

「やまなしの美酒・美食」



WEBでもっと詳しく

発行元

山梨県観光文化・スポーツ部 観光振興課

<https://www.pref.yamanashi.jp/kankou-sk/>

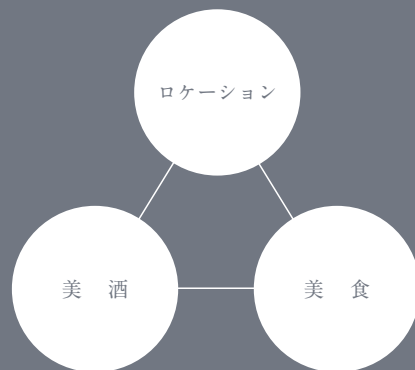


Blissful Time

やまなしの美酒と美食が織りなす至福の時間

Blissful Time

最高のお酒と最高の料理と最高のロケーションで
あなただけの至福の時間を楽しもう。



「至福」は、
最高のお酒で作られる。

美酒

Wine
Japanese Sake
Beer
Whiskey / Gin

blissful time



心まで潤すような、清らかで奥深き余韻をのこす、やまなしの美酒。

ワイン
Wine



日本ワイン発祥の地・山梨は、
世界が認める上質なワインの宝庫

日本ワイン生産量とワイナリー数日本一を誇り、日本で初めてワインとしてGI「山梨」が指定された。「甲州」を使った白ワイン、「マスカット・ベリーA」を使った赤ワインが代表的存在。海外の権威あるコンクールで金賞受賞を重ねるなど、高品質で多彩なワインが醸造されている。

※GIとは
『GI』は地理的表示を意味する Geographical Indication の略称。生産方法・生産地の特性が品質に結びついている「農林水産物」「食品」などについて、その地理的表示を知的財産として登録・保護することを目的とした国の制度。つまり『GI』は正しい産地と確かな品質の証であり、山梨県は酒類においてワインと日本酒の2種類でGI「山梨」が指定された初の県。

日本酒
Japanese Sake



名峰が磨いた6水系の名水で仕込む
個性豊かな名酒との出会い

ワインに続き日本酒もGI「山梨」が指定されており、GIとして指定を受けた全国の日本酒の中で、唯一、仕込み水の「水系」も限定しているという名水の地・山梨にふさわしい特徴がある。大自然の力で時間をかけて磨かれた県内6水系の清らかな水を使用して醸す味は格別。

ビール
Beer



名水と地域の特徴が活かしている
醸造家の発想と技が生む芳醇な味わい

名水と厳選された原料を使い、地域の特徴を活かしたビールづくりに個性豊かなブルワリーが揃う。フルーツ王国・山梨ならではの果物を使用したビールも魅力的。醸造家の技と感性が豊かな素材とが会うことで生まれた多彩な味のパリエーションを楽しむことができる。

ウイスキー・ジン
Whiskey / Gin



豊かな森林と清らかな天然水
山梨の美しい自然が際立つ味わいの源

蒸溜所がある環境が味の個性につながるというられるウイスキー。山梨の自然で磨かれた天然水に恵まれ、ミネラルウォーター生産量日本一を誇る名水の地。豊かな自然環境の中で、土地の名を冠したものををはじめ魅力的な味と香りのウイスキーやジンが生まれている。

「至福」を、
最高の食材で堪能する。

美 食

Japanese cuisine
Italian cuisine
French cuisine
Chinese cuisine

blissful time



豊かな自然に育まれた上質な素材が食の世界を広げる、やまなしの美食。

肉
Meat



極上のおいしさは畜産農家の優れた技と
山梨の恵まれた自然の賜物

山梨では豊かな自然の中で「甲州牛」などのブランド食肉をはじめとする上質な食肉が生産されている。また獣害対策として捕獲したニホンジカを貴重な天然資源として安全で安心しておいしく味わうことができる「やまなしジビエ(鹿肉)」が新しい食肉の魅力を広げている。

魚
Fish



山梨の名水が育む高品質な淡水魚
オリジナルのブランド魚も好評

清らかな名水に恵まれた山梨は全国有数の淡水魚の産地としてニジマス、ヤマメ、イワナなどが養殖されオリジナルのブランド魚が開発されている。新たに登場した「富士の介」は全国で唯一キングサーモンの血を引き、きめ細かな身質、ほどよく乗った上品な脂、豊かなうま味が特徴。

果物
Fruits



一年を通しておいしい果物が楽しめる
フルーツ王国やまなしは魅力が満載

日本のぶどう栽培発祥の地・山梨では、果物の栽培に適した気候・風土、そして生産者の高い技術「匠の技」により高品質な果物が生産され、ぶどう、もも、すももの生産量は日本一を誇る。また研究開発も盛んに行われており、誕生したばかりの県オリジナル品種「サンシャインレッド」は早くも注目の的。

野菜
Vegetables



伝統野菜や気候風土を生かした
適地適作の多種多様な野菜栽培

八ヶ岳南麓や富士北麓の高冷地、昼夜の寒暖差が大きい甲府盆地など、それぞれの地域の特徴を活かした野菜が栽培されている。肥沃な土壌や清らかな水、日照時間の長さなどに恵まれた山梨では、豊かな自然環境を次世代につなぐことを大切に、安心・安全な有機野菜の生産も盛ん。

「至福」を、
最高の空間で楽しむ。

店舗紹介

Japanese cuisine
Italian cuisine
French cuisine
Chinese cuisine



幸福感に満たされていく、豊かな時間。五感で楽しむ、やまなしの美酒・美食の共演。



店舗マップ



中北エリア

ITASHI	16
割烹三井	16
キャセロール	16
サドヤレストラン レアルドール	17
シャトレゼホテル談露館	17
炭・肉と旬野菜Kazan	17
中華ニグラット	18
ビストロ メゾン・ド・ルージュ	18
福寿司 本店	18
ブラッスリー山梨	19
ristorante koen	19
レストラン ボルドー	19
和食あかざわ	20
勝の家	20
キュイエット	20
さくら茶屋 La Passion	21
オーベルジュ清里 ル・マリアージュ	21
小淵沢 井筒屋	21
鮎 新太郎	22
Terroir 愛と胃袋	22
Blowin' in the Wind	22
日本料理すずこう 鈴木幸廣	23
こうしゅう庵	23
峡東エリア	
寿司割烹 いづ屋	23

展望・星屑レストラン ガイア	24
ラメゾンアンシェンヌ	24
石和名湯館糸柳	24
くつろぎの邸くにたち	25
ホテル春日居	25
ルミエールワイナリーレストラン ゼルコバ	25
勝沼食堂パバソロッテ	26
甲州市勝沼 ぶどうの丘	26

峡南エリア

割烹 とりしん	26
レストランニューポート	27
行学院 覚林坊	27
農カフェZENCHO	27
国本屋	28

富士・東部エリア

天ぶら 竜	28
焼肉&イタリアン カルネ	28
Locanda Abbracci	29
忍野八洲	29
イタリア料理 ルッチコーレ	29
中国料理 翠陽	30
日本料理 花木鳥	30
レストランテ イルコロレ	30
オーベルジュマーメイド	31
Miura料理店	31
mieux restaurant	31

店舗情報 Blissful Time

中北エリア



酒粕のソルベと苺のスープ

南アルプス市の酒粕と南アルプス市産の苺を使ったデザート。

おすすめのお酒 太冠酒造 スパークリング

要予約 ITASHI

地場の食材や旬の食材を活かしたフランス料理を楽しめる。

☎055-287-7677 ☎水・木曜
 ☎12:00～14:00 / 18:30～21:00
 ◎山梨県甲府市荒川1-8-18 豊栄ビル103 📍あり

for more info



富士の介のお刺身・甲州牛のしゃぶしゃぶ

山梨県が約10年かけて開発した「富士の介」のお刺身。クセがなく、きめ細やかな身質で上品な脂がのっており、魚が苦手な方にも好評。また、しゃぶしゃぶに使っている甲州牛は黒毛和牛の品種であり、柔らかさや豊かな風味などがあり上品な味わいを楽しめる。

おすすめのお酒 山梨銘醸 七賢生酒

割烹三井

約40年続く歴史のある店。完全個室が有り、静かな空間で食事が楽しめる。

☎055-222-4370 ☎不定休
 ☎11:30～13:30 / 17:30～22:00
 ◎山梨県甲府市寿町2-11 📍座4台/夜16台

for more info



ハタケ岳鹿のロース グリエ赤ワインソース

鹿のロースをブロックで網焼きにし、ソースは県産ワインとエシャロット、鹿のコンソメで仕上げている。付け合わせに県産の菊芋のビュレが添えられた一品は見た目も映える。

おすすめのお酒 丸藤葡萄酒工業 プティ・ドメース ルバイヤート

キャセロール

オープン43年目を迎えるクラシック・フレンチ・レストラン。山梨県産食材を使う本格フレンチが、気軽に楽しめる。

☎055-232-7992 ☎日曜
 ☎11:30～15:00 / 17:30～21:00
 ◎山梨県甲府市善光寺町2769 📍15台

for more info



店舗情報 Blissful Time



甲州ワインビーフとフォアグラのロッシェニ風 サドヤワインとトリュフのソース

山梨のブランド牛『甲州ワインビーフ』とフォアグラのポワレの組み合わせ。サドヤの赤ワインとトリュフのソースで仕上げたロッシェニスタイルで、至福の1皿をサドヤのワインと楽しむ。
 (ディナー・スペシャリティコース 13,200円(税込)のメインディッシュ)

おすすめのお酒 サドヤ ミュール シャトーブリアン赤/シャトーブリアン赤1992

要予約 サドヤレストラン レアルドール

山梨の素材を活かしたフレンチと自社ワインのマリージュ。

☎055-288-8723 ☎火曜(祝日は営業)、年末年始
 ☎11:30～13:30L.O.(土・祝12:30L.O.) / 17:30～19:30L.O. ◎山梨県甲府市北口3-3-24 📍約70台

for more info



山梨の食材と山梨のワインのマリアージュ

シャトレゼホテルの厳選した5大県産食材、アワビ・サーモン・「甲斐絹宝刀」・和牛・湯葉を用いた料理。「甲斐絹宝刀」はシルクパウダーを練りこんだ特別な麵をクリームパスタに仕上げている。山梨県の昔からある食材を新たな食材、手法とともに楽しむ。

おすすめのお酒 シャトレゼ勝沼ワイナリー 巨峰ワイン(ロゼ)/2023年甲州

要予約 シャトレゼホテル 談露館

130年以上の歴史を誇る、甲府随一の老舗ホテルのレストラン。

☎055-237-1331 ☎無休
 ☎17:30～21:00
 ◎山梨県甲府市丸の内1-17-19 📍50台

for more info



甲州牛と甲州ワインビーフの食べ比べショートコース

前菜の3点盛、鮮魚のカルパッチョ、舞茸出汁の出汁巻きたまご、甲州牛と甲州ワインビーフがついたコース。

おすすめのお酒

勝沼醸造 アルガブランカラレーザ
 シャトー酒折ワイナリー マスカットベリーA樽熟成

炭・肉と旬野菜Kazan

炭を使った山梨県産銘柄肉、甲州牛、甲州ワインビーフ、甲州地鶏、富士桜ポークと山梨県産舞茸出汁を使った新和食と県産ワインが楽しめる。

☎055-223-0101 ☎日曜・祝日
 ☎17:00～22:00
 ◎山梨県甲府市丸の内2-1-18 駅前銀座ビル1

for more info



店舗情報
Blissful Time

県産の有機栽培無農薬野菜の野菜炒め

県産の有機栽培、無農薬野菜を10～15種類使用した野菜炒め。中国福建省の天然ミネラル塩のみの味つけが食欲をそそる。

おすすめのお酒 くらむぼんワインNシャルドネ

要予約 中華ニグラット

旬の食材を使用した中華料理。

☎080-7613-9774 📞水・木曜(不定休あり)
🕒17:00～22:00
📍山梨県甲府市武田2-1-14 📷1台

for more info



コース料理

山梨の食材のコース料理。前菜、山梨サラダ、肉料理、焼きたてパン、パスタ、デザート盛り、コーヒー等、日によってコース料理の内容が変わる。地産地消、山梨県産ワインとの相性を楽しめる。

おすすめのお酒 JА南アルプス市原七郷甲州

要予約 ピストロメゾン・ド・ルージュ

地産地消、お料理とワインをリーズナブルに楽しめる。お一人様も気軽に立ち寄れる。

☎055-268-3331 📞不定休 🕒11:30～13:30
/ 18:00～22:30(土・日・祝は夜のみ)
📍山梨県甲府市丸の内1-14-10 内藤ビル1階B

for more info



熟成した魚・漬けにした握り

魚を熟成させて旨みを引き出した寿司と、県産ワインや日本酒のペアリングが楽しめる。

おすすめのお酒 勝沼醸造 アルガブランカ クラレーザ

要予約 福寿司本店

山梨県産のワイン、日本酒とのペアリングを楽しめる。

☎055-237-2954 📞日曜
🕒18:00～26:00
📍山梨県甲府市中央1-16-6FL 甲府ビル

for more info

店舗情報
Blissful Time

鹿肉のグリユ

山梨県の鹿肉を周囲をよく焼き上げてゆっくり火を通した逸品。

おすすめのお酒 麻屋葡萄酒 花鳥風月 麻屋ノワール

ブラスリー山梨

鹿肉ジビエ、甲斐サーモンレドを始めとする山梨の食材を使用。フレンチをベースに山梨食材に最適な調理法によって、「山梨フレンチ」を創り出す。

☎055-231-5272 📞木曜
🕒18:00～23:30
📍山梨県甲府市中央1-6-4芳野ビル1階グルメ横丁内

for more info



野菜ピザ

主に山梨県産の野菜を使用。オリジナルソースに、野菜をたっぷりを使用した窯焼きピザは、野菜のおいしさをダイレクトに味わえる。

おすすめのお酒 くらむぼんワインN甲州

ristorante koen

大きなピザ窯を使って調理。主に山梨県産の食材を使ったコースは、山梨の素晴らしい恵みをシンプルで本能的に美味しいと思う感覚にしてくれる。

☎055-244-5511 📞水・木曜
🕒11:30～14:30(土・日のみ) / 17:30～22:30
📍山梨県甲府市中央2-12-9高善ビル1F

for more info



和牛のビフテキ

創業以来変わらないステーキソースは和牛の味を一層引き立て、添えのメンテルバターは和牛の脂の旨味を更に高める。好みに合わせて、グラムカットをし、好みの焼き加減で一枚一枚丁寧に焼き上げる。併設したワイナリーは食事に合うワインの醸造をし、一緒に楽しめる。

おすすめのお酒 ドメースQ ビノ・ノワール

レストラン ボルドー

創業50年を迎える老舗ステーキハウス。

☎055-233-4427 📞火曜
🕒11:00～14:30 / 16:30～20:30
📍山梨県甲府市桜井町47 📷50台

for more info



店舗情報
Blissful Time

四季を感じられる構成のコース料理

地元食材を中心に独自のルートで仕入れたスペシャルな食材を「基本に忠実に、時に奇をてらう」調理法でコース料理に仕立てている。

おすすめのお酒 太冠酒造 山田錦(純米吟醸無濾過生原酒)

要予約 和食あかざわ

地元食材を駆使して創られる品々は「基本に忠実に、時に奇をてらう」想いを根幹に置き、日々進化している。

☎055-269-6595 📅月曜
🕒17:30～22:00 / 11:30～14:00(土・日のみ)
📍山梨県甲府市宝2-19-4 📄8台

for more info



鶏と野菜のミルフィーユ

ほんのり脂の乗った鶏肉とさまざまな野菜の食感がリズム良く味ええる。

おすすめのお酒 山梨銘醸 七賢 風凜美山

勝の家

食材の持つ物語を大切に、五感のすべてで満足がいく心のこもった料理を楽しめる。

☎0551-23-6323 📅火曜
🕒11:30～14:00 / 17:00～20:30
📍山梨県韮崎市上ノ山3803 📄25台

for more info



八ヶ岳湧水イワナと矢崎屋ファーム檸檬とプラットオレンジ 浅尾大根と柚子

新鮮なイワナを塩と檸檬でしめて、前田屋オリーブオイルでマリネ。矢崎屋ファームのプラットオレンジのデ、檸檬コンフィのデ、八朔のデを散らし、明野町産の浅尾大根を柚子ピネグレットでマリネ。小松菜のパウダー、プラットオレンジのパウダーをあしらう。

おすすめのお酒 中央葡萄酒 三澤甲州2020

キュイエット

La cueilletteキュイエットは、フランス語で(果実の収穫)を意味する。地場のフルーツをはじめ、八ヶ岳の新鮮野菜、ジビエ、山梨の食材を楽しめる。

☎0551-23-1650 📅火曜、毎月3日(不定休あり)
🕒11:30～15:30 / 18:00～22:30
📍山梨県韮崎市穂坂町三ツ沢1129 📄20台

for more info

店舗情報
Blissful Time

贅沢ビーフシチュー

こだわりの牛肉と子牛の出汁、赤ワイン、たっぷりの香味野菜で3日かけて仕上げたこだわりの一品。

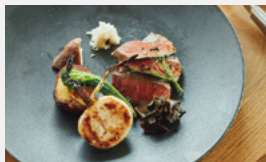
おすすめのお酒 中央葡萄酒 YAMANASHI de GRACE

さくら茶屋 La Passion

創業30年。地産地消を基本に地元農家の減農薬野菜を中心に使用。

☎0551-23-0030 📅月曜(月2回不定休あり)
🕒11:00～15:00 / 17:30～21:00
📍山梨県韮崎市藤井町南下條171-1 📄20台

for more info



清里湧水鱒のボワレ/グラスフェッドビーフ(放牧牛)のグリエ行者コンニクのソース自家農園の山ワサビを添えて

清里湧水鱒をその季節にとれる自家農園有機野菜とともに楽しむ。オーガニックの牧草のみを食べ、放牧されて育った赤身の柔らかい厳選された牛肉のグリエは行者にんにくと赤ワインで作ったソースで自家農園の山わさびとともに味わう。

おすすめのお酒 山梨県産ハーフワイン3本セット(スパークリング・白・赤)

要予約 オーベルジュ清里 ル・マリアージュ

自家栽培の野菜と選りすぐりの地元の食材を使った料理は、心と身体を優しく調える。春の訪れを五感で感じるような、そんな料理が楽しめる。

☎0551-48-3405 📅不定休
🕒12:00～14:00 / 17:30～21:30
📍山梨県北杜市高根町清里3545-943 📄100台

for more info



自然薯と甲州地鶏のそぼろ饅頭大塚人参のビュレ

山梨名産の自然薯はビタミンやミネラル豊富で栄養価が高く、「山うなぎ」とも呼ばれる。旨味たっぷりの甲州地鶏のそぼろを自然薯の生地で包んでいる。やさしい大塚人参のビュレと銀鮎を合わせて楽しむ。

おすすめのお酒 ケアフィットファームワイナリー コハク 2021

小淵沢井筒屋

創業27年目を迎える鰻専門店。伝統ある関東風の鰻の調理工程に、熟成のひと手間をかけることにより、鰻本来のコクのある旨味を引き出す。

☎0551-36-5990 📅火・水曜
🕒11:00～14:30 / 17:00～20:00
📍山梨県北杜市小淵沢町1035 📄15台

for more info



店舗情報
Blissful Time

コハダのにぎり、穴子の白焼き

地元の白州米をブレンドしたシャリ。魚は豊洲市場より直接仕入れを行っている。

おすすめのお酒

山梨銘醸 七賢 風濤美山、大中屋 / シャルマンワイン 甲州シュール・リー 無濾過2022

要予約 鮎 新太郎

店内のカウンター席で甲斐駒ヶ岳鳳凰山の景色を望みながら食事が楽しめる。

☎0551-45-9247 ☎不定休
🕒12:00～14:00 / 16:00～19:00
📍山梨県北杜市白州町白須7997-1 🅇5台

for more info



八ヶ岳湧水鱒とピーツのショーフロウ

シングルチャーディッシュ。鱒を軽くスモークし、ソース状にしてピーツをまとった料理。八ヶ岳の山羊のクリームチーズを添えて味わう。

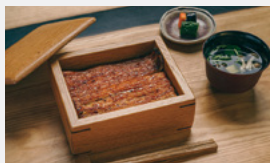
おすすめのお酒 塩山洋酒醸造 甲州重川2022

要予約 Terroir 愛と胃袋

食材からテーブルウェアまで山梨のアルチザンたちの技術を生かしたフレンチベースのローカルガストロノミーレストラン。

🕒月・火曜
🕒11:30～15:00 / 17:30～21:00
📍山梨県北杜市高根町長沢414 🅇10台

for more info



檜山鯉ごはん

うな重と香物、肝吸いのセット。厳選した国産鯉を使用した関東風の江戸前鯉を、地元ブランド米の農林48号とともに味わう。

おすすめのお酒 サントリー ウイスキー白州

要予約 Blowin' in the Wind

清里の旧村檜山にある、うなぎと喫茶とレコードの店。

☎0551-45-6778 ☎月・火曜(不定休あり)
🕒11:00～14:00※夜は前日までの完全予約制
📍山梨県北杜市高根町清里2890-1 🅇15台

for more info

店舗情報
Blissful Time

懐石のコース料理

旬の素材に心を込め、手作りに徹した懐石料理を、山梨の地酒、県産ワインとともに楽しむことができる。器にもこだわり、目で見て、味わって、日本の季節の移り変わりを楽しめる料理のコースとなっている。

おすすめのお酒 山梨銘醸 七賢 スパークリング日本酒「山ノ霞」

要予約 日本料理すずこう 鈴木幸廣

日本の四季折々の風情を、五感で感じる料理を25年。居心地のよい非日常的空間と一期一会の出会いを楽しむことができる。

☎055-277-9290 🕒月・火曜
🕒11:30～14:30 / 18:00～21:30
📍山梨県甲斐市長塚81-7 🅇6台

for more info



八幡芋オランダ煮

竜王西八幡地区の八幡芋を煮て、揚げて、餡かけた料理。

おすすめのお酒 Cantina Hiro ロゼレガール

こうしゅう庵

山梨県産の食材を大事に扱い、現代に合わせたアレンジの日本料理を楽しめる。

☎055-268-1788 🕒月曜
🕒18:00～22:00 📍山梨県中巨摩郡昭和町河西
1023 ハッピープラザ1-1 🅇20台

for more info



富士の介あられ揚げ銀箔掛け

富士の介を歯ごたえの良いあられ衣で外はカリッと、中は富士の介のもちっとした食感を残して揚げ、出汁の効いた銀箔で仕上げている。

おすすめのお酒 MGVs(マグヴィス)ワイナリー B521

要予約 寿司割烹 いづ屋

こだわりの魚とお寿司、地元のワインや日本酒を多数取り揃える。店内も個室やお座敷など色々な要望に合わせて利用できる。

☎0553-22-0027 🕒木曜
🕒11:00～14:00 / 17:00～21:00
📍山梨県山梨市上神内川1606 🅇40台

for more info



店舗情報
Blissful Time

甲州ワインビーフのステーキ

県産ワインによく合う甲州ワインビーフと信玄鶏・桃源ポーク等の県産の銘柄肉や甲斐サーモンを使用したオードブルと一緒に楽しめるコース料理がおすすめ。

おすすめのお酒 マンズワイン 勝沼ワイナリー 酵母の泡

要予約 展望・星屑レストラン ギャブ

正面に富士山、眼下に甲府盆地をのぞみ夜間は新日本三大夜景に選出された夜景を楽しみながら食事ができる、絶景レストラン。

☎0553-39-8379 ④なし ⑤11:00～21:00
 ◎山梨県山梨市江首原1488 山梨県笛吹川フルーツ公園 くだもの工房3F ②429台

for more info



明野産鹿肉のロティ

八ヶ岳ジビエの上質な鹿肉をじっくりと時間をかけて焼き上げた一皿。季節の地場野菜を使ったソースとともに楽しむ。

おすすめのお酒 駒園ヴィンヤード Tao ビジュノワール

要予約 ラメゾンアンジェンス

ランチは時間制で2組、ディナーは1組のみの完全予約制。

☎0553-88-9152 ④火曜 ⑤11:30～15:00 / 17:30～21:30
 ◎山梨県山梨市牧丘町倉科5662-5 ②4台

for more info



富士山黒牛の水晶焼き

サン(脂肪)ではなく、牛肉本来の赤身のおいしさを感じられる富士山黒牛を山梨県の地場産業でもある「水晶」の上で焼いて味わう。

おすすめのお酒 白百合醸造 ロリアン 三重奏(トリオ)2021

要予約 石和名湯館糸柳

明治12年創業。145年目を迎えた石和温泉で最も歴史ある老舗旅館。旬の食材を使った見た目も楽しめる創作会席料理を楽しむ。

☎055-262-3141 ④なし ⑤17:30～21:00
 ◎山梨県笛吹市石和町駅前13-8 ②50台

for more info

店舗情報
Blissful Time

黒毛和牛の陶板焼きまたはすき焼き

日本料理をベースにしながら、山梨県の季節の食材を使って遊び心のある料理と甲州ワインのペアリングを楽しむ。

おすすめのお酒 白百合醸造 ロリアン 山梨甲州2021

要予約 くつろぎの邸くにたち

石和温泉にあり、温泉を楽しむことができるリゾート旅館。名物の薬石浴風の湯とくつろぎと癒しの空間で特別な時間を過ごせる。

☎055-263-2311 ④なし ⑤17:30～20:30
 ◎山梨県笛吹市石和町川中島410 ②30台

for more info



信玄鶏の猟師風(季節毎に変更されます)

しっとりとして、深いコクと旨味が特徴の「信玄鶏」。そこに、山の味覚と県産ワインをベースとして作った、スパイスの香りが引き立つ「猟師風ソース」が合わさり、奥深い味わいと風味が堪能できる一皿。

おすすめのお酒

機山洋酒工業 キザンセレクションメルロ/カベルネソーヴィニヨン2021

要予約 ホテル春日居

開放感あふれる全面ガラス張りのレストランで、旬の食材を使う。また、山梨県産ワインをはじめ、地酒や地ビール、など豊富なメニューが揃っている。

☎0553-20-2000 ④不定休 ⑤17:30～20:30
 ◎山梨県笛吹市春日居町小松855 ②150台

for more info



富士の介のボワレ(山梨県富士川町産)

山梨県のきれいな清流で育てたニジマスとキングサーモンの掛け合わせの山梨の魚「富士の介」。あまり県外では出回らない郷土の魚を味わう。

おすすめのお酒 ルミエールワイナリー 光 甲州

ルミエールワイナリーレストラン ゼルコバ

山梨県産の食材にこだわったフレンチレストラン。「海に行けば海の料理、山に行けば山の料理」が信念。

☎0553-47-4624 ④火曜(不定休あり) ⑤11:30～14:00 / 11:00～14:00(土・日・祝)
 ◎山梨県笛吹市一宮町南野呂624 ②12台

for more info



店舗情報
Blissful Time

ワイントンのソテー

甲州市でワインを飲ませて育てられたワイントンを丁寧に焼き上げた一品。

おすすめのお酒

Kisvin winery Kisvin シャルドネ／本坊酒造 マルス穂坂ワイナリー 穂坂日之城 シャルドネ／機山洋酒工業 キザンファミリーリザーブ

要予約 勝沼食堂 パパソロッテ

勝沼ぶどう郷駅より歩いて10分弱の高台にある一軒家レストラン。ワインに合う料理が楽しめる。

☎0553-39-8763 ☎火曜

🕒11:00～14:00 / 17:00～21:00

📍山梨県甲州市勝沼町菱山3577-6 🅇5台

for more info



山梨県産牛のやわらかビーフシチュー

県産牛を赤ワインでじっくり煮込み、重厚感とコクのある自慢の一品になっている。

おすすめのお酒

色・香りともに厚みのあるマスカット・ベリーAの赤ワイン

甲州市勝沼 ぶどうの丘

展望ワインレストラン。甲府盆地はもちろん南アルプスまで見渡せる眺望はレストラン自慢の一つ。

☎0553-44-2111 ☎不定休あり 🕒11:30～14:

00L.O.(日・祝14:30L.O.) / 17:00～20:00L.O.

📍山梨県甲州市勝沼町菱山5093 🅇100台

for more info



信玄どりのももやき、からあげ、串やき

むね肉が柔らかいのが特徴の信玄どり。箸でもさける柔らかさと、ジューシーさが楽しめる。

おすすめのお酒 萬屋醸造 春鶯囀 活本醸造酒生酒

割烹 とりしん

信玄ど리를使っている。柔らかく食べやすい味を楽しめる。

☎055-272-0293 ☎月・火曜

🕒17:00～21:00(日・祝は20:30まで) 📍山梨県

西八代郡市川三郷町市川大門177-1 🅇30台

for more info

店舗情報
Blissful Time富士の介の瞬間燻製カルパッチョ 地野菜のサラダ仕立て
(大塚にんじんの自家製ドレッシング)

山梨のブランド魚である富士の介をシンプルにハーブや塩でマリネし、燻製してカルパッチョ仕立てにし、地元の旬の野菜やベビーリーフと一緒に自家製のドレッシングで楽しむ。甲州ワインとのマリナーージュとよく合う。

おすすめのお酒 勝沼醸造 甲州

レストラン ニューポート

1983年創業の洋食とステーキのレストラン。厳選した黒毛和牛や旬の地野菜、地域の食材を取り入れ、幅広いニーズに合わせた料理を提供している。

☎055-272-5051 ☎木曜、月曜夜、第1・3水曜

🕒11:30～14:30 / 17:30～20:00 📍山梨県西

八代郡市川三郷町市川大門1729-2 🅇11台

for more info



ゆば御膳(自家製のあけぼの大豆の納豆、湯葉の桜蒸し、湯葉と豆乳のトマト鍋等)

お寺で手作りしているあけぼの大豆の納豆と朝採れたての生湯葉、そして旬菜を使った湯葉懐石。湯葉の桜蒸しや湯葉と豆乳のトマト鍋に加え、特に自家製の納豆はここでしか食べられない。女性やベジタリアン、ヴィーガンのお客様にも人気。

おすすめのお酒 ドメースヒデ / 萬屋醸造 春鶯囀 / 寺ビール

行学院 覚林坊

日蓮宗の総本山身延山久遠寺の元で、550年間檀信徒をもてなしてきた宿坊 覚林坊。今にいたるまで進化を続ける精進料理を楽しめる。

☎0556-62-0014 ☎なし

🕒11:00～15:00

📍山梨県南巨摩郡身延町身延3510 🅇10台

for more info



ペア雲コース(ほうとうパスタ、地元生産者の野菜を使った手作りのピクルスと旬菜のサラダ、季節の野菜と豆乳のスープなど)

前菜に地場産品の旬菜に手作りのピクルスを加えたフレッシュなサラダと旬菜と豆乳のスープ。メインの"ほうとうパスタ"は文化庁の100年フードにも認定された和洋折衷な絶品料理で、素材の味を活かした食後のデザートも女性やベジタリアンに人気。

おすすめのお酒 ドメースヒデ / 萬屋醸造 春鶯囀 / 寺ビール

農カフェ ZENCHO

山梨の郷土料理である"ほうとう"を大胆にアレンジし、多くの人に親しみやすくした"ほうとうパスタ"。旬の野菜とのコラボレーションは絶品。

☎0556-64-8081 ☎なし

🕒10:00～17:00

📍山梨県南巨摩郡身延町身延3955 🅇10台

for more info





うなぎ料理

うなぎの蒲焼は炭火で何度も返しながらじっくりと焼くことによって、外側はパリッと、内側はふっくらと焼き上がっている。さらに、うなぎのタレ、脂が炭の上に落ちることにより出た煙に燻され独特の味となっている。たまり醤油を使った濃厚な味でご飯との相性はぴったり。

おすすめのお酒 萬屋醸造 春鶯啼

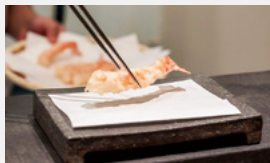
for more info



☎0556-22-3128 ☎水曜
🕒11:00～14:00 / 16:30～19:00L.O.
📍山梨県南巨摩郡富士川町賦沢1723 📄10台

国本屋

創業大正5年より100余年守ってきたうなぎの蒲焼きの味。時を経てもお受け継がれる味は、今も変わらずさまざまな人から愛されている。



旬の野菜と海鮮など10種の天ぷら

その時期に美味しい食材を厳選し、低温から高温と油の温度を使い分けるなどこだわりの揚げ方で素材の味を楽しめる。

おすすめのお酒

セブンスターズワイナリー スパークリング
丸藤葡萄酒工業 ルバイヤートソーヴィニヨン・ブラン

for more info



☎070-4812-4584 ☎水曜
🕒18:00～22:00
📍山梨県富士吉田市大明見2-40-47 📄5台

要予約 天ぷら 竜

旬の県産野菜と新鮮な海鮮を目の前一品ずつ提供する天ぷら専門店。樹齢千年を超える屋久杉のカウンターとゆったりとした空間で旬の天ぷらを楽しめる。



甲州地鶏のサラダ・富士の介の自家製スモークサーモン

甲州地鶏のムネ肉をソミュールにつけたあとスモークし、低温で真空調理。ゆずとレモンのドレッシングで味わう。山梨県のブランドサーモン「富士の介」の自家製スモークサーモンも絶品。

おすすめのお酒 共栄堂 ワイン(オレンジ)・(白)

for more info



☎0555-24-4005 ☎木曜
🕒17:30～22:30
📍山梨県富士吉田市上吉田東1-13-14 📄20台

焼肉&イタリアン カルネ

焼肉とイタリアンが両方食べられる店。



都留市産甲斐サーモンの瞬間燻製

都留市で湧き出る湧水で育った甲斐サーモン特有の美味しさを損なわないように、瞬間的に燻製をかけて、マリネしている。

おすすめのお酒 イケダワイナリー 樽熟甲州

for more info



☎090-9139-3180 ☎日・月曜ランチのみ(不定休あり)
🕒12:00～13:00(最終入店) / 18:30～20:00(最終入店)
📍山梨県都留市夏狩2561-2 📄15台

要予約 Locanda Abbracci

山梨の美味しい水で育まれた自家栽培の野菜、地産のお肉や川魚を使った、一軒家イタリア料理レストラン。



甲州牛のしゃぶしゃぶ・すき焼き

山梨の豊かな自然に育まれたやわらかい肉質、鮮やかな肉色、豊かな風味が特徴の甲州牛を実生の柚子で作られた自家製ポン酢で食す。同じ山梨で醸された高品質な日本酒やワインとともに楽しむ。

おすすめのお酒

井出醸造 甲斐の開運/セブンスターズワイナリー マスカットベリーーA

for more info



☎0555-84-7330 ☎水曜
🕒17:30～21:30
📍山梨県南都留郡忍野村内野4667 📄12台

要予約 忍野八洲

富士山麓の地野菜や山梨ならではの食材をはじめ、各地から獲れたての新鮮な食材を使い、気軽に美味しい日本料理を楽しめる。



アペリチューナ

彩り溢れるピュッフェボードから前菜・デザート、パスタ5種類、メイン4種類をそれぞれ選ぶセレクトメニュー。エクシブ山中湖で唯一の山梨ワインをメインにしたフリードリンクも楽しむことができる。
※会員制ホテルのためご宿泊は会員権所有の会員様とそのご紹介者様に限りませう。

おすすめのお酒 丸藤葡萄酒工業 ルバイヤート ワイン(赤)・(白)

for more info



☎0555-65-9000 ☎HP参照 🕒17:30～22:00
📍山梨県南都留郡山中湖村平野562-12 エクシブ山中湖内 📄201台

要予約 イタリア料理 ルッチョーレ

2021年、イタリアの食文化「アペリチューナ」をイメージしてリニューアル。近年のイタリアで急速に広まりつつある新しい食事スタイルを楽しめる。



ロイヤルコレクション

斬新な盛り付けのトラディショナル料理「ModernChineseモダンチャイニーズ」。進化し続ける中国料理の中で、基本に忠実に古典的な料理に地元食材を取り入れ、華やかに盛り付ける広東料理に仕上げている。基本に戻り、本物の中国料理の味が食材の旨さを伝えてくれる。

※会員制ホテルのためご宿泊は会員権所有の会員様とそご紹介者様に限りませ。

おすすめのお酒 勝沼醸造 アルガブランカ ピッパ

要予約 中国料理 翠陽

大理石をふんだんに使った異国情緒溢れる中国料理レストラン。地元の高級食材を使ったが、中国料理まで、幅広いメニューを楽しめる。

☎0555-65-9000 📍HP参照 🕒11:30～14:00 / 17:30～22:00
📍山梨県南都留郡山中湖村平野562-12 エクシブ山中湖内 📄201台

for more info



推奨コース 花暦

日本文化を継承し歳時記にあるような季節を芯として表現する推奨料理。料亭の日本料理に地域の食材で彩を添えホテルで提供することをコンセプトに時季と食材が織り成す会席料理が楽しめる。

※会員制ホテルのためご宿泊は会員権所有の会員様とそご紹介者様に限りませ。

おすすめのお酒 白百合醸造 ロリアン 勝沼甲州

要予約 日本料理 花木鳥

エクシブ山中湖&山中湖サンクチュアリ・ヴィラのメインレストラン「花木鳥」は、豊富な地元食材の中から厳選された旬の食材を楽しめる。

☎0555-65-9000 📍HP参照 🕒17:00～22:00
📍山梨県南都留郡山中湖村平野562-12 エクシブ山中湖内 📄201台

for more info



シェフお任せコース

富士山麓に広がる山海の食材をシェフがイグコロスタイルとして器に飾る。野菜、茸、魚、肉、フルーツなど四季の富士の恵みを窓越しに見える富士と山中湖を6部屋だけの個室でゆったりと堪能できる。

※会員制ホテルのためご宿泊は会員権所有の会員様とそご紹介者様に限りませ。

おすすめのお酒 勝沼醸造 アルガブランカ ピッパ

要予約 リ스토랑テイルコロレ

まるで宮殿のダイニングルームのようなレストラン「イルコロレ」。地元の旬の食材をベースにシェフが腕をふるうイタリアン料理が楽しめる。

☎0555-65-9000 📍HP参照 🕒17:00～22:00
📍山梨県南都留郡山中湖村平野562-12 エクシブ山中湖サンクチュアリ・ヴィラ内 📄201台

for more info



ラング・ド・ブッフ・プレゼ 牛タンの赤ワイン煮

牛タンを山梨の赤ワインを使いじっくり煮込み仕上げている。旬の野菜やマーメイド特製のソースと一緒に楽しむ。

おすすめのお酒 機山洋酒工業 キザンワイン赤

オーベルジュマーメイド

富士河口湖にあるオーベルジュ、富士山を望みながらのフレンチ・イタリアンの創作コースを楽しめる。

☎0555-76-6920 📍なし
🕒11:00～14:00 / 18:00～20:00
📍山梨県南都留郡富士河口湖町大石1527-1 📄10台

for more info



甲州牛のロティ 南部茶の香りとキャベツの甘味 ロックフォールと味付け卵

南部町の名産「南部茶」で甲州牛のランプを軽くスモーク。鳴沢村のキャベツで包み、ロゼ色を狙いゆっくりとローストする。フォン・ド・ヴォーにロックフォールチーズを繋いだクラシックなソースと赤ワイン、蜂蜜等に漬けた味付け卵を添え、味の立体感を深めている。

おすすめのお酒 セブンシダーズワイナリーカベルネ・ソーヴィニヨン、プティ・ヴェルド

要予約 Miura 料理店

河口湖の森の中に佇む隠れ家レストラン。昼夜ともに2組ずつの完全予約制。

☎0555-73-2918 📍日・月曜
🕒11:30～12:30L.O. / 18:00～19:30L.O.
📍山梨県南都留郡富士河口湖町船津7822-1 📄6台

for more info



甲州ワインビーフのロースト 富士北麓産実山椒のソース

甲州ワインビーフのロースト。赤身の味わいが強いイチボというお尻の部分を使用。富士北麓地域で採れた実山椒の辛味を効かせた赤ワインソースを添えている。

おすすめのお酒 モンデ酒造 ブラッククイーン2019

要予約 mieux restaurant

山梨県内の食材を用いた10皿程度のお任せコース料理を提供。シンプルに調理し、素材や一皿として「無理のない美味しさ」を目指す。

☎0555-72-9239 📍水・木曜ランチのみ
🕒12:00～15:00 / 18:00～22:00
📍山梨県南都留郡富士河口湖町船津310-4 📄3台

for more info

