

Special Menu

当 店 自 慢 の 一 品



3日かけて仕上げた“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	2,600	セット	3,000
----	-------	-----	-------

先代から受け継いださくら茶屋の味!!たくさん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パン粉焼き

単品	2,300	セット	2,700
----	-------	-----	-------

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！

パン粉を纏い、バターで香ばしく焼き上げました。酸味の効いたトマトとバジル、バルサミコソースとご一緒にお召し上がください！！



甲州クリスタルポークのパン粉焼き

※ 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パン粉焼き 2,700
香ばしく焼き上げ、酸味のきいたバジルとバルサミコのソースで

おすすめ

鴨もも肉のロースト 2,700
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 3,000
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 2,900
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 2,700
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 2,100
(下からお選びください)

オイルベース

ホタテときのこの和風
さっぱりとお召し上がりの方に!
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

茄子とベーコン

クリームベース

おすすめ

サーモンときのこ (+250)
季節限定の毎年人気のクリームパスタ

温玉カルボナーラ (+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



温玉カルボナーラ

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》(+150)
身体にも心にも優しい味

ぶどうジュース

さくらヴィネガーソーダ (+150)
ノンアルコール! すっきりとした味わい

県産ワイン《白/赤》(+450)
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

1,950

1,650

海老フライ

2,600

2,300

創業から愛される特大エビフライ

ロースカツ

2,000

1,700

数量
限定

本マグロ丼

2,500

2,200

海老&ヒレカツ

2,450

2,150

数量
限定

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



ハケ岳サーモンのカルパッチョ



ポテトフライ



スペイン産生ハム盛り



ムール貝の白ワイン蒸し



クリスタルポークのパテ



ハムとサラミの盛り合わせ

まず初めの一皿

A p p e t i z e r

キャロットラペ 550

にんじんの甘さを感じる優しいサラダ！

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 1,000

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

クリスタルポークのパテ 1,450

豚肉・レバー・ベーコンの入ったお酒泥棒のしっとりパテ



ハムとサラミの盛り合わせ 1,950

ロースハム・生ハム・サラミを盛り合わせた一皿

※ 表記の価格は【税込表記】です

イタリアな気分な方

Pasta & Pazza

パスタ



ホタテときのこの和風

オイルベース

ホタテときのこの和風 1,500

和テイストでさっぱりと旨みたっぷり



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 1,500



温玉カルボナーラ

茄子とベーコン 1,500

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 1,750

季節限定の毎年人気のクリームパスタ

温玉カルボナーラ 1,750

明野の濃厚な赤卵を温度卵にしてトッピング



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 1,550

クアトロフォルマッジ 1,700

ハーフ&ハーフピッツア 1,850



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パン粉焼き



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
のパン粉焼き 2,300

アンガス牛
サーロインステーキ200g 3,200

 **おすすめ** 本日の魚料理 2,300

 **おすすめ** アンガス牛
サーロインステーキ300g 4,600

鴨もも肉のロースト 2,300

ビーフシチュー 2,600

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



桑とホワイトチョコ
のテリーヌ

桑の葉とホワイトチョコのテリーヌ 600

地域の恵みを大切にしたい当店のみのオリジナルデザート

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》



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 3,780

桑の葉茶 100g 1,750 30g 950

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



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