

団体様メニュー

■ **ビーフシチュー** 当店一押しメニュー

デミグラスソースは当店の料理長が野菜からじっくり煮込んで仕上げた完全手作りの一品です。



**1番人気** スプーンで食べれる柔らかお肉！！

■ **ビーフシチュー コース** **¥4,400**

カツスプーン (コンソメ または コーンポタージュ ※1団体様統一) (¥4,000)

3種パン サラダ

デザート コーヒー付き

※お肉が苦手な方の代替案→ミックスシーフードムニエル

■ **ビーフシチュー セット** サラダ カツスプーン ライス 付き **¥3,300**

(+300でコーヒーも付けられます！！)

(¥3,000)

■ **甲州御膳** 5,500円

甲斐サーモン・信玄鶏 本体価格  
富士桜ポーク・甲州鳥もつ煮 5,000円  
県産品豊かな御膳  
焼き魚・鴨の燻製  
ビーフシチュー 甲斐サーモン  
天婦羅・煮物 甲州鳥もつ煮 茸の炊き込みご飯  
信玄鶏のソテー 茶碗蒸し お味噌汁  
富士桜ポーク 季節のデザート



■ **かいてらす御膳** 3,000円

甲州とりもつ煮 本体価格  
富士桜ポーク入りほうとう (中) 2,728円  
甲斐サーモン (小鉢)  
香の物  
茸の炊き込みご飯  
季節のデザート



■ **お子様の食事**

- お子様ランチ A ¥1,000
- お子様ランチ B ¥1,500
- ジュニアランチ ¥3,000

※～小学生低学年向け  
※小学生中学年向け  
※小学生高学年～高校生向け

## ■ 添乗員・ガイド・ドライバー様の食事

■ 700 円

ざるそば<sup>又は</sup>うどん

■ 800 円

カレーライス

■ 1000 円

海老玉丼・煮カツ丼  
ナポリタン・ピラフ

■ 1200 円

天丼

■ 1500 円

天ざるそば・うどん

■ 1800 円

ハンバーグ  
ポークジンジャー  
信玄鶏ソテー  
サーモンのバター焼き  
ミックスフライ           各セット

■ 2200 円

ビーフシチュー  
ミックスシーフードバター  
各セット

## ご利用規約

※必ず御一読ください。

- ご予約の御連絡をいただいた時点で、下記のご利用規約に『同意』をいただけたものとさせていただきます。

- 食数の変更は前日午前中まで。  
以降70%、当日100%となります。  
なお、ご予約自体のキャンセルは2週間前まで  
以降、70%～100%のキャンセル料を  
請求させていただきます。

(弊社からの事前確認時は、基本的には行っておりません。数量の変更がある場合は、お早めにお問い合わせいたします。)  
(キャンセル料等ご対応いただけなかった企業様のご予約は以降、お受けいたしません。)

- アレルギー・刻み・ペースト食・  
ヴィーガン・ベジタリアン（宗教等含む）  
の対応について

アレルギー情報をできるだけ早めにお伝えください。  
構成した内容をお送りいたします。  
刻み食・ペースト・お粥などの対応は可能ですが、  
1名様あたり 別途¥800頂戴いたします。  
なお、ミキサー・ジューサーやハサミなどは  
持ち込んでいただいて構いません。

アレルギーが重度の場合、またペーストの具合が弊社で  
対応困難とした場合は、  
お断りさせていただく場合がございます。(対応多岐の場合も含む)  
※持ち込み要相談

- 季節により多少メニューが異なります。写真はイメージです。

- 旅行会社様へ  
手数料については、本体価格が手数料の対象となります。  
弊社規定により  
おひとり様本体価格 2,728 円（税込み価格 3,000 円）以上かつ  
20 名様以上でのお支払いとなります。

- お支払方法・・・全旅クーポン（他、クーポンは要相談）  
請求書（売掛）  
現金・カード・各電子マネー

※前振りは基本にお断りしております。

※請求書は、メール・FAX 当日お渡しの対応とさせていただきます。

※請求書の場合、手数料を引いた金額にて作成いたします。

※当日お支払で、手数料が発生する場合は必ず領収書をご準備ください。

※添乗員様が当日いらっしゃらない場合の手数料のお支払いにつきましては  
後日、書面にて請求ください。