

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。

肉のうまいが溢れる 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ペーストソース

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

ガツ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)



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



魚介類

オイルベース

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)

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)

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》 (+450)

山梨といったらワイン!! 料理と一緒に

BeLoved Set Menu

創業から愛されるセットメニュー



【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 数量限定	本マグロ丼	2,400
海老&ヒレカツ	2,350	2,000		スペシャルセット	3,350

創業から愛される特大エビフライ

数量限定

人気の3品を贅沢に使った
数量限定

※ 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

Appetizer



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

イタリアンな気分の方

Pasta & Pizza

パスタ

オイルベース

鶏肉と金柑 1,450

鶏肉の旨みと金柑の甘みが絶妙な相性！

魚介類の
ペペロンチーノ 1,600

トマトベース

トマトとモツツアレラ 1,450

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 1,350

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

魚介類のペペロンチーノ
トマトとモツツアレラ
サーモンときのこ
マルゲリータ
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

ガツツリー品！メインディッシュ

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

桑とホワイトチョコ
の濃厚テリーヌ

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

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