まるごとやまなし館

Open Hours: 9:00- 21:00(L.o20:00)

LUNCH

11:00- 14:00

・コーヒー　Hot/Ice　　・カフェラテ　Hot/Ice
・カプチーノ　Hot/Ice　・紅茶　Hot/Ice
・りんごジュース　　・ドリンクなし

表示価格はドリンク付きの価格です。

スタミナ丼　￥1400

※山梨県産富士桜ポーク使用
※山梨県ブランド『武川米』
ピリッと効いた生姜がクセになる❣パンチある味付けで心も体もポカポカ♪

ナポリタン ￥1400

※白州の燻製ベーコン使用
※黒富士農場の放牧卵使用
昔懐かしのナポリタンに
目玉焼きがGood❣

ピリ辛味噌パスタ ￥1400

※甲州レッドポーク使用
※山梨県産無添加味噌使用
旨味と甘味たっぷりの
ジューシーな挽肉と
ピリ辛味噌の最強コラボ❣

もろみ漬ペペロンチーノ ￥1400

甲州屋本店さんのもろみ漬を使用した今までにない
ペペロンチーノが登場❣
にんにくが効いたちょっとピリ辛ペペロンチーノを
是非ご賞味ください。

清里カレー　￥1200

トッピング出来ます。
白州の燻製ベーコン ＋500円
温泉卵　＋200円
チーズ　＋200円

温玉カレードリア　￥1400

※白州の燻製ベーコン使用
※山梨県ブランド『武川米』
温玉をジュワ―と絡ませたら
何とも言えない美味しさ♪

やまなしトースト　￥1400

※老舗パン屋丸十さんのトースト
※八ヶ岳工場のボンレスハム
※黒富士農場の放牧卵
やまなし尽くしのプレートで
山梨を感じてください❣

昔ながらのオムライス　￥1500

※白州の燻製ベーコン使用
※八ヶ岳工場のボンレスハム
※黒富士農場の放牧卵
ボリューム満点の昔ながらの
オムライスをどうぞ☆

お子様プレート　￥680

※白州の燻製ベーコン
※老舗パン屋丸十さんの
トースト
ナポリタン
ピザトースト
オレンジジュース
ポテサラ付き

まるごとやまなし館

Open Hours: 9:00 - 21:00(L.o20:00)

SIDE MENU

山梨県にはフルーツ以外にも
魅力的な食材が多くあります。
当店では、その美味しさを広く
知っていただくため、
山梨県産食材を使用してます。
山梨を感じてみてくださいね❣

温玉シーザーサラダ

※白州の燻製ベーコン使用
３～4人前

ミニサラダ

※白州の燻製ベーコン使用
1人前

大塚にんじんドレッシングの豚しゃぶ

※山梨県産富士桜ポーク
※山梨県産大塚人参使用

ミニ桑茶漬け

※2種類の山梨県産甲州梅
※山梨県ブランド『武川米』
※山梨県産『桑の葉茶』
ちょっと食べたい時は丁度いい❣

ハニーベーコン

※北杜市白州の燻製厚切りベーコン
※南アルプス蜂舎濃厚はちみつ
一度食べたらリピート確定
間違いなし❣

合鴨の酒粕漬け

合鴨のむね肉を燻製し、
酒粕（七賢）で漬けることで
肉の旨味を引出し柔らかに
ワインのお供にも！

あわびの肝煮

あわびの肝をワインと煮た山梨の
名産品❣

だし巻き卵

※黒富士農場『放牧卵』使用
ワインのお供に....

※白州の燻製ベーコン使用
一口サイズにしました。

ベーコンカナッペ　￥700
ポテトカナッペ　￥600
ピザカナッペ　￥600