

Dinner Menu

Casual Restaurant Wineclub



①オードブル ￥2,200

(ラックスハム・ミートローフ・チーズ盛合せ)

②山梨県産豚 ラックスハム (生ハム) ￥1,200

●山梨県産豚 ミートローフ ￥1,200

③山梨県産豚ソーセージ盛り合わせ ￥1,200

●チーズサラミ ￥1,200

●カマンベールチーズ ￥1,300

●あさりのワイン蒸し ￥1,100

④甲州烏もつ煮 ￥900

●鶏の唐揚げ ￥600

●皮付きポテトフライ ￥600

●煮かつ皿 ￥750

●天婦羅盛り合わせ ￥1,000

●ヒレカツ ￥1,300

●枝豆 (夏季限定) ￥400

Appetizers

前菜・おつまみ



2



3



1



4

お酒各種

■生ビール (中) ￥700

■生ビール (大) ￥900

■瓶ビール ￥600

■ハイボールジョッキ ￥600

■グラスワイン (山梨県産) (赤・白) ￥500

ボトル各種 (別紙)

■冷酒 (山梨の地酒) ￥850

■日本酒 (山梨の地酒) ￥500

■焼酎 (麦・芋) ￥500



Salad • Soup

サラダ・スープ

●コンビネーションサラダ ￥800

●シーフードサラダ ￥1,500

①コーンポタージュ ￥600
(カップサイズ) ￥450

②コンソメスープ ￥700
(カップサイズ) ￥550



1



2

Kid's menu

お子様メニュー

③お子様ランチ A ￥800

●お子様ランチ B ￥1,250
(ランチ A+ カップポタージュ)

お子様向けオススメのアラカルトメニュー！！

オムライス (ケチャップソース) ￥1,000

海の幸のピラフ ￥1,000

ミートソーススパゲッティ ￥900



3

Course Menu

お2人で優雅なひと時を・・・

コースメニュー

※シェフコース・スペシャルコースは
同一コースにてご注文お願いします。
※2名様以上でお願いします。



シェフのおすすめコース

¥5,000

Chef's Suggestion

<i>Soup</i>	スープ
<i>Fish</i>	魚料理
<i>Meat</i>	肉料理
<i>Salad</i>	サラダ
<i>Dessert</i>	デザート
<i>Coffee</i>	コーヒー
<i>Bread or Rice</i>	パン又はライス



スペシャルコース

¥6,500

Special Course

<i>Appetizer</i>	前菜
<i>Soup</i>	スープ
<i>Fish</i>	魚料理
<i>Meat</i>	肉料理
<i>Salad</i>	サラダ
<i>Dessert</i>	デザート
<i>Coffee</i>	コーヒー
<i>Bread or Rice</i>	パン又はライス



ステーキコース デザート付

サーロイン 200g または フィレ 200g ¥5,600

サーロイン 300g ¥6,800 (フィレは200gのみ)

<i>Soup</i>	スープ
<i>Steak</i>	サーロイン又はフィレ
<i>Salad</i>	サラダ
<i>Dessert</i>	デザート
<i>Coffee</i>	コーヒー
<i>Bread or Rice</i>	パン又はライス



甲州牛 (A5 ランク) ステーキコース デザート付

甲州牛 (A5 ランク) ステーキコース デザート付

サーロイン 200g ¥9,100 フィレ 200g ¥10,100

<i>Soup</i>	スープ
<i>Steak</i>	サーロイン又はフィレ
<i>Salad</i>	サラダ
<i>Dessert</i>	デザート
<i>Coffee</i>	コーヒー
<i>Bread or Rice</i>	パン又はライス

Steak Menu



(※写真は甲州牛サーロインステーキ)

単品

★甲州牛 (A5 ランク)		
サーロインステーキ	200g	¥ 7,500
★甲州牛 (A5 ランク)		
フィレスステーキ	200g	¥ 8,500
●サーロインステーキ	200g	¥ 4,000
	300g	¥ 5,200
●フィレスステーキ	200g	¥ 4,000

セット (+700)・・・ライスまたはパン ドリンク付き

コース (+1,400)・・・上記にサラダ・スープ付き (コンソメ・ポタージュ)

ドリンクはドリンクページからお選びください。

Meat dishes

肉料理



単品

- | | |
|--------------------|---------|
| ①ビーフシチュー | ¥ 2,200 |
| ②デミグラスソース
ハンバーグ | ¥ 1,400 |
| ③和風おろしソース
ハンバーグ | ¥ 1,400 |
| ●ホワイトソース
ハンバーグ | ¥ 1,600 |
| ④ポークカツレツ | ¥ 1,500 |
| ⑤ポークジンジャー | ¥ 1,300 |
| ●ポークソテー | ¥ 1,400 |
| ⑥信玄鶏のソテー
おろしソース | ¥ 1,400 |
| ●照り焼き風
信玄鶏のソテー | ¥ 1,500 |

オススメ コース・・・ + 1,300

セット・・・ + 700

スープ (コンソメ or ポタージュ)

ライス または パン
ドリンク

サラダ

コース・セットのドリンクは

ライス (or パン) ドリンクページからお選びください。

ドリンク

ライス大盛り + ¥100

●ライス

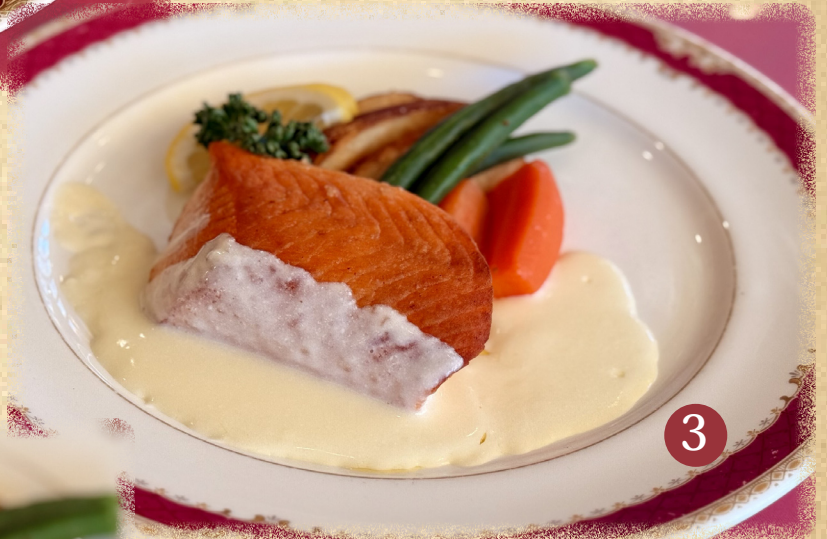
¥ 300

●パン

¥ 300

Fish dishes

魚料理



単品

① ミックスシーフード バター焼き	¥ 1,600
② 白身魚のバター焼き	¥ 1,300
③ サーモンのバター焼き	¥ 1,300
④ ホタテのバター焼き	¥ 1,300

オススメ コース・・・ + 1,300 セット・・・ + 700

スープ (コンソメ or ポタージュ)

ライス または パン
ドリンク

サラダ

コース・セットのドリンクは

ライス (or パン)

ドリンクページからお選びください。

ドリンク

ライス大盛り + ¥ 100



⑤ ミックスフライ

¥ 1,500

セット

¥ 2,200

⑥ 牡蠣フライ

¥ 1,300

¥ 2,000

⑦ 帆立のフライ

¥ 1,300

¥ 2,000

⑧ 海老のフライ

¥ 1,300

¥ 2,000

※⑤～⑧のコースの設定はございません。

●ライス

¥300

●パン

¥300

Pilaf · Spaghetti · Omelet rice

ピラフ スパゲティ ハッシュドビーフライス カレーライス

リゾット グラタン ドリア ほうとう



1



4



2



5



6



	単品	セット
①ハッシュドビーフライス	¥ 1,400	¥ 2,100
②オムライス (デミグラスソースまたはケチャップソース)	¥ 1,000	¥ 1,700
③海の幸のピラフ	¥ 1,000	¥ 1,700
●海の幸のリゾット	¥ 1,500	¥ 2,200
●シーフード グラタン	¥ 1,300	¥ 2,000
●シーフード ドリア	¥ 1,300	¥ 2,000

具だくさん和風オリジナルスパゲティ (醤油ベース・山菜・玉ねぎ・シーフード・ベーコン入り)

④スパゲティ	甲州風	¥ 1,100	¥ 1,800
⑤スパゲティ	ボンゴレ	¥ 1,300	¥ 2,000
⑥スパゲティ	シシリアン	¥ 1,300	¥ 2,000
⑦スパゲティ	明太子	¥ 1,200	¥ 1,900
⑧スパゲティ	ナポリタン	¥ 900	¥ 1,600
●スパゲティ	ミートソース	¥ 900	¥ 1,600
●ビーフカレー		¥ 800	¥ 1,500
⑨カツカレー		¥ 1,300	¥ 2,000
●サンドイッチ		¥ 700	¥ 1,400

●軽食の大盛り ¥300 (サンドウィッチは不可)

●セット・・ミニサラダ+ドリンク付き



7



8



9

(※苦手な食材は遠慮なくお伝えください。 例・・・グリーンピース・福神付け・ラッキョウなど)



10

甲州名物 ほうとう

⑩富士桜ポーク入りほうとう	¥ 1,500
●ほうとう	¥ 1,300

Alcohol お酒

- 生ビール（中） ￥700
- 生ビール（大） ￥900
- 瓶ビール ￥600
- ノンアルコールビール ￥500



- 冷酒（山梨の地酒） ￥850
※冷酒 300ml
- 日本酒（山梨の地酒） ￥500
※日本酒 180ml
- 焼酎（麦・芋） ￥500
（水・お湯・炭酸割、ロック、ストレート）

- ハイボールジョッキ ￥600
- レモンサワー（中） ￥500
- レモンサワー（大） ￥600
- ウイスキー ￥600
（水・お湯割り・ロック、ストレート）
- ブランデー ￥600
- グラスワイン（山梨県産）（赤・白） ￥500



ボトル各種（別紙）



- ワインクラブソーダ ￥700
- ワインスピリッツアー ￥700
- ワインクラブカクテル ￥700
- ワインミントカクテル ￥700
- ジンフィズ ￥700
- ペパーミントカクテル ￥500

お車を運転の方・未成年者には酒類の提供はできません

Set drinks セットドリンク

セット・コースご注文の方

ドリンク メニュー

Cold

- アイスコーヒー
- アイ스티ー
- コーラ
- ジンジャーエール
- レモンスカッシュ
- ウーロン茶
- オレンジジュース
- ゆずビネガー (微炭酸)
- グレープビネガー (微炭酸)

Hot

- コーヒー
- 紅茶
- 緑茶
- ホットゆずビネガー
- ホットウーロン茶

『コーヒー・紅茶類はおかわり自由！！』

セットドリンク故、他の商品への変更はできません。
また、権利の譲渡はご遠慮ください。(1 オーダー制でお願いしております。)

Soft drinks ソフトドリンク

コーヒー・紅茶・ココア

- コーヒー ￥450
- アイスコーヒー ￥500
- カプチーノ ￥600
- アイスカプチーノ ￥600
- カフェオレ ￥500
- アイスカフェオレ ￥500
- ウインナコーヒー ￥500
- エスプレッソ ￥500
- 紅茶 ￥450
- アイ스티ー ￥500
- 緑茶 ￥450
- アイス緑茶 ￥500
- ココア ￥500
- アイスココア ￥600
- ウインナーココア ￥600

炭酸ドリンク・ジュース

- コーラ ￥500
- ジンジャーエール ￥500
- メロンソーダ ￥500
- レモンスカッシュ ￥500
- ワインソーダ ￥600
- ウーロン茶 ￥500
- ミルク ￥500
- オレンジジュース ￥500
- ぶどうジュース ￥500

県産 100%ジュース

- 桃のジュース
- 津金産りんごジュース (数量限定) 各 ￥500
- トマトジュース ￥500
- ブルーベリージュース ￥500
- ザクロジュース ￥500

各種フロート

- クリームソーダ ￥600
- コーラフロート ￥600
- ミルクフロート ￥600
- オレンジフロート ￥600
- コーヒーフロート ￥600
- ココアフロート ￥700

ビネガードリンク

- ゆずビネガー ￥500
- グレープビネガー ￥500
- ゆずヨーグルトドリンク ￥600
- ぶどうヨーグルトドリンク ￥600

Dessert デザート



一番人気 クリームあんみつ



ぶどうのアイスクリーム



チョコレートパフェ

■クリームあんみつ ￥750

■県産品使用アイスクリーム

桃のアイスクリーム ￥500

ぶどうのアイスクリーム ￥500

■アイスクリーム (バニラ) ￥400

■フルーツ盛り合わせ 時価

■チョコレートパフェ ￥700

■バナナパフェ ￥700

■チョコバナナパフェ ￥750

■フルーツパフェ ￥900

夏季限定

■コーヒーゼリー ■ワインゼリー 各 ￥500

Cake ケーキ



ふわふわシフォンケーキ



モンブラン



リンゴのシブースト

(カスタード・メレンゲ
表面は焦がしキャラメル)



ホットケーキ

各種ケーキ

￥500