



kawaguchiko base terrace kitchen

テラスキッチン

recommend

季節のおすすめ

push!

NEW!



春ちらし 1,380円

Sushi rice topped with assorted ingredients
エビ / 小麦 / 大豆 / 卵 / 乳成分 / いくら / さば



NEW!

桜エビつけ麺 1,380円

Seafood Soy Sauce Ramen with dipping noodles
エビ / 小麦 / / そば / さば / 大豆 / 鶏肉 / 豚肉



桜エビとシラスのピザ 2,480円

Sakura shrimp and whitebait pizza
エビ / 小麦 / 卵 / 乳成分

NEW!



抹茶 (もろこしきんつば付き)

Matcha with Kintsuba
卵 / 乳成分 / くるみ

780円

NEW!



桜と南部茶の
チーズケーキ 630円

Cheesecake Cherry blossom
and Nanbu tea flavored
卵 / 乳成分 / 大豆

NEW!

桜エビ香る
そば 1,180円

Soba topped with cherry shrimp
エビ / 小麦 / そば / 卵 / 乳 / さば / 大豆

Recommend!

丼・カレー rice bowl and curry



キハダまぐろ丼 1,080円

Yellowfin tuna on rice (small size)
小麦 / 乳成分 / ごま / 大豆

数量限定

富士桜ポーク角煮丼 1,780円

Braised Fujizakura-pork belly on rice
小麦 / さば / 大豆 / 豚肉 / 卵



キュウリの1本漬付き

伝説の

かつぱ飯 1,480円

Tuna and tororo on rice
やまいも / 大豆 / ごま / 小麦 / 乳成分



甲州牛

ローストビーフ丼 2,980円

"Kosyu beef" Roast beef bowl
卵 / 牛肉 / 小麦 / 乳成分 / 大豆

甲州牛 切り落とし 1,380円

ミニロービー丼

"Kosyu beef" cut off
roast beef bowl (small size)
小麦 / 牛肉 / 大豆



単品 meal

ライス 200円

ライス 大 300円

みそ汁 150円

miso soup

信玄鶏のから揚げ 980円

(タルタルソース・おろしポン酢付き)
小麦 / 鶏肉 / 大豆 / ごま / りんご
"Shingen-chicken"
Japanese style fried chicken

タルタル・おろしポン酢付き



for vegetarian

NEW!



ダールカレー 1,280円

dal curry
小麦 (ナン)



富士桜ポーク

ロースカツカレー 1,580円

"Fujizakura-pork" Curry rice with pork loin cutlet
乳成分 / 小麦 / 卵 / 豚肉 / 牛肉 / 大豆 / 鶏肉 / りんご / ゼラチン



甲州牛

牛すじカレー 1,280円

"Kosyu-beef" Beef tendon curry
小麦 / 牛肉 / 大豆 / 鶏肉 / 豚肉
乳成分 / りんご / ゼラチン

※写真はイメージです ※税込み価格です ※国産米使用 ※蕎麦・うどん・ラーメン・ほうとうは一緒のお湯で茹でております ※小鉢は日替わりです。アレルギーについてはスタッフにお尋ねください。
※当店はアレルギー28品目中の(海老・蟹・小麦・卵・乳成分・さけ・さば・いくら・牛肉・豚肉・鶏肉・大豆・胡麻・そば・りんご・ゼラチン・くるみ・アーモンド)を使用した商品を同一調理場で調理しています。
※2024.03.15 現在の価格です。※メニュー内容は食材の仕入れ状況により予告なく変更する場合がございます。※旅の駅御膳は4月から販売開始となります。

单品 single item
salad



NEW!
地元農家の
クレソンといちごのサラダ 1,280円
Watercress salad from a local farmer
乳成分 / ナッツ / くるみ



Recommend!
富士桜ポーク カツサンド 1,180円
Fujizakura-pork cutlet sandwich
小麦 / 乳成分 / 大豆 / 卵 / りんご / 豚肉



push!
信玄鶏と季節野菜のガーデンドリア
"Shingen chicken" and seasonal vegetables Doria
1,780円 乳成分 / 卵 / 小麦 / 鶏肉 / 大豆 / ゼラチン

麺類 noodles

浅利とキノコの
ほうとう 1,380円
Clam and mashroom hoto-pasta
小麦 / 大豆 / そば



Recommend!
明太クリームほうとう 1,380円
Spicy cod roe cream hoto-pasta
小麦 / 乳成分 / 大豆 / 豚肉 / そば



定食 set meal

みそ汁・漬物・小鉢付き



旅の駅御膳 山梨食材めぐり 2,980円
鶏肉 / 豚肉 / 牛肉 / 大豆 / 卵 / さけ / 小麦 / 乳成分 / ゼラチン / ごま / あわび
Japanese-style set menu meal.



NEW!
鴨南蛮そば 1,180円
soba soup with
duck and green onions
蕎麦 / 小麦 / 乳成分 / 卵 / さば / 大豆



ほうとう担々麺 1,180円
Hoto noodle
(Dandan noodle flavor)
小麦 / 乳成分 / 大豆 / 豚肉 / ごま / ゼラチン / 鶏肉 / そば

春の山菜
山菜そば・うどん 780円
Seasonal Wheat noodles/Buckwheat noodles
蕎麦 / 小麦 / 乳成分 / 大豆 / さば

park
総重量約 1kg



数量限定
とんかつ 140g×3 枚 + ご飯 400g
富士桜ポーク
ソースかつ丼定食 3,980円
"Fujizakura-pork" cutlet dipped
in sauce on rice set meal
小麦 / 卵 / 乳成分 / 豚肉 / 大豆 / ごま / りんご



山菜御膳 1,480円 ※うどん又はそばをお選びください。
Set meal (Rice boiled with wild vegetables, and
wheat noodles or buckwheat noodle)
小麦 / そば / 乳成分 / さば / 大豆



タルタル・おろしポン酢付き
信玄鶏唐揚げ定食 ¥1,380円
"Shingen chicken" Japanese style
fried chicken set meal
小麦 / 乳成分 / 鶏肉 / 大豆 / ごま / 卵 / りんご



富士桜ポーク
とんかつ定食 1,580円
"Fujizakura-pork" Pork cutlet set meal
小麦 / 卵 / 乳成分 / 豚肉 / 大豆 / ごま

※蕎麦・うどん・ほうとうは同じ釜で茹でております

sweets スイーツ

Recommend!



桜と南部茶の
チーズケーキ 630円
Cheesecake Cherry blossom
and Nanbu tea flavored
卵 / 乳 / 大豆



いちごパフェ
strawberry parfait
750円 小麦 / 卵 / 乳成分

信玄ソフト

Fried "Shingen-yaki" with
soft serve ice cream (Milk taste)
780円 小麦 / 卵 / 乳成分 / 大豆



黒富士農場の卵を使った濃厚
クレームブリュレ
Sweet potato brulee
580円 乳成分 / 卵
※はちみつを使用しておりますので
1歳未満のお子様には与えないでください。



揚げ信玄
Fried "Shingen-yaki"
250円 小麦 / 卵 / 乳成分

alcohol アルコール



ドイツ仕込みの製造技術と富士の豊かな
自然で生まれた "至福のクラフトビール"
Craft beer
富士桜高原ビール 650円

※写真はイメージです ※税込み価格です ※国産米使用 ※蕎麦・うどん・ラーメン・ほうとうは一緒のお湯で茹でております ※小鉢は日替わりです。アレルギーについてはスタッフにお尋ねください。
※当店はアレルギー28品目中の(海老・蟹・小麦・卵・乳成分・さけ・さば・いくら・牛肉・豚肉・鶏肉・大豆・胡麻・そば・りんご・ゼラチン・くるみ・アーモンド)を使用した商品を同一調理場で調理しています。
※2024.03.15 現在の価格です。※メニュー内容は食材の仕入れ状況により予告なく変更する場合がございます。※旅の駅御膳は4月から販売開始となります。