



な釜めし

板前が作るプロの味を
家庭用炊飯器で簡単調理！



※写真は、甲州富士桜ポークセットの炊き上がりになります

山梨県の大自然で育てられた「信玄どり」を創業以来変わらない製法で照り焼きに仕上げました 秘伝の出汁で旨味たっぷり炊き上がる釜飯は絶品です

信玄どりの照り焼き / 釜飯の素/
JA南アルプス市産(ヒノヒカリ)2合/調味料出汁/
日高昆布/特製仕上げタレ(後入れ用)/



信玄どりの釜飯セット

3人前~4人前... 1,500 円(税込)



※写真は、温泉ワインうなぎのセットになります


山梨県のブランド豚肉「甲州富士桜ポーク」を特製角煮たれで2日間じっくり煮込んだ一品 甘辛醤油ベースの秘伝たれが噛むごとににじみ出て旨味を引き立てます

富士桜ポークの角煮 / 釜飯の素/
JA南アルプス市産(ヒノヒカリ)2合/調味料出汁/
日高昆布/特製仕上げタレ(後入れ用)



甲州富士桜ポークの角煮釜飯セット

3人前~4人前... 1,600 円(税込)



河西光雄 監修
株式会社いっしん
代表取締役社長

東京赤坂の料亭で修行。
天皇誕生日を祝う宴に全国から集められた料理人50人の一人として宮内庁の厨房に立つ。
近年では平成25年11月 高円宮妃久子殿下、
平成26年10月 秋篠宮妃紀子殿下
山梨にお成りになられ料理をお出しました。

山梨の温泉とワインで作りに上げた豊富な栄養素を含む「温泉ワインうなぎ蒲焼」をたっぷり盛り込んだ、旨味際立つ一品

温泉ワインうなぎ蒲焼 ハーフ / 釜飯の素/
JA南アルプス市産(ヒノヒカリ)2合/調味料出汁/
日高昆布/特製仕上げタレ(後入れ用)/山椒



温泉ワインうなぎの釜飯セット

3人前~4人前... 2,200 円(税込)



板前料理『粋』
山梨県南アルプス市上今諏訪1323
TEL 055-284-5549

板前料理



桃源閣
山梨県南アルプス市飯野2971
TEL 055-284-3220

桃源文化会館