

甲州ワインビーフ
バーベキュー



◆豚肉 ◆ワインビーフ ◆ソーセージ
◆野菜 ◆ご飯 ◆お漬物 2,500円(税込)より
※写真の料理は4人前(2,500円コース)

溶岩バーベキュー



◆豚肉 ◆ソーセージ
◆野菜 ◆ご飯 ◆お漬物 1,500円(税込)
※写真の料理は4人前

溶岩バーベキュー



◆豚肉 ◆牛肉 ◆ソーセージ
◆野菜 ◆ご飯 ◆お漬物 1,800円(税込)
※写真の料理は4人前

溶岩バーベキュー



◆豚肉 ◆牛肉 ◆ソーセージ ◆エビ
◆ホタテ ◆野菜 ◆ご飯 ◆お漬物 2,400円(税込)
※写真の料理は4人前

2017年4月1日より

お食事のご案内

山梨の郷土料理をとり入れた浅間園オリジナルメニュー

広々とした売店や大駐車場完備。ぶどう棚の下でのお食事は
団体様にも充分に楽しんでいただけます。

甲州ワインビーフ

甲州ワインビーフは、ワインを搾って残ったブドウ粕を飼料として育った牛から生産された山梨県産牛肉です。山梨の満ちあふれる自然の恵みをうけて、丹念に育て上げられました。

溶岩バーベキュー

当園のバーベキューは「富士山の溶岩プレート」を使用した溶岩焼です。溶岩プレートには加熱すると遠赤外線が発生する特性があり、お肉や野菜がふっくらジューシーに焼きあがります。また、溶岩はミネラルを含んでおり、調理時に油を使用しませんのでヘルシーです。

ほうとう (10月～4月)

「ほうとう」は「餠飩(はくたく)」を音使したものであるとされ、甲斐の名将武田信玄が野戦食として用いていたとされる、栄養バランスに優れた甲州独特の郷土料理です。

お飲物 Drink Menu (税込)

オレンジジュース.....	250円	ビール(中ビン).....	600円
ウーロン茶.....	250円	日本酒.....	500円
コーラ.....	250円	ワイン赤・白(500ml).....	各1,100円

- ◆このパンフレットのお食事は団体様メニューにつき全てご予約が必要です。
- ◆掲載してあるお料理内容は季節により多少変更する場合がございます。
- ◆料理の料金は全て1名様料金、税込となります。

屋根付きガーデンレストラン



ほうとうは10月～4月の限定メニューです

ほうとう



◆ほうとう ◆ご飯 ◆鳥から揚げ
◆お漬物 1,300円(税込)
※写真の鍋は4人前

ほうとう



◆ほうとう ◆ご飯 ◆虹マスの甘露煮
◆鳥から揚げ ◆カニ爪のフライ
◆サラダ ◆お漬物 1,700円(税込)
※写真の鍋は4人前

ほうとうの1名様用鍋も承ります。(1名様あたりプラス150円、70名様まで可)

五目大杯めし



◆五目大杯めし ◆みそ汁 ◆おざら
◆とうふ ◆お漬物 1,300円(税込)