

H



### まぐろの赤富士丼

創業以来こだわり続けているまぐろの刺身を富士山に見立てて盛り込み、その山頂に太陽と雲をイメージした半熟卵を乗せた海鮮丼です。

常時メニュー 1,500円

● おかめ館

千葉県館山、伊豆稲取、清水・由比産の漁港直送で仕入れた天然時魚と、厳選した梨北米のシャリとのバランスが絶品です。

www.okamezusi.net/

佐久間 利和 0556-22-1746

- 南巨摩郡富士川町大町248-1
- 11:00~14:00
- 17:00~21:00
- 木曜・第三水曜定休
- ※祝日の場合、営業

G



### 富士山オムライス スパイシーチキン添え サラダ付

富士山型にチキンライスを盛った、これぞ富士山なメニュー。スパイシーチキンのピリ辛とオムライスが高相性な逸品です。

常時メニュー 1,200円

● レストラン スコット

昭和32年創業、洋食&フレンチの老舗。先代の味を守りつつ、フレンチテイストを取り入れた独自の味が人気!

www.scotts-kofu.com/

早川 洋一 055-232-2424

- 甲府市中央1-3-1
- 11:30~14:00(L.O)
- 17:00~20:30(L.O)
- 木曜日定休



F

### 紅富士と青富士のタルト

山梨の旬のフルーツをふんだんに使った富士山タルト。サクとした生地とカスタードの高相性スイーツです。

常時メニュー 各2,500円  
~3,000円[時価]  
※詳しくはお問合せ下さい

● アニーズカフェ

タルトとキッシュの専門店。思わず目を奪われてしまう色とりどりのタルトが店内にズラリ!女性に大人気のお店です!

www.annies-cafe.net/

入倉 義香 055-284-5232

- 南アルプス市上今調訪457
- 11:00~20:00
- 月曜日定休

# Chef's Club

山梨シェフズクラブ

## 富士山がこの夏、やまなしを彩る

地産地消をテーマに凄腕シェフ達で結成されたシェフズクラブの今年のテーマは「富士山」★

山梨の象徴である富士山が、匠の技でやまなしを彩ります!!  
県内シェフ店舗で出会える期間限定のグルメフェアで  
ますます山梨がアツい!!この夏にしか味わえない美食に酔いしれよう★

Delicious story

山梨シェフズクラブコンセプト

食の宝庫山梨”の食材をより多くの人々へ。郷土の安心の産物に育てられ、本物のおいしさを知るわたしたちは県内の生産者との関係と食材の情報を収集し、食文化に貢献すると共に食への熱意を尊重し、個々の才能を発揮し地産地消に繋がる活動を続けています。

C



### 黒富士のシフォンケーキ 季節のフルーツ添え

黒富士を真っ黒なふんわりシフォンで、生クリームと山梨の旬のフルーツを使った富士の麓を演出した富士山デザートです。

期間限定メニュー 600円

● レストラン ニューポート

みたまの湯から車で10分。山梨の個性豊かな素材と黒毛和牛ステーキがおすす。価格帯も幅広く、気軽に楽しめます。

r.goope.jp/newport

小林 祐介 055-272-5051

- 西八代都市川三郷町市川大門1729-2
- 11:00~14:15
- 17:30~22:00
- 木曜日定休

B



### 美味、山梨食材使用 スープチャーハン

玉子・米・野菜と地元で採れた食材を使った山梨の旬のスープチャーハン。素材の旨味がしっかりと活きた逸品です。

常時メニュー 1,000円

● 四川菜館

食を通じカラダの健康を考える中華の「医療同源」のもと、この道40年のシェフが体に優しく美味しい料理を提供してくれます。

藤原 順一 055-273-3874

- 中央市西花輪3525-8
- 11:30~15:00
- 17:00~21:30
- 水曜日定休 ※祝日の場合、翌日

A



### 黒富士と富士五湖と 季節のフルーツ

竹炭を練り込んだシフォンで黒富士を、5種類のジュレで富士五湖をイメージ。山梨のフルーツを盛り込んだ富士山プレートデザートです。

常時メニュー 600円

● さくら茶屋 La passion

自家農園の野菜・県産の食材を使用した料理を提供してくれます。7/3~19迄創業20周年フェア開催中

www.sakurachaya-lapassion.com/

小林 一郎 0551-23-0030

- 韮崎市藤井町南下条171-1
- 11:00~14:30
- 14:30~22:00
- 月曜日定休

J

### 高原キャベツと夏野菜のタリオリーニ



地元産のキャベツを使用した富士山型のムースと夏野菜。そして生クリームが絶妙なバランスのロングパスタ。

期間限定メニュー 1,500円

渡辺 光一郎



● 富士桜カントリー倶楽部

www.fujizakura-cc.jp/ 標高1,000m、雄大で解放感のある絶景を満喫できる富士桜カントリー倶楽部直営レストラン。シックな店内で大人の一時をどうぞ。



0555-73-2211

- 南都留郡富士河口湖町小立7187-4
- 10:00~14:00
- 年中無休(冬期休業)

### 富士山をイメージした 梨北米冷製パスタ 自家製リコッタチーズ添え



5年連続「特A」受賞の山梨のブランド米「梨北米」の米粉を使った冷製パスタ。地元野菜をふんだんに使ったジェノバソースでお召し上がり下さい。

期間限定メニュー 1,350円

高橋 昭浩



● ぷらここ食堂 Fracoco Italian

fracoco.net/ 築160年の古民家を改修したイタリアン。地元食材を取り入れ、料理に八ヶ岳の湧水を使い、素材を活かした料理がいただけます。



0551-45-7227

- 北杜市大泉町谷戸3589
- 11:30~14:00
- 17:30~20:30
- 水曜定休

D

### スパティオ小淵沢 和食

www.spatio.jp/ 体験・温泉・宿泊施設が集結するスパティオ小淵沢の和食処。良い土・水が育んだ季節の素材、味覚を満喫できます。



0551-36-6111

- 北杜市小淵沢町2968-1
- 予約制(昼の部・夜の部)
- 年中無休

### 肉料理 和牛A5富士山朴葉味噌焼 煮物 富士山地図見立て

A5ランクの厳選された和牛を朴葉味噌で焼き上げる香りの良い贅沢な逸品。富士山麓の地図に見立てた煮物もまた絶品です。

コース料理 常時 5,940円

2日前迄の予約

向山 隆之



E

### 美味、山梨食材使用スープチャーハン



チャーハンで富士山を、あんかけで樹海を演出。大豆で作った山梨名物の煮貝を富士山にかかる雲に見立てました。

7/上旬~9/下旬 1,000円

橋田 広樹



### 石和健康ランド 中国料理 宝華

www.kur-hotel.co.jp/isawa/ 温泉の街「石和」に建つ健康ランド内にある中国料理の店。ヘルシーでおいしい中国料理を愉しめ、24のお風呂とサウナを満喫できます。

055-263-7111

- 信州市石和町松本868
- 10:00~22:00
- 年中無休

MAP DATE

