

ヤマウラステイ お食事のご案内



ヤマウラステイ
YAMAURA STAY

配達（朝食）

かもすや

洋朝食メニュー例

- えごまマフィンと花豆のケーキサレ
- 塩こおじのハーブ焼きチキン
- ごぼうと豆乳のスープ
- 季節の野菜サラダ
- フルーツ
- ヨーグルト自家製ブルーベリージャムのせ

和朝食メニュー例

- おにぎり 2 種（玄米・餅キビ）
- 自家製味噌汁
- 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。



ヤマウラステイ
YAMAURA STAY

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)



- 12月～3月休業



ヤマウラステイ
YAMAURA STAY

配達（朝食・昼食・夕食）

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かけ
- 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
- 三食テリース
- サンドイッチ
- 2種または海苔巻き

八ヶ岳おひさまや



ヤマウラステイ
YAMAURA STAY

配達（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。

ヤマウラスティ土手草デリバリー弁当* : 1名様 6,600円（税込）

- 金浜は1回の配達につき配達料1,100円（税込）がかかります。
- 夕食デリバリー時間 17:30頃



ヤマウラスティ
YAMAURA STAY

配達（夕食）

土手草デリバリー弁当 メニュー例

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
- 煮豆とリンゴのピクルス
- 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きの盛り合わせ）

- 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）

森の家
花蒔店



ヤマウラステイ
YAMAURA STAY

配達（夕食）



お食事 けんろく

蓼科山の麓、北山湯川区にあるお食事けんろくは、土地の食材を使い、料理のジャンルにとらわれず、和洋折衷、季節に合わせた食事をお出ししております。古民家で寛ぎながら、お食事だけでも、お酒のおともに、ゆったりと召し上がって頂ける食事をお届けします。

地元の食材の新鮮さや季節の移り変わりを感じながら、心温まるお食事を。

旬を味わう けんろく 木箱の料理 ： 1名様 6,600円（税込）

- ベジタリアン・ビーガンメニューに変更可能です。
- 配達料として上記金額に1,100円（税込・1棟あたり）がかかります。
- 夕食デリバリー時間 18:00～18:30
- 定休日：土・日・月
- ご注文は2名様よりお受けします。



ヤマウラステイ
YAMAURA STAY

配達（夕食）

ヤマウラステイ季節の特選メニュー

春のメニュー例

- 五部付き玄米のおこげせんべい
- 地粉のクラッカー
- ぎたろう軍鶏のリエット
- 信州太郎ポークのパテドカンパーニュ
- いいづな鴨のスマーク
- 新玉ねぎのムースと春野菜のテリーヌ
- 春野菜のマリネ
- 季節のスープ
- 穴子の八幡巻き
- 旬魚の甘酒麴焼き
- 信州太郎ポークのローストポーク
- 信州プレミアム牛の地ビール煮込み
- 和風ちまき
- 旬果の寒天ゼリー

お食事
けんろく



ヤマウラステイ
YAMAURA STAY

配達（夕飯）



長嶺精肉店

信州産の牛肉にこだわる地元茅野で人気の「長嶺精肉店」。
厳選された信州牛の中でも、脂身がしつこくなく口溶けの良い食感で人気のあ
る「りんご和牛・信州牛」を使ったすき焼きセットです。
新鮮なお野菜や割下、卵、お米などの食材を古民家の冷蔵庫に事前にご用意さ
せていただきます。

りんご和牛・信州牛すき焼き食材セット　：　1名様　4,180円（税込）

メニュー例

- ・ 信州プレミアム牛肉認定の
りんご和牛・信州牛　一人前150g
 - ・ 季節の葉物一種
 - ・ 玉ねぎ
 - ・ 長ねぎ
 - ・ きのこと二種
 - ・ しらたき
 - ・ 厚揚げ
 - ・ 割下
 - ・ 卵
 - ・ お米（諏訪高島藩献上米3合）
※古民家内の炊飯用鍋で炊いて
いただけます。
- ・ ご注文は1名様よりお受けします。
・ 1名様の場合、2名様分の料金でご注文いただけます。
・ 配達除外日：日曜日、第1・3・5水曜日



ヤマウラステイ
YAMAURA STAY