬野菜のサラダ



ポテトフライ



スペイン産生ハム盛り



ハムとサラミの
盛り合わせ

オードブル

Appetizer

※ WマークはWサイズ可能です！

W 旬野菜のサラダ 600

W ポテトフライ
アンチョビマヨネーズ添え 600

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 700
自家農園野菜で四季を感じる

W スペイン産生ハム盛り 800

旬野菜のソテー生ハム添え 850
7種のハーブで野菜のうまみを感じる

W 八ヶ岳サーモンの
カルパッチョ 950
おすすめ 清里のつめたい湧き水で育った上質な身とほどよい脂

W ムール貝の白ワイン蒸し 950

おすすめ ハムとサラミの盛り合わせ 1,600
お酒を飲むならこの1品

※ 表記の価格は【税込表記】です

あと一品!な気分

One More Dish

パスタ

オイルベース



きのこベーコン



きのこベーコン

1,350

きのこたっぷり和テイスト

魚介類の
ペペロンチーノ風

1,500



魚介類

トマトベース

トマトとモッツアレラ

1,400

魚介類

1,500

当店人気No.1パスタ



ポルチーニとベーコン

クリームベース

魚介類のトマトクリーム

1,600

トマトとクリームの相性バツグン

ポルチーニとベーコン

1,600



マルゲリータ

ピッツァ

※テイクアウトできます【箱代別途+220】

マルゲリータ

1,350

ペスカトーレ

1,500

クアトロフォルマッジ

1,600

ハーフ&ハーフピッツァ

1,800

※上記から2種類お選びください

2種類のピザを1枚に



ハーフ&ハーフピッツァ
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

お酒との相性抜群！！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



ビーフシチュー



アンガス牛のステーキ300g

甲州クリスタルポーク 2,200
のロースト

アンガス牛のステーキ200g 2,700



本日の魚料理 2,200



アンガス牛のステーキ300g 4,000

ビーフシチュー 2,300

アンガス牛のステーキ400g 5,200

ライス 280

ライス大盛り 380

パン 280

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



桑とホワイトチョコ
の濃厚テリーヌ



アイス
例:キャラメルビスケット



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	350	おすすめ	当店でしか味わえない絶品デザート 桑のショコラ	500
<u>※ショーケース内のケーキにアイス1ケが追加できます。</u>				
アイス各種	600			
《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			ケーキセット	850
アイス盛り合わせ	800	キ)	《ショーケースの中から好きなケー	
《上記のアイス3種類》			+ 《コーヒーor紅茶》	

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