

清泉寮 グループランチ

(15名様以上)

「地産地消の味覚」をコンセプトに、地元の農家さんが丹精込めて育てた野菜を主にした料理を提供しています。

甲州富士桜ポークグリル

¥3,000

自然豊かな山梨県で育てた豚肉を芳ばしく網目をつけて焼き上げました

セット内容

サラダ スープ パン
デザート コーヒー



八ヶ岳湧水マスのソテー

¥3,000

清里の湧水で育てた くせのない味わいのニジマスに、旬の野菜を添えて

セット内容

サラダ スープ パン
デザート コーヒー



牛肉のステーキ

¥5,500

シェフ厳選の牛肉を使用したステーキランチ
※牛肉の部位はその都度お問い合わせください

セット内容

サラダ スープ パン
デザート コーヒー



オリジナルビーフカレーライス

¥2,200

和牛をふんだんに使用した清泉寮人気のカレーライス

セット内容

サラダ スープ デザート
コーヒー



上記金額はすべて税込です。

お料理の盛付・内容は、季節や食材によって変更させていただく場合があります。

清泉寮 ランチbuffet

(40名様～80名様まで)

地元農家さんのこだわり野菜を手作りで仕上げたお料理の数々。
サラダ主体の前菜料理や、ビーフカレーライス、ドリアなどの温かいお料理、
さらにデザート・コーヒー付き。

大人（中学生以上）	¥4,000
小学生	¥1,870
4歳～未就学児	¥550



上記金額はすべて税込です。

お料理の盛付・内容は、季節や食材によって変更させていただく場合があります。