

山梨県地産業センター かいてらす 2階  
レストラン ワインクラブ

Casual Restaurant



山梨県甲府市東光寺3-13-25 TEL・FAX: 055-222-1818

団体様向けメニュー

■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

カップスープ (コンソメ 又は 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 カップスープ 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  
富士桜ポーク・甲州鳥もつ煮  
県産品豊かな御膳  
茶碗蒸し  
茸の炊き込みご飯  
お味噌汁  
季節のデザート

本体価格

5,000円



■かいてらす御膳 3,000円

甲州とりもつ煮  
富士桜ポーク入りほうとう (中)  
小鉢  
香の物  
茸の炊き込みご飯  
アイスクリーム

本体価格

2,728円



■お子様の食事

■お子様ランチ A	¥1,000	※～小学生低学年向け
■お子様ランチ B	¥1,500	※小学生中学年向け
■ジュニアランチ	¥3,000	※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<sup>各セット</sup>  
サーモンのバター焼き  
ミックスフライ

■ 2200 円

ビーフシチュー  
ミックスシーフードバター<sup>各セット</sup>

## 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、お早めにお願いいたします。)

(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。)

■ アレルギー対応・刻み食・ペーストなどについて  
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。

※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

※前振りは基本的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。

■ 令和8年2月現在の規約内容です。