

ヤマウラステイ
お食事のご案内



ちの旅
ヤマウラステイ
CHINO TABI YAMAURA STAY

ヤマウラステイ お食事のご案内

ヤマウラステイは宿泊される方が思い思いの時間を過ごせるよう、素泊まりを基本にしています。

ご自身で料理する時間を楽しんだり、地元の名店へ食事に行ったり、

配達を頼んだり、お好みに合わせてお選びいただけます。

各メニューの詳細については、p.3からのご紹介をご覧ください。

ご予約は、ご宿泊日の7日前まで承っております。

			朝	昼	夕	
p.3	かもすや	配達	○			
p.5	八ヶ岳 おひさまや	配達	○	○	○	火曜昼食から土曜朝食まで可 12～3月休業
p.7	勝山そば	配達			○	配達は金溪のみ
p.9	森の家 花蒔店	配達・出張料理 ・外食			○	配達、出張料理は 清水・花兎・渋道のみ
p.10	匠亭	外食			○	タクシー送迎プラン（別料金） 手配可（金溪）
p.12	小料理屋かどめ	外食			○	
p.14	横谷温泉旅館	日帰り温泉・ お食事			○	タクシー送迎プラン（別料金） 手配可（清水・花兎・渋道）
p.16	山の宿 明治温泉	日帰り温泉・ お食事			○	タクシー送迎プラン（別料金） 手配可（清水・花兎・渋道）
p.17	蓼科グランド ホテル滝の湯	日帰り温泉・ お食事			○	タクシー送迎プラン（別料金） 手配可（清水・花兎・渋道）
p.19	朝食／夕食セット	自炊				12～4月は水曜手配不可
p.20	寄せ鍋セット	自炊				11～5月頃 12～4月は水曜手配不可

※タクシー送迎プランの詳細は、
p.21をご確認ください。

配達（朝食）



かもすや

大地を培い、命を育み、天を仰ぐ。

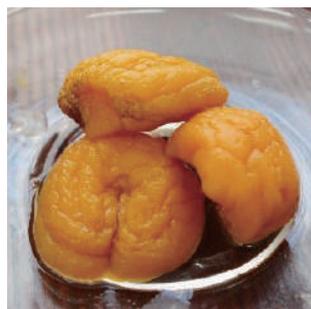
八ヶ岳の命の源を存分に喰すかもすやは、
発酵食を生かしからだの隅々まで生きる力をお届けします。

洋朝食 竹籠弁当 : 1名様 3,850円（税込）

和朝食 竹籠弁当 : 1名様 3,850円（税込）

八ヶ岳山麓の季節のスムージー : 1名様 1,650円（税込）

【追加料金】 豆乳甘酒：550円（税込） リンゴジュース：550円（税込）



配達（朝食）

かもすや

洋朝食メニュー例

- ・季節のマフィン2種 例) えごま・バター
- ・豆乳スープ 例) ハーブ鳥のチキンスープ
- ・季節の野菜サラダ 例) 糸寒天と長芋のサラダ
- ・フルーツ 例) フルーツと花豆の甘煮

和朝食メニュー例

- ・【選択】おにぎり2種（玄米・餅キビ）&自家製味噌汁 or
蕎麦の実雑炊
- ・漬物2～3種
- ・豆腐の酒粕漬け
- ・ワカサギの揚げ煮
- ・花豆の煮豆
- ・卵の寒天寄せ
- ・野菜の煮物
- ・フルーツ

- ・和朝食と洋朝食のどちらかをお選びいただけます
和朝食と洋朝食を、同時に注文することはできません
- ・7:30～8:30にお届けします。ご予約時にご希望の配達時間をお伝えください。ただし、予約の状況によってはご希望に沿えない場合もございます。ご了承ください。

配達（朝食・昼食・夕食）

八ヶ岳おひさまや



自然との調和 (Harmony with nature)、食との対話 (Dialogue with food)
自然と調和する調理方法を用い、素材は八ヶ岳近辺で採れたものを
中心にお弁当・ケータリングを提供しています。

ベジタリアン和食 わっぱの二段弁当 : 1名様 3,850円 (税込)

ベジタリアン夕食ケータリング : 1名様 5,500円 (税込)

※朝食は前日夕方配達、12月～3月休業

	月	火	水	木	金	土	日
朝	-	-	○	○	○	○	-
昼	-	○	○	○	○	-	-
夜	-	○	○	○	○	-	-



配達（朝食）

ベジタリアン和食 わっぱの2段弁当（冬メニュー例）

- ・黒米入りごはん
- ・豆腐の南蛮漬け
- ・シイタケのベジミート揚げ
- ・黒豆と春菊の玉ねぎドレッシングがけ
- ・かぶの豆乳カッテージチーズ風和え
- ・切り干し大根と根菜のトマト煮
- ・ブロッコリーのクルミ和え
- ・かぼちゃの伊達巻
- ・さつまいもと甘栗の茶巾
- ・金柑の甘露煮
- ・スナップエンドウ

ベジタリアン夕食ケータリング

例)

- ・ビーツのポターージュ ・油揚げまき ・ベジボール
- ・豆腐の味噌漬け ・プチトマトのフィンガーフード
- ・フィッシュ風フライ ・キッシュ ・サラダ
- ・紫キャベツと人参のラペ ・キノコのマリネ ・グラタン
- ・カラフルジャガイモとブロッコリーのソテー
- ・三食テリーヌ ・サンドイッチ ・2種または海苔巻き

八ヶ岳おひさまや

配達（夕食）

勝山そば



「金鶏の湯」の近くにある、普段は黒くて蕎麦の味が濃い田舎そば、
冬季は鍋焼きうどんが人気のそば屋。

彦吉そば（冷）	もり	1,540円（税込）	三段	2,420円（税込）
彦吉そば（温）	かけ	1,540円（税込）		
	天そば上（海老・野菜三種）			2,090円（税込）
そば屋の丼もの	天井	1,760円（税込）	かつ丼	1,760円（税込）
	天ぷら皿（海老天・野菜4種）			1,980円（税込）
	そば大盛（約1.5倍）			440円増し
	ごはん大盛			220円増し
	そば団子（4玉1串が2本）			660円

1回の配達につき配達料1,100円がかかります。

夕食デリバリー時間 17:00～19:00
（デリバリーは金溪のみ）

定休日 水曜日、第2・第4火曜日



配達・外食・出張料理 *すべて夕食

森の家 花蒔店



田んぼの畦（あぜ）や畑に生えている雑草を土手草（どてくさ）と呼びます。森の家花蒔店は、土手草を取り入れた郷土料理の店です。地元の伝統的なレシピに現代的なエッセンスを加え、味よし、見た目よしのお料理を提供しています。

それぞれのレシピや材料には物語があり、店を営むご夫婦が、一品一品について丁寧に語ってくれます。

ヤマウラステイ土手草デリバリー弁当*	：	1名様	5,500円（税込）	
出張料理ケータリングプラン*	：	出張費 1グループ	11,000円（税込）	+
		お料理代 1名様	5,500円（税込）	
ヤマウラステイ土手草メニュー（外食）	：	1名様	5,500円（税込）	

* デリバリー弁当とケータリングは清水・花兎・渋道のみ

営業時間
18:00~20:00(L.O.)
定休日 月曜日



アクセス
清水・花兎から車で 10分
渋道から車で 5分 徒歩で 18分
金溪から車で 35分

デリバリー料理献立例 三段弁当

1 段目（目でも楽しめる野菜のおかずの盛り合わせ）

- ・塩豆腐
- ・煮豆
- ・リンゴのピクルス
- ・ゴボウの煮物
- ・きゅうりの酒粕もみ
- ・かぼちゃのヨーグルト和え
- ・切干大根の煮物

2 段目（諏訪信州のいろいろなおいしさの盛り合わせ）

- ・そばがき（八ヶ岳山麓のそば粉使用）
- ・ソースカツ
- ・土手草（山菜）の天ぷら
- ・縄文の笹ずし、いなりずし

3 段目（お酒もすすむ肴の盛り合わせ）

- ・季節のポテトサラダ
- ・サーモンの酒粕揚げ
- ・ロストビーフ
- ・デザート（そば粉の天寄せ）

茶碗蒸し（ほおずきソース付）

ヤマウラステイ タクシー送迎プランのご案内

ヤマウラステイのお食事プランとセットでご利用いただけます。(別料金)

設定期間：通年 申込締切日：7日前 定員：1台あたり4名

利用方法：事前予約が必要です。ご予約後、ちの旅案内所よりお渡ししますタクシークーポンを、乗車時にタクシー乗務員へご提出ください

代金：1区間(往復)1台あたり¥11,400(税込)

区間は下記①～④よりお選びください

- ①(発着)金鷄⇔(目的地)匠亭
- ②(発着)清水・花兔・渋道⇔(目的地)横谷温泉旅館
- ③(発着)清水・花兔・渋道⇔(目的地)明治温泉旅館
- ④(発着)清水・花兔・渋道⇔(目的地)蓼科グランドホテル滝の湯

・代金に含まれるもの/タクシー代

・代金に含まれないもの/食事代、入浴料、入湯税、駐車場代

※タクシーは目的地に到着後、3時間後にお迎えにあがります。

※キャンセル料は、当日予約時間60分前までは不要、30分前までは50%、

それ以降のキャンセル及び発車後は払い戻しできません。

※お客様のご都合での時間超過や距離延長は出来ません。

※交通状況により到着時間が変更になる場合があります。予めご了承ください。

また、これによる払い戻しはできません。

※最少受付人員：1名

※運営会社：諏訪地区タクシー事業協同組合

※使用するタクシー会社は第一交通株式会社、アルピコタクシー株式会社、諏訪交通株式会社のいずれかとなります(選択できません)。窓口である諏訪地区タクシー事業協同組合が手配します。

※移動を目的としたタクシープランのため、観光としてのご利用はできません。

※本プランは、お客様と(一社)ちの観光まちづくり推進機構との間の手配旅行契約となります。

旅行条件は別途お渡しする手配旅行条件書をご確認ください。