

# Special Menu

当 店 自 慢 の 一 品



野菜たっぷり“贅沢ビーフシチュー”

(セット内容は次のページをご覧ください)

## “贅沢ビーフシチュー”

単品 2,400      セット 2,700

先代から受け継いださくら茶屋の味!!自家農園の香味野菜をじっくり煮詰めて旨みを出し、デミグラスソースと牛バラ肉を使用した伝統のビーフシチュー。

## 肉のうまみが溢れる 甲州クリスタルポークのロースト

単品 1,900      セット 2,200

繊細な肉質に、上質な甘みのある脂を一緒に楽しめる山梨県を代表する豚肉!

野菜をたっぷり使った黒ニンニクと県産赤ワインヴィネガーのソースでお召し上がりください!!

甲州クリスタルポークのロースト”

※ 表記の価格は【税込表記】です

# Set Menu

セットメニュー

《メイン+旬の野菜サラダORスープ+ライスORパン+お飲み物》

甲州クリスタルポークのロースト 2,200

野菜たっぷり黒ニンニクと酸味の効いたヴィネガーのペーストソース



クリスタルポークのロースト

おすすめ

ビーフシチュー 2,700

牛バラ肉をたくさんの野菜で煮込んだ旨みたっぷりの煮込み！！

アンガス牛サーロインステーキ 150g 2,800

ガッツリ食べるならこれ！生姜とにんにくの効いた自家製和風ソース

本日の魚料理 2,500

その魚にあった付け合わせとソースで！



ビーフシチュー

パスタ ※ライスorパンはお選びできません 2,000  
(下からお選びください)

## オイルベース

きのこベーコン

魚介類のペペロンチーノ風 (+100)

程よい辛みと魚介の旨み

## トマトベース

茄子とクリスタルポークのミートソース

トマトとモッツアレラ

魚介類 (+100)



本日の魚料理  
例：真鯛のポワレ

## クリームベース

おすすめ

秋鮭ときのこ

この時期限定のおすすめパスタ！

ポルチーニとベーコン (+250)



魚介類

## お飲み物

コーヒー《ホット・アイス》

紅茶《ホット・アイス》

桑抹茶ラテ《ホット・アイス》(+100)

ミルクベースの優しい味わい

ぶどうジュース

さくらヴィネガーソーダ (+150)

さくら香る食前におすすめなドリンク

県産ワイン《白・赤》 (+400)

山梨といたらワイン!! 料理と一緒に

※ 表記の価格は【税込表記】です

# BeLoved Set Menu

創業から愛されるセットメニュー

おすすめ



スペシャルセット



ヒレカツセット



本マグロ丼セット



海老&ヒレカツ単品



ロースカツ単品



海老フライ単品

【セット内容：ご飯・味噌汁・小鉢・漬物・お茶】

	セット	単品		セット	単品
ヒレカツ	1,800	1,450		海老フライ	2,450
ロースカツ	1,900	1,550	数量限定	創業から愛される特大エビフライ	2,100
海老&ヒレカツ	2,250	1,900	数量限定	本マグロ丼	2,400
				スペシャルセット	3,000
				人気の3品を贅沢に使った	

※ 本マグロは1日の数量に限りがあります

ライス	300	ライス大盛り	400	
パン	300	カルピスバタートッピング	110	

※ 表記の価格は【税込表記】です

# まず初めの一皿

Appetizer



ムール貝の白ワイン蒸し



ハケ岳サーモンのカルパッチョ



ポテトフライ



野菜のピクルス



スペイン産生ハム盛り



ハムとサラミの盛り合わせ

キャロットラペ 550

マスタードがアクセント！シェフおすすめのにんじんのサラダ！

旬野菜のサラダ 600

たっぷり旬野菜のピクルス 700

こだわりの野菜とアサヤヴィネガールの洋風漬物

生ハムのシーザー風サラダ 1,150

生ハムとパルメザンチーズを贅沢に使用

**おすすめ** ハケ岳サーモンのカルパッチョ 980

程よい脂と繊細な身がやみつきに！

クリスタルポークのローズハム  
ゆず胡椒マヨネーズ添え 750

鶏レバーの低温調理 オレンジ添え 650

ポテトフライ  
アンチョビマヨネーズ添え 650

品種までこだわりぬいた自家農園のじゃがいも使用

季節のスープ 700

スペイン産生ハム盛り 950

生ハム盛り 季節のフルーツ添え 1,300

ムール貝の白ワイン蒸し 950

**おすすめ** ハムとサラミの盛り合わせ 1,850

お酒を飲むならこの1品

※ 表記の価格は【税込表記】です

# イタリアンな気分な方

Pasta & Pazza

## パスタ



きのこベーコン

### オイルベース

きのこベーコン 1,400



魚介類

魚介類の  
ペペロンチーノ風 1,550

### トマトベース

トマトとモッツァレラ 1,400



茄子とミートソース

茄子とミートソース 1,450

魚介類 1,550

当店人気No.1パスタ

### クリームベース



秋鮭ときのご 1,500

期間限定で鮭ときのご旨みがクリームとマッチ

ポルチーニとベーコン 1,700



マルゲリータ

## ピッツア

※テイクアウトできます【箱代別途+220】

マルゲリータ 1,350

クアトロフォルマッジ 1,600

ハーフ&ハーフピッツア 1,800

※レギュラーより大きいサイズになっています



ハーフ&ハーフピッツア  
クアトロフォルマッジ&マルゲリータ

※ 表記の価格は【税込表記】です

# ガッツリ一品！メインデッシュ

Main Dish



クリスタルポークのロースト



本日の魚料理  
例:サワラのロースト



ビーフシチュー



アンガス牛のステーキ300g

甲州クリスタルポーク 1,900  
のロースト

アンガス牛 3,000  
サーロインステーキ200g

**おすすめ** 本日の魚料理 2,300

**おすすめ** アンガス牛 4,400  
サーロインステーキ300g

ビーフシチュー 2,400

ライス 300

ライス大盛り 400

パン 300

カルピスバター  
トッピング 110



※ 表記の価格は【税込表記】です

# 至福のデザート

D e s s e r t

当店でしか味わえないデザート

桑の葉のテリーヌ 600

アイス各種 450

《バニラ・チョコレート・キャラメルビスケット》  
から一種類お選び下さい

バニラアイストッピング 400

※ショーケース内のケーキにトッピングいただけます

ケーキセット 920

《ショーケースの中から好きなケーキ》  
+  
《コーヒー or 紅茶》



桑とホワイトチョコ  
の濃厚テリーヌ



例：アップルパイ  
バニラアイストッピング



ケーキセット

## お土産やプレゼントに

Take Out

ご注文からお渡しまで30分いただきます

桑とホワイトチョコの  
濃厚テリーヌ 3,024

桑の葉茶 100g 1,600 30g 880

桑のフィナンシェ 1,296

桑のバターパン 540

桑のコンフィチュール 850



この他にもレジ前にて山梨県産のテイクアウト商品がございますので一緒にご覧ください。

※ 表記の価格は【税込表記】です

# BeLoved Set Menu

創業から愛されるセットメニュー



海老フライ単品



ヒレカツセット



海老&ヒレカツセット



ロースカツ単品

【セット内容：ご飯・味噌汁・小鉢・漬物・お茶】

	セット	単品		セット	単品
ヒレカツ	1,800	1,450	海老フライ	2,450	2,100
			創業から愛される特大エビフライ		
ロースカツ	1,900	1,550	海老&ヒレカツ	2,250	1,900

ライス	300	ライス大盛り	400	
パン	300	カルピスバター トッピング (2人前)	220	

※ 表記の価格は【税込表記】です