

■
パスタ



山梨県産 信玄どりと旬野菜の
クリームパスタ



1,450 yen



旬野菜と生ハムの
ペペロンチーノ



1,380 yen



モッツアレラチーズ
ナポリタン



1,380 yen



富士吉田産 地玉子ふじの
卵かけパスタ



1,350 yen

いろんな
お皿でご提供!

Curry & Rice



山梨県産 信玄どりのスパイスカレー

1,420 yen



青いFUJIYAMAカレー

1,420 yen

カレー料理

Meat



三元豚のイタリアンカツレツ

1,880 yen



山梨県産 甲州ワインビーフの
ハンバーグ

2,100 yen

肉料理

Pizza

もちもち
ナポリ風ピッツァ



マルゲリータ 1,380 yen



信玄どり照り焼きチキン 1,500 yen

ピッツァ

特定原材料8品目を表示しています。



Oshino Soba

忍野そば



地玉子ふじを練りこんだ
忍野そば



980 yen



地玉ふじを練りこんだそばと
モッツアレラチーズの
ジェノヴェーゼ
1,280 yen



珍しい!そばの
ジェノベーゼ

One Hand Menu

ワンハンド料理



富士桜ポークと
甲州ワインビーフの
チーズメンチカツ

🍷 🍷 🍷 650 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 本日のスープ _____ 550 yen
- ③ ミニサラダ 🍷 _____ 400 yen

パン (バケット & 胚芽ロール) 🍷 — 220 yen
ライス _____ 250 yen

スープセット (日替わりスープ + パンorライス) 600 yen
サラダセット (ミニサラダ + 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。

KONOHANAの体験デザート

Enjoy the experience with desserts.

Desserts



餡がけ体験
できます!



体験・和栗モンブラン
各1,380 yen



山梨県産 桃と桜の
KONOHANAモンブラン 1,380 yen



お客様ご自身の手で
専用の道具を使い、餡を絞りに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)

980 yen

※完成した状態でのご提供も可能です。



焼き団子(3本)

もちっとした団子の焼き上げを
お客様ご自身の手で。
トッピングの黒蜜、きな粉、あんこ付き。

980 yen



抹茶点て体験

お客様ご自身の手で
抹茶を点て、お召し上がりいただけます。
ぜひデザートなどと一緒に。

700 yen



Desserts



生クリームたっぷり
餡バターどら焼き



580 yen



抹茶のバスク
チーズケーキ



880 yen



アイス最中 バニラ / 抹茶



各 550 yen

NEW

抹茶パフェ

1,780 yen

抹茶・抹茶ムース・抹茶ゼリー
と様々な形で抹茶を味わえます。
相性抜群の黒蜜と
ストロベリーのアクセントも。



Soft Drinks

- ① コーヒー - 最高級トアルコ・トラジャ豆 _____ 600 yen
- ② オーガニックティー _____ 600 yen
- オレンジジュース _____ 550 yen
- 赤ブドウジュース _____ 650 yen
- 白ブドウジュース _____ 650 yen
- 桃ジュース _____ 650 yen
- ③ 山梨県産 桃ジュレソーダ _____ 700 yen
- ④ 旬のフルーツソーダ _____ 700 yen
- ⑤ オーガニック焙煎玄米ラテ _____ 680 yen
- ⑥ オーロラグレープソーダ レッド/ブルー/イエロー _____ 750 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) _____ 700 yen
- ふじやまビール ビルス _____ 850 yen
- グラスワイン 白 / 赤 _____ 850 yen