

餃子

ぎょうざ

国産のお肉と野菜を贅沢に使用した
こだわり餃子です

山水樓といえば八ヶ岳餃子
ビールとの相性もバツグンです

八ヶ岳餃子

480円+(税)

湯

スープ

中華のテイストが加わった
深みのあるスープに仕上がりました

すっぱくて、辛くて、熱々です。

サンラータン

370円+(税)

海老ワンタンとたっぷりワンタンをみんなで分けてみて

海老ワンタンスープ
(2～3人前)

750円+(税)

高級食材のフカヒレをふんだんに使用しました

フカヒレスープ

830円+(税)

高級フカヒレスープに高級紅ズワイ蟹がタップリ

蟹入りフカヒレスープ

880円+(税)

フカヒレスープ
830円+(税)

海老ワンタンスープ(2～3人前)
750円+(税)

揚げ

あげ

皆大好き鶏のから揚げラインナップ

秘伝のタレで漬けた熱々ジューシーからあげ

鶏のからあげ

730円+(税)



ご飯もすすむし、お酒にも合う唐揚げ料理

鶏肉のピリ辛炒め

840円+(税)



女性に人気の甘酢醤油です

鶏肉の甘酢醤油

780円+(税)



ハヤシギョウザ

480円+(税)

パリパリの皮からタップリの美味しさが

春巻き(2本)

380円+(税)

ジャンボな大きさ

モチモチ皮の中にプリプリのエビ入り

エビ蒸しぎょうざ(2個) 330円+(税)

たっぷり肉の大粒焼売

肉焼売

430円+(税)

プリプリ海老の大粒焼売

海老焼売

430円+(税)



春巻き(2本) 380円+(税)



エビ蒸しぎょうざ(2個) 330円+(税)



海老焼売(3個) 430円+(税)



肉焼売(3個) 430円+(税)

てんしん
点心

蒸す、揚げる、
様々な味や食感を楽しめる自慢のメニューです

お得

ライスセット(ライス・スープ・ザーサイ)

280円+(税)

どの商品にも付けられます

小ライス 160円+(税) ライス 230円+(税) 大ライス 300円+(税)

■食材仕入れ状況及び時期により商品の内容が一部異なる場合がございます。 ■上記の価格は税抜き価格となっております。

新鮮 × 彩り

しんせん

いろどり

地元八ヶ岳高原産を含む新鮮な
野菜を使用した彩り豊かなメニュー



バンバンジーサラダ 580円+(税)



新鮮 彩り野菜のサラダ 750円+(税)

高原野菜がたっぷり 特製ソースで召し上がれ

新鮮 彩り野菜のサラダ
750円+(税)
(ドレッシングは自家製シーザーか
自家製フレンチのどちらかをお選び下さい)

中華前菜の定番、高原野菜と自慢のソースで召し上がれ

バンバンジーサラダ 580円+(税)

ニンニクが効いた甘辛ソースがお酒にピッタリ！

ウンパイロウ 750円+(税)

ちょっと苦手な方もビックリ、甘酢生姜と一緒にならきつとOK

ピータン 550円+(税)

驚きのベストマッチ、このソースとピータンが合うんです

ピータン豆腐 480円+(税)

大盛りキャベツがたっぷり、特製の自家製ソースが好評です

キャベツサラダ 300円+(税)



ピータン 550円+(税)



ピータン豆腐 480円+(税)



ウンパイロウ 750円+(税)



中華といえばマーボー豆腐
当店の自慢です

マーボー豆腐 750円+(税)



ワインビネガーをきかした高級感のあるソース
でもなんだか懐かしい

懐かしの酢豚 880円+(税)

ちゅうか

中華×極み

きわみ

創業大正11年より進化を続けているメニューの数々です



特製ソースが
ぷりぷり海老に良く合います

エビのマヨネーズ 1,130円+(税)



2種類の豚肉が特製黒酢ソースに絡まりました
食感をお楽しみ下さい

肉ばかり酢豚 930円+(税)



特製衣でふんわり揚げ、
たっぷり野菜と甘酢ソースで

カレーの甘酢あんかけ 930円+(税)



定番のエビチリがさらに美味しくなりました
本格ソースをご堪能あれ

エビのチリソース 1,220円+(税)

お得

ライスセット(ライス・スープ・ザーサイ)

280円+(税)

どの商品にも付けられます

小ライス 160円+(税) ライス 230円+(税) 大ライス 300円+(税)

■食材仕入れ状況及び時期により商品の内容が一部異なる場合がございます。 ■上記の価格は税抜き価格となっております。

素材 × 炒め

すきやう

いため

山梨の食材を多数取り入れた
熱々の炒めメニューです

中華お馴染みの商品を
甲州ワインビーフで美味しさアップ！

甲州ワインビーフと
ピーマンの細切り炒め
980円+(税)

パオピン付き(4枚)
1,160円+(税)

甲州ワインビーフを特製甘味噌で味付け
レタスでもパオピンでも
どちらで巻いても皆で楽しい！

甲州ワインビーフのレタス包み
パオピン付き(4枚)
1,480円+(税)



タップリ野菜と山梨県産のワインビーフが
バター醤油でご馳走に

甲州ワインビーフバター醤油炒め 1,130円+(税)

季節の野菜がタップリと
ニンニク塩味でおつまみにも

旬の青菜の炒め 580円+(税)

美味しいソースはご飯にもぴったり

ホイコーロー 750円+(税)

中華お馴染みの商品を甲州ワインビーフで

甲州ワインビーフと
ピーマンの細切り炒め
980円+(税)

甲州ワインビーフ
バター醤油炒め 1,130円+(税)

<季節により野菜の内容が変わります>

旬の青菜の炒め 580円+(税)

食感が楽しいお肉と野菜のハーモニー

鶏肉のカシュー
ナッツ炒め 780円+(税)

豚肉玉子キクラゲ炒め
680円+(税)

カニ玉 730円+(税)



肉野菜炒め(醤油ベース) 780円+(税)



鶏肉のカシューナッツ炒め 780円+(税)



肉野菜炒め(塩ベース) 780円+(税)

豚バラとタップリのシャキシャキ野菜！
塩味ベースで召し上がれ

肉野菜炒め(塩ベース)
780円+(税)

豚バラとタップリのシャキシャキ野菜！
醤油ベースで召し上がれ

肉野菜炒め(醤油ベース)
780円+(税)

醤油ベースの甘辛い味付け おつまみにも合います

豚肉玉子
キクラゲ炒め 680円+(税)

ふんわり卵と豪華な蟹と
トロトロの特製ソースが食欲をそそります

カニ玉 730円+(税)

お得 ライスセット(ライス・スープ・ザーサイ) 280円+(税)
どの商品にも付けられます

小ライス 160円+(税) ライス 230円+(税) 大ライス 300円+(税)

■食材仕入れ状況及び時期により商品の内容が一部異なる場合がございます。 ■上記の価格は税抜き価格となっております。

チャーハン

チャーハン

山水樓龍淵独自のオリジナルメニュー
いろいろな美味しさをその時の気分で



カニあんかけチャーハン 1,230円 + (消費税)

チャーハンにトロトロあんかけ 豪華なカニが2つも

カニあんかけチャーハン 1,230円 + (消費税)

大人気

甘辛の牛肉が相性ピッタリ ワサビと絡めて2度美味しい

甲州ワインビーフ
スキヤキチャーハン

1,230円 + (消費税)

じっくり煮込んだトロトロ焼豚が盛りたくさん

焼豚ゴロゴロチャーハン 1,080円 + (消費税)

カニがタッブリ 絶妙な塩加減で贅沢に

カニレタスチャーハン

980円 + (消費税)

お子様にも人気定番チャーハンです

五目エビチャーハン

950円 + (消費税)



甲州ワインビーフスキヤキチャーハン 1,230円 + (消費税)



五目エビチャーハン 950円 + (消費税)



焼豚ゴロゴロチャーハン 1,080円 + (消費税)



三鮮粥 830円+(税)



中華丼 880円+(税)



ふわとろ天津飯 880円+(税)

こちらはご飯の上に豪華フカヒレが1枚 深いです
フカヒレ姿煮飯 2,380円+(税)

特製ソースをたっぷりかけて 具沢山でご飯がススム
ふわとろ天津飯 880円+(税)

もう定番 これだけで野菜がたっぷりとれます
中華丼 880円+(税)

大人気マーボー豆腐を豪快にご飯と一緒に
マーボー飯 880円+(税)

エビ、帆立、蒸し鶏がゴロゴロ、飲んだ後にも合います
三鮮粥 830円+(税)

あっさりなのにコクがあります
野菜粥 680円+(税)



フカヒレ姿煮飯 2,380円+(税)

熱々×飯

あつあつ

はん

毎時二五〇〇〇kcalの火力で素早く熱々に。
それが美味しさの秘訣です。

お得

ライスセット(ライス・スープ・ザーサイ)

280円+(税)

どの商品にも付けられます

小ライス 160円+(税)

ライス 230円+(税)

大ライス 300円+(税)

■食材仕入れ状況及び時期により商品の内容が一部異なる場合がございます。 ■上記の価格は税抜き価格となっております。

本格 × 麺

ほんかく

めん

大正 11 年創業、最高級焼きそばをはじめ
研究を重ねたオリジナル麺とスープが
とても良く合います

本 格

こだわりスープの
本格坦々麺です

コク旨納得タンタン麺

850円 + (消費税)



五目焼きそば

950円 + (消費税)



広東麺

950円 + (消費税)

大正 11 年創業
山水楼の定番メニューです

最高級焼きそば

2,100円 + (消費税)

《最高級焼きそばの召し上がり方》

- ①上の固焼きそばをそのまま味わう、焼いたときの香ばしい風味がお口いっぱい広がります
- ②とろみがしっかりした味付けの麺と具を絡めて楽しんでください
- ③固焼きそばをスープにつけて、つけ麺風にお召し上がりください。麺自体のほのかな甘みとスープの塩味が溶け合い、ほど良い味加減になります

もやしのシャキシャキ感と麺が絡み
懐かしさのある焼そばです

しょうゆ焼きそば 850円 + (消費税)

当店人気 NO 1 の焼そばです

五目焼きそば 950円 + (消費税)

エビ・エビ焼きそば

1,030円 + (消費税)

本 格

コク旨納得タンタン麺

850円 + (消費税)

人気No.1

広東麺

950円 + (消費税)

豪華海鮮がタップリ！山水楼自慢の一品です

豪華海鮮麺 1,380円 + (消費税)



チャーシュー麺

980円 + (消費税)



豪華海鮮麺

1,380円 + (消費税)

フカヒレ姿煮麺 2,380円 + (消費税)

最高級焼きそば 2,100円 + (消費税)

皆様の御要望に応じてハーフサイズも登場です

最高級焼きそばハーフ

1,280円 + (消費税)

焼豚も手作り！豪華な一品です

チャーシュー麺 980円 + (消費税)

スープが更に美味しくなりました

ラーメン 650円 + (消費税)

■食材仕入れ状況及び時期により商品の内容が一部異なる場合がございます。 ■上記の価格は税抜き価格となっております。

欲張りプレート、チリもマヨも頂きます
エビチリとエビマヨ
2,280円+(税)



大皿カニあんかけチャーハン
2,280円+(税)



大皿五目エビチャーハン 1,800円+(税)



大皿
 おおきい

**2～3名様
 向け**

大人数で注文すればとってもお得！
 皆でワイワイ取り分けて



大皿しょうゆ焼きそば 1,800円+(税)

山水樓 **キッズ** KIDS

※小学生以下のお子様に限らせていただきます

お子様 チャーハンセット

チャーハン・唐揚げ・サラダ・ゼリー

480円+(税)

おもちゃ
 付き



お子様ドリンク



オレンジ アップル
 各100円+(税)

お子様 ラーメンセット

ラーメン・唐揚げ・
 サラダ・ゼリー

480円+(税)

おもちゃ
 付き



お子様カレーセット

カレー・唐揚げ・サラダ・ゼリー

530円+(税)

おもちゃ
 付き



お得

ライスセット(ライス・スープ・ザーサイ)

280円+(税)

どの商品にも付けられます

小ライス 160円+(税) ライス 230円+(税) 大ライス 300円+(税)

■食材仕入れ状況及び時期により商品の内容が一部異なる場合がございます。 ■上記の価格は税抜き価格となっております。

甘味

かんみ

地元ハケ岳農場とのコラボで実現した
独自のデザートをお試ください



マンゴープリン 350円 +【消費税】

果肉たっぷりオシャレなデザート

マンゴープリン 350円 + (消費税)

高原の牛乳を使用し効があります

杏仁豆腐 300円 + (消費税)

アイスもヨーグルトも同じ牛乳から
ハケ岳の自然をお楽しみください

ヨーグルトサンデー 380円 + (消費税)



杏仁豆腐 300円 + (消費税)

農場自慢のバニラアイス
搾りたての牛乳だけを使用しています

バニラアイス 380円 + (消費税)

ハケ岳農場のヨーグルトを使用
食後にさっぱりと

フルーツヨーグルト 280円 + (消費税)

搾りたての農場ミルクを使用しました

苺ミルク 280円 + (消費税)

シンプルで飲みやすいドリンクです

ヨーグルトドリンク 380円 + (消費税)



苺ミルク
280円 + (消費税)

バニラアイス
380円 + (消費税)

フルーツ
ヨーグルト
280円 + (消費税)

飲

ドリンクメニュー DRINK



アルコール

生ビール (中ジョッキ) 580円 + (消費税)

生ビール (小ジョッキ) 380円 + (消費税)

プレミアムモルツ (中瓶) 670円 + (消費税)

スーパードライ (中瓶) 580円 + (消費税)

ノンアルコール

サントリーオールフリー 450円 + (消費税)

※その他アルコールメニューは他にございます

ソフトドリンク 各 280円 + (消費税)

挽きたてコーヒー

アイスコーヒー

コーラ

ジンジャエール

オレンジジュース

ピーチジュース

アップルジュース

