



H O T E L K A S U G A I

W i n e B a r

M E N U

■ Wine Cup Bread



◎チリコンカン
(ワインパミスカップ)

ワインパミス入りカップパンに豆とひき肉を、玉ねぎなどの野菜と一緒にトマトベースで煮込んだちよい辛の「チリコンカン」をトッピングしました。

◎ほうとうグラタン(糀糖カップ)

山梨の伝統食「ほうとう」を取り入れた和・洋・中どのお酒にも良く合うやさしい味わいの「グラタン風ほうとう」です。

◎ビーフストロガノフ
(ワインパミスカップ)



やまなしのカップパン

糀糖入り、ワインパミス入りパン生地の
 パリッとした食感が心地よい♪
 しっかりめの味付けが小腹を満たすのにもちょうど良い
 新感覚のおつまみカップパンです。

チリコンカン(ワインパミスカップ)

.....1000円

ほうとうグラタン(糀糖カップ)

.....1000円

チリコンカン(ワインパミスカップ)

.....1000円



◎ワインパミス

ワイン搾汁後のペースト。

経済産業省地域資源認定商品

◎糀糖

米と米糀を発酵させた自然の甘味料。

経済産業省地域資源認定商品



■ Pizza & Salad



ミックスピザ..... 1,100円

※写真はイメージです

価格は税別にて表記しております



Pizza

ガーリックトースト …………… 700円

ミックスピザ ……………1,100円

ピザフリッタ チーズ&ベーコン …………… 600円

ピザフリッタ バジル&チキン …………… 600円

サクサクのピザ生地で素材を包んだ揚げピザです。



ピザフリッタ チーズ&ベーコン※写真はイメージです

Salad

モッツアレラチーズとトマトのサラダ …………… 900円

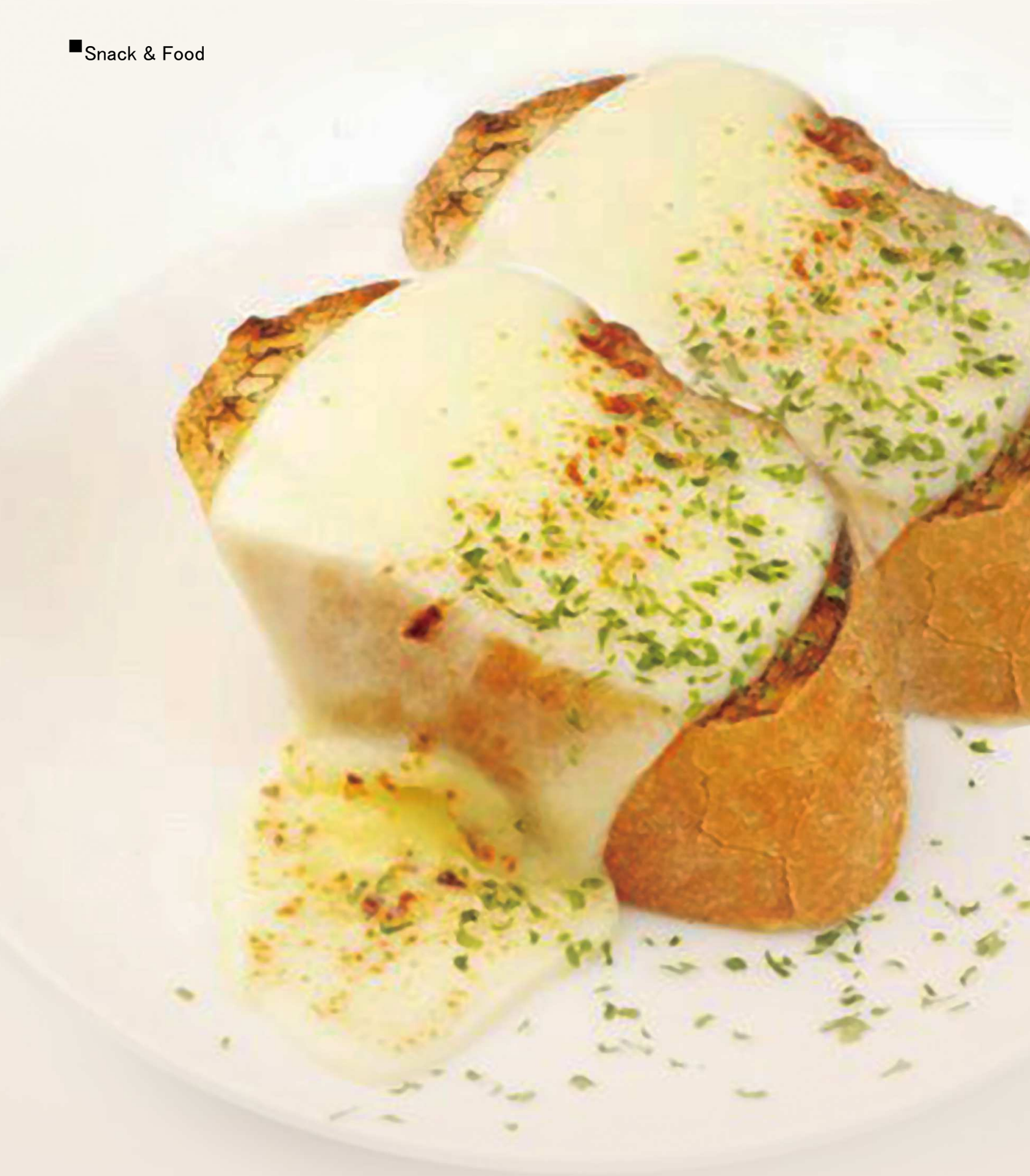
角切りサーモンのマリネサラダ ……… 900円



モッツアレラチーズとトマトのサラダ ※写真はイメージです



■ Snack & Food



ブルスケッタ..... 500円

※写真はイメージです



Snack

- ミックスナッツ 400円
- ロールチョコレート 400円
- ポッキー 500円
- おつまみスナック盛り合わせ 1,500円
- スタッフド オリーブ 400円
- スモークド タクアン(燻製たくあん) 500円

Food

- クリームチーズのポン酢和え 500円
- クリームチーズのクラッカー添え 500円
- ソーセージ6種の盛り合わせ 950円
- 国産地鶏のトマトソース煮 950円



ブルスケッタ 500円

フランスパンにチーズをのせて焼き上げてあります。
ほんのりとチーズの塩分がお酒をすすめてくれます。

※写真はイメージです





■ Spaghetti & Soup



カルボナーラ..... 1,000円

※写真はイメージです





Spaghetti

ポモドーロ(トマトソース) ……………1,000円

和風きのこ……………1,000円

味噌ペペロンチーノ……………1,000円



ポモドーロ ※写真はイメージです

Soup

オニオングラタンスープ……………800円



オニオングラタンスープ ※写真はイメージです





■ Cheese & Icecream



チーズの盛り合わせ 1人前……………800円

チーズの盛り合わせ 3人前…………… 2,000円

※写真はイメージです





Cheese

チーズの盛り合わせ 1人前…………… 800円

チーズの盛り合わせ 3人前…………… 2000円

チーズ各種 単品100g…………… 1200円

白カビタイプ 青カビタイプ ハードタイプ

セミハードタイプ ウォッシュタイプ

カマンベールのオープン焼き……………1200円

チーズフォンデュ …………… 2000円

Icecream

アイスクリーム 各種 …………… 450円

バニラ チョコ カルピス ゆず



写真はイメージです

チーズフォンデュ…………… 2000円

3種類のチーズを合わせることでコクをあたえて、

県産の白ワインを使い甲州ワインとの相性も高めてあります。

※写真はイメージです

