

1 炭・肉と旬野菜 KAZAN

☎ 055-223-0101



- A: 県産お肉のオードブル 3900円
 - B: 甲州ワインビーフステーキ弁当 1800円
 - C: パエリア&ローストビーフサラダセット 1500円
 - D: トロトロもつ煮(真空) 600円
 - E: 自家製ドレッシング(200ml) 600円
- 全て税込み価格



- ・ご予約はお電話、ホームページの注文サイトへ
- ・ご注文は当日13時までをお願いします。
(オードブルは前日までに)

お店
から

オードブルには甲州牛、ワインビーフ、信玄鶏、富士桜ポークなどのお肉を使用。人気の出汁巻きなども入ってます! ドレッシングもサラダ以外にもご利用いただけ万能です♪

所在地 甲府市丸の内2-1-8

営業時間 17:00~22:30

定休日 日曜

URL <https://sumibi-kazan.com/>

受渡し場所

観光案内所
店 舗

2 レストランバーSAIKI

☎ 055-233-2672



スパイシー骨付き鳥
880円
(税込)



要電話予約 注文は前日営業時間まで



店舗での受け取りは17:00~21:00

お店
から

テイクアウト限定 胡椒とにんにく パンチの効いた スパイシーな骨付き鳥です。

所在地 甲府市中央1-7-7

営業時間 17:00~24:00

定休日 日曜 祝日 (予約OPEN 可)

URL <http://rbsaiki.com/>

受渡し場所

観光案内所
店 舗

3

鶏そばAkari

☎ 055-268-2455



- A.信玄どりの唐揚げ(5個入)…750円
 - B.甘辛唐揚げ(5個入)…850円
 - C.ネギ塩唐揚げ(5個入)…850円
 - D.Akariのまぜそば…900円
 - E.炭火焼き豚バラチャーシュー5枚…500円
- ※すべて税込価格



信玄鶏の唐揚げ

★ 要電話予約 注文は当日14:00まで

★ 商品は数に限りがあります。

お店
から

・全国からあげグランプリ決勝進出中の当店名物の『信玄どりの唐揚げ』。お持ち帰り用に開発した甲州地どりを使った『Akariのまぜそば』ぜひこの機会にお召し上がりくださいませ。

所在地 甲府市丸の内2-3-7
 営業時間 11:30~22:00
 定休日 日曜日
 URL <https://torisoba-akari.com>

受渡し場所 観光案内所
 店 舗

4

高野牛肉店

☎ 055-222-8825



- A 牛丼 (¥540)
 - B 唐揚げ丼 (¥540)
 - C ステーキ丼 (¥972)
 - D 豚モツ煮 (¥400)
 - E 晩食セット (¥500)
- ※焼豚・キムチ・唐揚げ・シュウマイ



★ 注文受付は月~土の9:00~18:00の間にお電話もしくは来店にて承ります。当日のご注文は午前中迄にお願いします。

お店
から

通常販売のお弁当に加え、新商品として自家製の焼豚やキムチの入ったお得な晩酌セットをご用意しました!大人気の焼豚をはじめとした当店自慢の商品をぜひご堪能ください!ぜひこの機会に食べてみてください。

所在地 甲府市丸の内3-16-3
 営業時間 精肉店: 9:00~19:00
 レストラン: 11:30~14:00、17:00~22:00
 定休日 毎週日曜日(レストランは月曜定休、日・祭は夜のみ営業)

受渡し場所 観光案内所
 店 舗

5 FluuntKOFU (フルウント甲府)

☎ 055-232-7789



A ヴィーガンオードブル…4人前3,980円
 B ヴィーガンオードブル-half…2人前1,900円
※A・Bは前日注文
 C フルウントバーガーディナーセット…1,200円
 D 車麩カツバーガーディナーセット…1,180円
 E バーガー単品580円～
 特別予約フォームでどうぞ!
 ※価格はすべて税込



写真はヴィーガンオードブル



- ・ご予約はお電話かホームページでどうぞ!
- ・ホームページに特別フォームがございます。
- ・ご注文は当日14時まで。
- ・オードブルは前日までとなります。

お店
から

記念日用に華やかなヴィーガンオードブルをどうぞ。
 当店自慢のヴィーガンバーガーを、ディナーのみのお得なセットもごございます♪セット内容は人気のソイミート唐揚げとナゲット両方が楽しめます!

所在地 甲府市中央1-1-7飯田ビル1F
営業時間 水～月/11:00～15:00
 水～土/17:00～19:00
定休日 毎週火曜、最終月曜
URL <https://www.fluunt.net/>

受渡し場所 観光案内所
 店 舗

6

割烹三井

☎ 055-222-4370



A おかず盛り合わせ 700円
 B 特製だし巻き玉子焼き1本 600円/half 400円
 C おまかせ特製弁当 1000円
 D 三井の仕出し 2,160円
 E 9種類以上のおかず盛り合わせ 800円
※価格はすべて税込



- ・要電話予約
- ・ご注文は当日10時まで
- ・店舗での受け渡し可(20時まで)
- ・近隣地域配達可能(ただし3000円以上)

お店
から

毎日食べても飽きないおかずを中心とした冷めても美味しく頂けるように考案しました。味付けは基本優しい味付けをしております。各おかずは2人前前後あります。ご家庭に、職場に、手土産にいかがですか?

所在地 甲府市寿町2-11
営業時間 11:30～14:00/17:30～22:00
定休日 不定休
URL <https://www.mitsui-kofu.com/>

受渡し場所 観光案内所
 店 舗

7 山梨レストランメリメロ

☎ 055-298-6668



- A 県産野菜のメリメロサラダ 500円
 - B 小淵沢産のピーツを使用したボルシチ 600円
 - C マルゲリータ 1,100円
 - D ジャがいものミルフィーユグラタン 600円
 - E 県産ブランド肉盛り合わせ弁当 2,500円
- ※価格はすべて税込



- ・要電話予約
- ・注文は当日14時まで

お店
から

地産地消をテーマにしたイタリア料理。野菜に特化して小淵沢産をベースに県内各地より旬をお届けします。

所在地	甲府市丸の内1-1-25
営業時間	11:30~15:00/18:00~22:00
定休日	毎週月曜日、第1、3火曜日
URL	https://meli-melo2013.com/

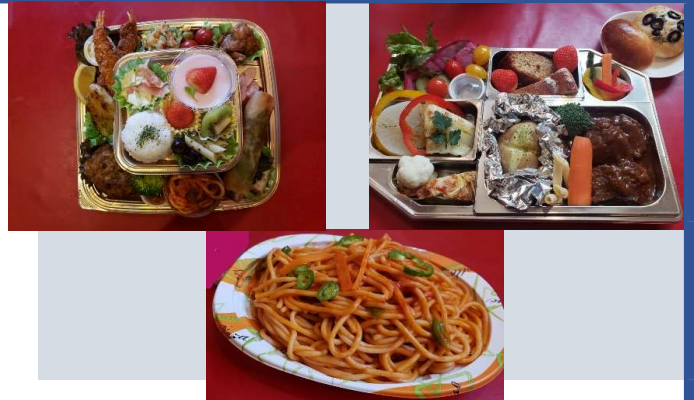
受渡し場所	観光案内所
	店 舗

8 ビストロメゾン・ド・ルージュ

☎ 055-268-3331



- A おつまみおかずオードブル 3,400円
 - B お一人様 機内食風コース料理 3,500円
 - C 昔ながらのナポリタン 超超超特大 1600円
- ※価格はすべて税込



- A・Bは前日のお昼までにご注文をお願いします。
- Cは当日10時までOK。

お店
から

山梨の旬の食材を料理。

- A…おかずたっぷり2~3人分。お夕飯やおつまみに。肉魚、季節のお料理、約13品以上。人数、デザート、ご飯系、アレルギーのご希望承ります。
- B…機内食風の豪華お一人様コース料理。前菜、サラダ、魚、肉、パン、デザート。メインは当店自慢の国産牛ほほ肉の赤ワイン煮。限定4食。
- C…2.5~3人分入ってます。ご家族どうぞ。(A.Bは当日の仕入れにより内容が異なる場合があります)

所在地	甲府市丸の内1-14-10内藤ビル1階B
営業時間	11:30~13:30/17:30~21:30
定休日	不定休
URL	https://r.goope.jp/bistro-rouge

受渡し場所	観光案内所
	店 舗

9 イタリアンレストラン ポコセリオ

☎ 055-226-6607



ポコのシチューデイナーセット
…1200円 (税込)

予約方法は電話 (0552266607) かメール (konkatu1977@gmail.com) で、当日14時までにお願いたします。メールでの予約の場合は確認次第、こちらからも予約受付完了の返信メールを致します。返信の無い場合は念のため電話にてご確認ください。



お店
から

豚バラ軟骨を特製デミソースでとろとろに煮込みました! 自家製コーンドレッシングのサラダ、大人気ポコのから揚げ、ソーセージ、肉だんご、ポテトサラダ、バケットがセットになっております。後は山梨の赤ワインでも用意してもらえれば最高!!

所在地 甲府市貢川本町12-20
営業時間 昼11:30~14:00/夜18:00~22:00
定休日 水曜日
URL <https://www.porta-y.jp/gourmet/3361>

受渡し場所 観光案内所
店 舗

10

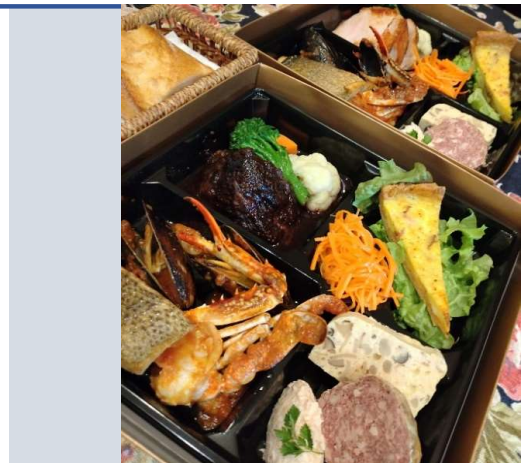
レストラン&パティスリー
ボンマルシェ

☎ 055-233-7877



A フレンチ弁当 3,500円
B 単品ハンバーグ 1540円
(デミグラスソース)
C ライス/パン…各275円

- ★ ・要電話予約
- ★ ・注文は前日20時まで



お店
から

フレンチのフルコースをご自宅でお召し上がりいただけますメインのお肉料理は牛ほほ肉の赤ワイン煮または低温調理した豚肉のグリルからお選び下さい

所在地 甲府市中央1-5-12
営業時間 11:30~22:00
定休日 毎週月曜日、第4日曜日
URL <http://bonmarche.jp/>

受渡し場所 観光案内所
店 舗

夜もやっぱり おうちdeグルメ (商品の受渡しは甲府駅南口観光案内所で)

11 三井、メリメロ、KAZANコラボ



055-222-4370

(割烹三井)



生産者支援企画!!
地産地消三段重オードブル
4,000円

お品書き

1段目 (割烹三井)

富士の介の焼きおにぎり

甲州ワイン漬の富士の介焼

富士の介のフライ 富士の介の生湯葉巻き

富士の介の真薯 富士の介と大根のチーズ焼



2段目 (メリメロ)

小淵沢野菜のメリメロサラダ

切り干し大根のプッタネスカ

菜の花と手打ちパスタのジェノベーゼ

大豆ミートのハンバーグ

3段目 (KAZAN)

ワインビーフの牛スジコロッケ

富士桜ポークの角煮

信玄鳥の甘酢あんかけ

丹波山の舞茸を使った出汁巻き

★ ・注文は前日正午まで

受渡し場所 観光案内所 (平日)
山梨レストランメリメロ(土・日・祝)

お
店
か
ら

コロナ禍で我々飲食店も売り上げの確保が難しい状況が続いています。しかし、我々飲食店に材料を提供していただいている食材の生産者の皆さんも、飲食店への納入量が大幅に減少したことにより、大変な思いをされています。

それで我々3店は、県産食材生産者を支援するため、県産食材をふんだんに使ったメニューを詰め込んだオードブルを販売することで、県産品のおいしさを消費者の皆さんにも知っていただき、少しでも県産食材の消費が拡大することで生産者を支えていきたいと思い、この企画を立ち上げました。