

初めて来たらこれで決まり

Special Menu



野菜たっぷり“贅沢ビーフシチュー”

“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。



甲州クリスタルポークのロースト”

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赤ワインヴィネガーのソースでお召し上がりください！！

※ 表記の価格は【税込表記】です

(セット内容は次のページをご覧ください)

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ストソース



クリスタルポークのロースト

ビーフシチュー 2,700

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！！

アンガス牛サーロインステーキ 150g 2,800

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 ※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)



ビーフシチュー

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)

おすすめ 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

クリームベース

生ハムときのこのレモン風味 (+300)

レモンとキノコ、生ハムの相性が抜群

ポルチーニとベーコン (+300)



本日の魚料理
例：スズキのボワレ



魚介類

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)

ワインの気分でお楽しみください

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



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	1,800	1,450	海老フライ	2,400	2,050
ロースカツ	1,900	1,550	創業から愛される特大エビフライ		
海老&ヒレカツ	2,200	1,850	本マグロ丼	2,400	2,050
			スペシャルセット	3,000	
			人気の3品を贅沢に使った		

数量
限定

数量
限定

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



ムール貝の白ワイン蒸し



季節のスープ



ハケ岳サーモンの
カルパッチョ



ハムとサラミの
盛り合わせ



オードブル

A p p e t i z e r

※ W マークはWサイズ可能です！



ポテトフライ



野菜のピクルス



スペイン産生ハム盛り

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

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

W スペイン産生ハム盛り 800

生ハムのシーザー風サラダ 1,200
生ハムとパルメザンチーズを贅沢に使用

おすすめ W ハケ岳サーモンの
カルパッチョ 950
清里の湧き水で育った上質なニジマスの

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 1,400

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

茄子とクリスタルポーク
ミートソース 1,400



茄子とミートソース



魚介類 1,500

当店人気No.1 パスタ

クリームベース

ポルチーニとベーコン 1,700



マルゲリータ



生ハムとキノコ レモン風味 1,700

スタッフも大好き! クリームだけどさっぱりと

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

ペスカトーレ 1,600

クアトロフォルマッジ 1,600

ハーフ&ハーフピッツア 1,800

※上記から2種類お選びください



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

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 1,900
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

ビーフシチュー 2,400

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

例：アップルパイ
バニラアイストッピング

ケーキセット

アイス盛り合わせ

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
※ショーケース内のケーキにアイス1ケが追加できます。



当店でしか味わえない絶品デザート
桑の葉のテリーヌ

600

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

900

アイス盛り合わせ 800
《上記のアイス3種類》

《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

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