

まるごとやまなし館

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



9:00 - 11:00

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います。山梨を感じてみてくださいね！

選べる料理

選べるDrink

コーヒーorカフェラテorカプチーノor紅茶orオレンジジュース



¥1200

やまなしトースト

※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！



¥1200

ピザトースト

※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！



¥1200

ピリ辛味噌トースト

※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
※山梨県産無添加味噌使用
やまなし尽くしのプレートで山梨を感じてください！



¥1200

ハムチーズバーガー

※白州燻製工場ボンレスハム
ワッフル型をしたクロワッサンに八ヶ岳ボンレスハムをサンドしました。サクフワで人気！



¥1280

ベーコンバーガー

※白州の燻製厚切りベーコン使用
ワッフル型をしたクロワッサンに厚切りベーコンをサンドしました。サクフワで人気！



¥1200

温玉カレードリア

※白州の燻製ベーコン使用
※山梨県ブランド『武川米』
※山梨県産清里カレー使用
温玉をジュワーと絡ませたら何とも言えない美味しさ



¥600

お子様プレート

※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！



¥ 650

ピザカナッペ

※老舗パン屋丸十さんのパケット一口サイズで食べやすくしました。



¥ 600

ポテトカナッペ

※老舗パン屋丸十さんのパケットポテトサラダにチーズがGood一口サイズで食べやすい。



¥ 600

ベーコンカナッペ

※白州の燻製ベーコン使用一口サイズにしました。



¥ 600

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
一度食べたならリピート確定間違いなし！



¥ 800

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くワインのお供にも！



¥ 650

チーズ温野菜

※老舗パン屋丸十さんのパケット濃厚なチェダーチーズがワインのお供にGood！

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！



¥750

温玉シーザーサラダ

※白州の燻製ベーコン使用
3~4人前



¥400

ミニサラダ

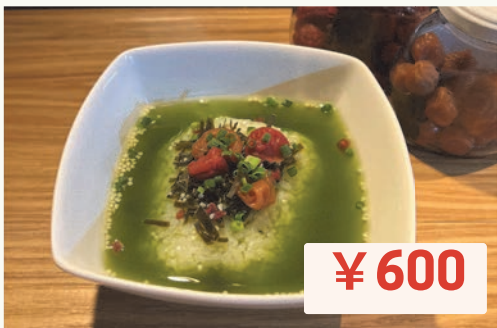
※白州の燻製ベーコン使用
1人前



¥800

豚しゃぶポン酢

※山梨県産富士桜ポーク
※山梨県産山脈塩使用のポン酢



¥600

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！



¥700

シューポテ

ヘルシー
しっかりとした
味付きのポテサラにシュー生地が
マッチングしてGood！
Sweet Umbrellaパティシエ作



¥800

シューサンド

甘いものになるだけじゃない
シュー生地
シュー生地に卵・チーズ・レタスを
サンドした新食感！
Sweet Umbrellaパティシエ作



¥900

あわびの肝煮

あわびの肝をワインと煮た山梨の名産品！



¥600

だし巻き卵

※黒富士農場『放牧卵』使用
ワインのお供に....



¥900

チーズスティック

2種類のチーズを使用した
さくほろ食感とハーブの香り
お酒にとっても合う！
Sweet Umbrellaパティシエ作