

Dinner Menu

Casual Restaurant Wineclub



Appetizers 前菜



1



3



2



Salad サラダ



4



5

① オードブル ¥2,500
(ラックスハム・ミートローフ・チーズ盛合せ)

② 甲斐サーモンのカルパッチョ ¥1,200

③ 山梨県産豚 ラックスハム ¥1,200

● 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

★ 甲州鳥もつ煮 ¥1,000

● あさりのワイン蒸し ¥1,200

④ シーフードサラダ ¥1,500

⑤ コンビネーションサラダ ¥900

● 鶏の唐揚げ ¥700 ● 皮付きポテトフライ ¥700

● 煮かつ皿 ¥800 ● ヒレカツ ¥1,300

● 天婦羅盛り合わせ ¥1,200 ● ミックスフライ (海鮮) ¥1,500

● 海老フライ・牡蠣フライ・帆立フライ 各 ¥1,300

● 枝豆 (夏季限定) ¥500



Soup
スープ



● コーンポタージュ ¥600
(カップサイズ) ¥500

● コンソメスープ ¥700
(カップサイズ) ¥600

山梨県産 ワイン



麻屋葡萄酒

■生き生き山梨 (ライト) ■生き生き山梨 (やや甘口)

マスカット・ベリー-A

甲州種

■グラスワイン (100%県産)

赤・白 各¥700

※グラスワインの設定はごちらのみとなります。

また、ボトルの設定はございません。



■カベルネソーヴィニヨン

ミディアム ¥6,000



■麻屋 メルロ樽熟成

ミディアム ¥6,000

■スパークリングワイン



■麻屋フラン

辛口 ¥4,500



■塩山洋酒 重川 (OMOGAWA)

辛口 ¥4,000



■ヴァン・ムスー ベリー-A ロゼ ■ヴァン・ムスー 甲州

各 ¥5,000



■勝沼甲州シュールリー

ハーフボトル ¥2,000



■峡東 Selection

ハーフボトル ¥2,000

お車を運転の方・未成年者には酒類の提供はできません

Alcohol お酒

- 生ビール (中) ￥800
 - 生ビール (大) ￥1,000
 - 瓶ビール ￥700

 - ノンアルコールビール ￥600

 - 冷酒 (山梨の地酒) ￥900
300ml
 - 日本酒 (山梨の地酒) ￥700
180ml
 - 焼酎 (麦・芋) ￥600
(水・お湯・炭酸割、ロック、ストレート)

 - ハイボールジョッキ ￥700
 - ハイボール (大) ￥900

 - レモンサワー (中) ￥600
 - レモンサワー (大) ￥800

 - ウイスキー ￥600
(水・お湯割り・ロック、ストレート)

 - グラスワイン (山梨県産) (赤・白) ￥700
- カクテル
- ワインクラブソーダ ￥700
 - ジンフィズ ￥700
 - ペパーミントカクテル ￥700

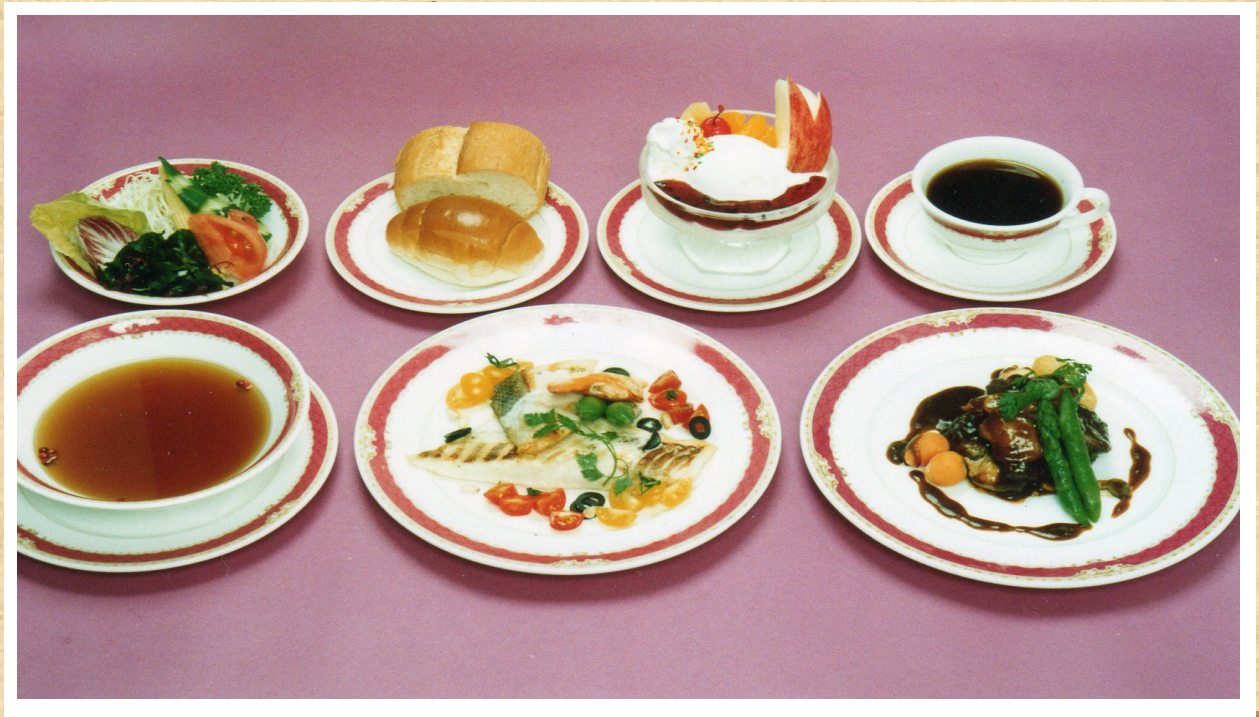
お車を運転の方・未成年者には酒類の提供はできません

Course Menu

コースメニュー

お2人で優雅なひと時を・・・

シェフのおすすめコース



スペシャルコース



シェフのおすすめコース

¥5,500

Chef's Sugestion

<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

※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をお願いします。
※2名様以上でお願いします。

スペシャルコース

¥7,000

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 ¥6,000

サーロイン 300g ¥6,800 (フィレは200gのみ)

スープ
サーロイン又はフィレ
サラダ
デザート
コーヒー
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

サーロイン 200g ¥9,600 フィレ 200g ¥10,600

Steak Menu



Kid's menu お子様メニュー

- お子様ランチ A ￥1,000
- お子様ランチ B ￥1,500
(ランチ A+ カップポタージュ)

お子様向けアラカルトメニュー!! (※通常サイズ)

- オムライス (ケチャップソース) ￥1,200
- 海の幸のピラフ ￥1,200
- ミートソーススパゲッティ ￥1,000



単品

★甲州牛 (A5 ランク)

★サーロインステーキ 200g

¥ 8,000

★フィレスステーキ 200g

¥ 9,000

●サーロインステーキ	200g	¥ 4,500
	300g	¥ 5,500
●フィレスステーキ	200g	¥ 4,500

お好みの焼き加減をお知らせください！！！！

セット + ¥ 800
ライスまたはパン ドリンク付き

お得なコース + ¥ 1,600

ライスまたはパン ポタージュまたはコンソメ ミニサラダ ドリンク付き

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)
- 桃ジュース
- ぶどうジュース

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

こちらの
ドリンクをお選びください。

Meat dishes

肉料理



単品

- ①ビーフシチュー ¥2,500
- ②ハンバーグ デミグラスソース ¥1,800
- ③ハンバーグ 和風おろしソース ¥1,800
- ハンバーグ ホワイトソース ¥2,000
- ④ポークカツレツ ¥1,800
- ⑤ポークジンジャー ¥1,700
- ポークソテー ¥1,700
- 信玄鶏
- ⑥チキンソテー 和風おろしソース ¥1,700
- チキンソテー 照り焼き風 ¥1,800

※恐れ入りますが、御注文は『商品名』でお願いします。

●ライス・パン 各¥400 ●ミニサラダ ¥400

ライス大盛 + ¥100

セット + ¥800

ライスまたはパン ドリンク付き

お得な **コース + ¥1,600**

ライスまたはパン ポタージュまたはコンソメ ミニサラダ ドリンク付き

Cold

- アイスコーヒー
- アイスティー
- 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)
- 桃ジュース
- ぶどうジュース

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

**セット・コースはこちらの
ドリンクをお選びください。**

Fish dishes

魚料理



単品

1 番人気!!! 甲斐サーモン・エビ・イカ・ホタテの

- ① ミックスシーフードバター焼き ￥2,500
- ② 甲斐サーモンのバター焼き ￥2,000
- ③ ホタテのバター焼き ￥1,600
- ④ 白身魚のバター焼き (カラスカレイ) ￥1,600

※恐れ入りますが、御注文は『商品名』でお願いします。

- ライス・パン 各¥400
- ミニサラダ ¥400
- ライス大盛 +¥100

セット + ¥800

ライスまたはパン ドリンク付き

お得なコース + ¥1,600

ライスまたはパン ポタージュまたはコンソメ ミニサラダ ドリンク付き

Cold

- アイスコーヒー
- アイスティー
- 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)
- 桃ジュース
- ぶどうジュース

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

セット・コースはこちらの
ドリンクをお選びください。

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



3



6

- ①ハッシュドビーフライス ￥1,600
- ②オムライス (デミグラスソース) ￥1,200
- オムライス (ケチャップソース) ￥1,200
- ③ピラフ (海の幸) ￥1,200
- リゾット (海の幸) ￥1,600
- シーフード グラタン ￥1,500
- シーフード ドリア ￥1,500
- ビーフカレー ￥1,000 ●カツカレー ￥1,400
- サンドイッチ ￥800

※恐れ入りますが、御注文は『商品名』でお願いします。

スパゲティ

- ④甲州風 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) ￥1,200
- ボンゴレ ￥1,400
- ⑤シシリアン ￥1,500
- 明太子 ￥1,200
- ナポリタン ￥1,000
- ミートソース ￥1,000

セット + ￥800

ミニサラダ ドリンク付き

●軽食の大盛り + ￥300 (サンドイッチは不可)

(※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)

- ⑥富士桜ポーク入りほうとう ￥1,700 ●ほうとう ￥1,400

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)
- 桃ジュース
- ぶどうジュース

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

セット・コースはこちらの
ドリンクをお選びください。

Soft drinks ソフトドリンク

コーヒー・紅茶・ココア

■ コーヒー	¥ 500
■ アイスコーヒー	¥ 550
■ カプチーノ	¥ 600
■ アイスカプチーノ	¥ 650
■ カフェオレ	¥ 550
■ アイスカフェオレ	¥ 600
■ ウィンナコーヒー	¥ 600
■ エスプレッソ	¥ 550
■ 紅茶	¥ 500
■ アイスティー	¥ 550
■ 緑茶	¥ 500
■ アイス緑茶	¥ 550
■ ウーロン茶	¥ 500
■ アイスウーロン茶	¥ 550
■ ココア	¥ 600
■ アイスココア	¥ 650
■ ウィンナーココア	¥ 700

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 ¥ 600
■ ぶどうジュース	¥ 550
■ トマトジュース	¥ 550
■ ブルーベリージュース	¥ 550
■ オレンジジュース	¥ 550
■ ミルク	¥ 550
■ ホットミルク	¥ 550

ビネガードリンク

■ ゆずビネガー	¥ 550
■ ホットゆずビネガー	
■ グレープビネガー	¥ 550
■ ゆずヨーグルトドリンク	¥ 650
■ ぶどうヨーグルトドリンク	¥ 650

炭酸ドリンク

■ コーラ	¥ 550
■ ジンジャーエール	¥ 550
■ メロンソーダ	¥ 550
■ レモンスカッシュ	¥ 550
■ ワインソーダ	¥ 650

各種フロート

■ クリームソーダ	¥ 650
■ コーラフロート	¥ 650
■ ミルクフロート	¥ 650
■ オレンジフロート	¥ 650
■ コーヒーフロート	¥ 650
■ ココアフロート	¥ 750

Dessert デザート Cake ケーキ



ふわふわシフォンケーキ



リンゴのシフースト

(カスタード・メレンゲ 表面は焦がしキャラメル)

各ケーキ **¥600**



フォンダンショコラ

■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) ¥500

■その他のデザート・ケーキ

■ホットケーキ ¥500

■コーヒーゼリー ¥500

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)
- 桃ジュース
- ぶどうジュース

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

**パフェ・あんみつ・ケーキに
+ ¥400 でドリンク付き!!**

pafe パフェ



フルーツパフェ
¥1200

※時期によりフルーツの盛り付け内容が変わります。
自家製県産 ぶどうアイス・桃アイス使用
基本 りんご・みかん・黄桃・パイナップル・バナナ
+ 季節のフルーツ



チョコバナナパフェ
¥900



チョコレートパフェ
¥700

■バナナパフェ ¥800

甘味



クリームあんみつ
¥800

パフェ・あんみつ・ケーキに
+ ¥400 でドリンク付き!!

※写真・盛り付けはイメージです。