

Pasta

いろんな
お皿でご提供！



旬野菜と生ハムの
ペペロンチーノ



1,350 yen



富士吉田産 地玉子ふじと
厚切りベーコンの
カルボナーラ



1,400 yen



小海老とトマトの
ジェノヴァクリーム



1,400 yen



厚切りベーコン・茄子・
モッツアレラチーズの
トマトソース



1,350 yen

a

Curry & Rice



山梨県産 信玄どりのスパイスカレー 1,350 yen



青いFUJIYAMAカレー 1,350 yen

カ
レ
ー
ラ
イ
ス

Rice Bowl



オーストラリア産 牛ステーキ丼 1,800 yen



井
もの

Pizza

もちもち
ナポリ風ピッツァ



マルゲリータ 1,350 yen



クワトロフォルマッジ 1,550 yen

ピ
ッツ
ア

Oshino Soba

忍野そば



地玉子ふじを練りこんだ
忍野そば



950 yen

珍しい!そばの
ジェノヴェーゼ



地玉子ふじを練りこんだ
忍野そばと小海老のジェノヴェーゼ

1,200 yen



青と白の
FUJIYAMAカレーそば

青いカレーと白いエスプーマで
富士山をイメージしたカレーそば。



1,400 yen



FUJIYAMAハンバーガー

🍴 🍷 🍷 1,100 yen

Burger &
Sandwich

バーガー・サンド



ブルドポークホットサンド

🍴 🍷 🍷 980 yen

Side & Set Menu

サイド・セットメニュー



①お子様プレート(小学生以下) 🍴 🍷 🍷 880 yen

②トリュフ入りきのこクリームスープ 🍴 🍷 600 yen

③線状サラダ 350 yen

パン(バケット&胚芽ロール) 🍴 220 yen

ライス 220 yen

スープセット(日替わりスープ+パンorライス) 550 yen

サラダセット(③サラダ+パンorライス) 550 yen

※セットメニューは他のお料理と一緒にご注文いただけます。

Desserts

餡がけ体験
できます！



体験・和栗モンブラン / 紫芋モンブラン
各1,350 yen

お客様ご自身の手で専用の道具を使い、
餡を絞りかけていただけます。
自らの手で形作ったモンブランは一味違うこと間違いなし。



自分でつくる あんみつ

彩豊かな具材を一皿に。
(つぶあん/白玉団子/わらび餅/抹茶ゼリー
/バニラアイス/フルーツ数種/黒蜜)

🍴🍰🍷 880 yen

※完成した状態でのご提供も可能です。



焼き団子(3本)
900 yen



🍰🍷 地玉子ふじプリン
550 yen



アイス最中 各450 yen
バニラ / 抹茶 / 杏仁ビスターチオ 🍰🍷

抹茶パフェ 1,100 yen

下はさっぱりとした
抹茶のゼリー、上は
もちもちとした食感
の白玉やわらび餅。
生クリームやあんこも
たっぷり使用した贅沢な
和パフェ。



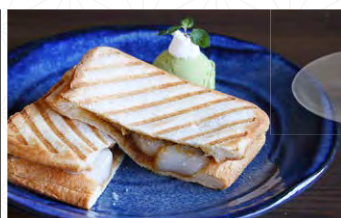
🍴🍰🍷 フレンチトースト
980 yen



🍴🍰🍷 FUJIYAMAチーズケーキ
800 yen



🍴🍰🍷 抹茶の巴斯克チーズケーキ
800 yen



🍴🍰🍷 信玄餅ホットサンド
650 yen

Soft Drinks

① コーヒー - 最高級トアルコ・トラジャ豆	550 yen
② オーガニックティー	550 yen
ウーロン茶	500 yen
オレンジジュース	500 yen
赤ブドウジュース	600 yen
白ブドウジュース	600 yen
桃ジュース	600 yen
③ 山梨県産 桃ジュレソーダ	650 yen
④ 旬のフルーツソーダ	600 yen
⑤ オーガニック焙煎玄米ラテ 	650 yen
⑥ オーロラグレープソーダ レッド/ブルー/イエロー	700 yen
ホットチョコレートセミスイート 	550 yen
ホットチョコレートキャラメル 	600 yen



オーロラのようにゆらめく
不思議ドリンク

Alcohol

キリン グリーズフリー 小瓶 (ノンアルコール)	600 yen
ふじやまビール ピルス	650 yen
グラスワイン 白 / 赤	600 yen
● くらむぼん スパークリング甲州	4,800 yen
● ルミエール 甲州シュール・リー	3,800 yen
● 原茂ワイン 甲州樽熟成	4,800 yen
● ルミエール プレストージークラス・オレンジ	5,500 yen
● イケダワイナリー セレクト	4,800 yen
● 原茂ワイン ハラモブラッククイーン	5,500 yen
● ルミエール プレストージークラス・メルロ	5,800 yen