



AROUND JAPAN VOL.19

DISCOVER "YAMANASHI"

—SPRING SELECTION "KOSHU" COURSE—

アラウンド ジャパン VOL.19

ディスカバー山梨 — 甲州コース —

PERIOD 3.1 FRI - 5.31 FRI

PRICE 18,000 YEN

TAKE A TOUR OF JAPANESE DELICACIES IN YAMANASHI PREFECTURE. START WITH HORSE MEAT SERVED IN TWO STYLES, AND A HOT APPETIZER: KOSHU WINE BEEF WRAPPED AND GRILLED, SERVED WITH A MISO-FLAVORED SAUCE AND HOT VEGETABLES INSPIRED BY YAMANASHI HOUTOU. NEXT IS KAI SALMON RED, A DISH MADE WITH SALMON RAISED BY GRAPE SKIN POWDER, BAKED WITH HERBS AND BREAD CRUMBS. THE ENTRÉE IS A TENDER, FLAVORFUL KOSHU BEEF SIRLOIN.

日本の美味探訪は、富士山などの山々に囲まれワインやフルーツでも名高い山梨県へ。前菜は馬肉を2種のアレンジで、ほうとうをイメージした温前菜は野菜とともに「甲州ワインビーフ」で包み焼きにし、味噌風味のソースを添えて。魚料理は葡萄の果皮粉末を与えて紅色と旨味を引き出した「甲斐サーモンレッド」に香草パン粉をのせて焼きました。メインは柔らかく風味豊かな「甲州牛」サーロインをご用意。料理を通して山梨県の魅力をお届けいたします。



HORSE SASHIMI AND HORSE MEAT TARTAR, WITH ADDITIVE-FREE DRIED FRUITS
- YAMANASHI PREFECTURE WINE SAUCE -
冷前菜 (*): 馬刺しと馬肉のタルタル 無添加ドライ果実添え — 山梨県産ワインソース —

KOSHU WINE BEEF GRILLED HOUTOU STYLE - YAMANASHI SEASONING "SURIDANE" -
温前菜 (*): 甲州ワインビーフの焼きほうとう見立て — すりだね添え —

KAI SALMON RED PERSILLAED WRAPPED IN CHEESE FROM YAMANASHI PREFECTURE
- HONEY MUSTARD SAUCE, WATERCRESS AND "KOROGAKI" DRIED PERSIMMON SALAD -
魚料理 (*): 山梨県産チーズを包んだ甲斐サーモンレッドのベルシヤード
— 山蜜マスタードソース クレソンと枯露柿 (ころがき) のサラダ添え —

MIXED SALAD - OTSUKA CARROT GRATED DRESSING -
サラダ (*): 彩りサラダ — 大塚にんじんすりおろしドレッシング —

GRILLED SEASONAL VEGETABLES - IKKA-ICHIYO SPECIAL MEAT MISO -
焼野菜: 季節の焼き野菜 — 一花一葉特製肉味噌添え —

"KOSHU BEEF" A4 SIRLOIN 80g - WINE SALT, ONIGARASHI MISO, GARLIC CHIPS, WASABI -
肉料理 (*): 山梨県産「甲州牛」A4 サーロイン 80g — ワイン塩、鬼がらし味噌 —

WILD VEGETABLES POT-COOKED RICE
MADE WITH YAMANASHI BRAND RICE "RIHOKU RICE"
WITH "AWABI NO NIGAI" ABALONE SOAK IN SOY SAUCE
ご飯 (*): 山梨県産「梨北米」山菜釜炊きご飯、
あわびの煮貝

OR
または

GARLIC RICE WITH KOSHU BEEF
MADE WITH YAMANASHI BRAND RICE "RIHOKU RICE"
ご飯 (*): 山梨県産「梨北米」の釜炊きご飯、
甲州牛入りガーリックライス

HAKUHO MISO SOUP WITH "KANBOSHI DAIKON" DRIED JAPANESE RADISH AND "WINE TON" KOSHU FED PORK
椀物 (*): 寒干大根とワイン豚の白鳳味噌汁

PICKLES
香の物

FRESHLY MADE WARABI MOCHI, FLAVORED WITH KOSHU WINE WITH VANILLA ICE CREAM
デザート (*): 出来たてわらび餅 甲州ワインの香り バニラアイス添え

COFFEE OR TEA
コーヒー または 紅茶

※(*) INDICATES A MENU INSPIRED BY DISHES AND SPECIALTY PRODUCTS MADE WITH INGREDIENTS FROM YAMANASHI PREFECTURE.
※(*)は、山梨県産食材を使ったお料理や特産品をイメージしたメニューです。

※PLEASE ORDER ONE COURSE OR A LA CARTE PER PERSON. お一人様1コースまたはアラカルトのオーダーをお願いいたします。

ひしやま

菱山コース

16,000 YEN

APPETIZER MADE FROM YAMANASHI PREFECTURE INGREDIENTS

冷前菜：山梨県産の素材を愉しむひと皿

MIXED SALAD - OTSUKA CARROT GRATED DRESSING -
サラダ：彩りサラダ — 大塚にんじんすりおろしドレッシング —GRILLED SEASONAL VEGETABLES - IKKA-ICHIYO SPECIAL MEAT MISO -
焼野菜：季節の焼き野菜 — 一花一葉特製肉味噌添え —"KOSHU BEEF" A4 SIRLOIN 120g OR JAPANESE BLACK WAGYU BEEF A4 FILLET 80g
肉料理：山梨県産「甲州牛」A4 サーロイン 120g または 肉料理：国産 黒毛和牛 A4 フィレ 80g- 4 KINDS OF SALT, GARLIC CHIPS, GARLIC SOY SAUCE, PONZU, MEAT MISO, WASABI -
— 4種の塩、にんにくチップ、にんにく醤油、ポン酢、肉味噌、本山葵 —GARLIC RICE WITH KOSHU BEEF
MADE WITH YAMANASHI BRAND RICE "RIHOKU RICE"

ご飯：山梨県産「梨北米」の釜炊きご飯、甲州牛入りガーリックライス

HAKUHO MISO SOUP WITH "KANBOSHI DAIKON" DRIED JAPANESE RADISH AND "WINE TON" KOSHU FED PORK

椀物：寒干大根とワイン豚の白鳳味噌汁

PICKLES
香の物SEASONAL DESSERT
デザート：季節のデザートCOFFEE OR TEA
コーヒー または 紅茶

※PLEASE ORDER ONE COURSE OR A LA CARTE PER PERSON. お一人様1コースまたはアラカルトのオーダーをお願いいたします。

ほくと

北杜コース

27,000 YEN

APPETIZER MADE FROM YAMANASHI PREFECTURE INGREDIENTS

冷前菜：山梨県産の素材を愉しむひと皿

KOSHU WINE BEEF AND WILD VEGETABLES POËLÉ - BUTTERBUR MISO SAUCE -
温前菜：甲州ワインビーフと山菜のポワレ — 露味噌ソース —KAI SALMON RED POËLÉ WITH SEASONAL VEGETABLES - HONEY MUSTARD SAUCE -
魚料理：甲斐サーモンレッドのポワレ 春野菜添え — 山蜜マスタードソース —ABALONE 100g - CHEF'S CHOICE SAUCE -
活けもの：活け鮑 100g — シェフおまかせソース —MIXED SALAD - OTSUKA CARROT GRATED DRESSING -
サラダ：彩りサラダ — 大塚にんじんすりおろしドレッシング —GRILLED SEASONAL VEGETABLES - IKKA-ICHIYO SPECIAL MEAT MISO -
焼野菜：季節の焼き野菜 — 一花一葉特製肉味噌添え —"KOSHU BEEF" A4 SIRLOIN 100g OR "KOSHU BEEF" A4 FILLET 80g
肉料理：山梨県産「甲州牛」A4 サーロイン 100g または 肉料理：山梨県産「甲州牛」A4 フィレ 80g- WINE SALT, ONIGARASHI MISO, GARLIC CHIPS, GARLIC SOY SAUCE, PONZU, MEAT MISO, WASABI -
— ワイン塩、鬼がらし味噌、にんにくチップ、にんにく醤油、ポン酢、肉味噌、本山葵 —WILD VEGETABLES POT-COOKED RICE
MADE WITH YAMANASHI BRAND RICE "RIHOKU RICE"
WITH "AWABI NO NIGAI" ABALONE SOAK IN SOY SAUCE OR GARLIC RICE WITH KOSHU BEEF
MADE WITH YAMANASHI BRAND RICE "RIHOKU RICE"
ご飯：山梨県産「梨北米」の山菜釜炊きご飯、 または ご飯：山梨県産「梨北米」の釜炊きご飯、
あわびの煮貝 甲州牛入りガーリックライス

HAKUHO MISO SOUP WITH "KANBOSHI DAIKON" DRIED JAPANESE RADISH AND "WINE TON" KOSHU FED PORK

椀物 / 香の物：寒干大根とワイン豚の白鳳味噌汁、香の物

SEASONAL DESSERT
デザート：季節のデザートCOFFEE OR TEA
コーヒー または 紅茶

※PLEASE ORDER ONE COURSE OR A LA CARTE PER PERSON. お一人様1コースまたはアラカルトのオーダーをお願いいたします。

ハナ
華コース
32,000 YEN

APPETIZER MADE FROM YAMANASHI PREFECTURE INGREDIENTS

冷前菜：山梨県産の素材を愉しむひと皿

KOSHU WINE BEEF AND WILD VEGETABLES POËLÉ - BUTTERBUR MISO SAUCE -

温前菜：甲州ワインビーフと山菜のポワレ - 蕎麦噌ソース -

KAI SALMON RED POËLÉ WITH SEASONAL VEGETABLES - HONEY MUSTARD SAUCE -

魚料理：甲斐サーモンレッドのポワレ 春野菜添え - 山蜜マスタードソース -

SPINY LOBSTER <HALF> - CHEF'S CHOICE SAUCE -

活けもの：活け伊勢海老 <半身> - シェアおまかせソース -

MIXED SALAD - OTSUKA CARROT GRATED DRESSING -

サラダ：彩りサラダ - 大塚にんじんすりおろしドレッシング -

GRILLED SEASONAL VEGETABLES - IKKA-ICHIYO SPECIAL MEAT MISO -

焼野菜：季節の焼き野菜 - 一花一葉特製肉味噌添え -

"KOSHU BEEF" A4 SIRLOIN 100g

OR

"KOSHU BEEF" A4 FILLET 100g

肉料理：山梨県産「甲州牛」A4 サーロイン 100g

または

肉料理：山梨県産「甲州牛」A4 フィレ 100g

WINE SALT, ONIGARASHI MISO, GARLIC CHIPS, GARLIC SOY SAUCE, PONZU, MEAT MISO, WASABI -

- ワイン塩、鬼がらし味噌、にんにくチップ、にんにく醤油、ポン酢、肉味噌、本山葵 -

WILD VEGETABLES POT-COOKED RICE
MADE WITH YAMANASHI BRAND RICE "RIHOKU RICE"
WITH "AWABI NO NIGAI" ABALONE SOAK IN SOY SAUCE

OR

GARLIC RICE WITH KOSHU BEEF
MADE WITH YAMANASHI BRAND RICE "RIHOKU RICE"

ご飯：山梨県産「梨北米」の山菜釜炊きご飯、

または

ご飯：山梨県産「梨北米」の釜炊きご飯、

あわびの煮貝

甲州牛入りガーリックライス

HAKUHO MISO SOUP WITH "KANBOSHI DAIKON" DRIED JAPANESE RADISH AND "WINE TON" KOSHU FED PORK

椀物 / 香の物：寒干大根とワイン豚の白鳳味噌汁、香の物

SEASONAL DESSERT

デザート：季節のデザート

COFFEE OR TEA

コーヒー または 紅茶

※PLEASE ORDER ONE COURSE OR A LA CARTE PER PERSON. お一人様1コースまたはアラカルトのオーダーをお願いいたします。

A LA CARTE

APPETIZER 冷前菜	2,000 YEN	PORK LOIN 150g 豚ロース 150g	4,600 YEN
MIXED SALAD 彩りサラダ	800 YEN	JAPANESE BLACK WAGYU BEEF SIRLOIN 100g 黒毛和牛サーロイン 100g	10,000 YEN
SNAPPER 80g 真鯛 80g	2,700 YEN	JAPANESE BLACK WAGYU BEEF FILLET 100g 黒毛和牛フィレ 100g	13,000 YEN
SCALLOP 帆立貝柱	2,200 YEN	5 KINDS OF GRILLED SEASONAL VEGETABLES 季節の焼き野菜 5種	1,500 YEN
PRAWN 40g 活け車海老 40g	3,200 YEN	GARLIC RICE - SOUP, PICKLES - ガーリックライス - 椀物、香の物 -	1,500 YEN
SPINY LOBSTER 300g 活け伊勢海老 300g	18,000 YEN	RICE - SOUP, PICKLES - 御飯 - 椀物、香の物 -	1,000 YEN
ABALONE 100g 活け鮑 100g	9,000 YEN	FRUITS AND SHERBET フルーツとシャーベット	1,500 YEN
ABALONE 200g 活け鮑 200g	17,000 YEN		
SEAFOOD PLATTER - OMAR TAIL, SNAPPER, SCALLOP - 魚介 3種盛り合わせ [オマール海老(テール)、真鯛、帆立貝柱]	5,600 YEN		