

MENU

おすすめ Recommend



信州蕎麦とミニうな重(国産)御膳

¥2,800 (税込¥3,024)

香り高い信州産のお蕎麦とうな重(国産)のセットです。
贅沢な一品をご用意いたしました。



牛タン 麦とろ御膳

¥2,500 (税込¥2,700)

牛タンを石で焼きながらお召上がりいただくセットメニューです。白米に変更できます。
(青唐辛子味噌・もち麦御飯・香の物・サラダ)



冷やし

担々チャーシューつけ麺

¥1,600 (税込¥1,728)

スープによく絡む太麺を使用しております。
お好みで辛味の赤山椒、香りの青山椒を加えお召上がりください。



山梨県産 フジザクラポーク
西京焼き御膳

¥1,700 (税込¥1,836)

フジザクラポークのカタローズ肉を使用しております。
塩麹と西京味噌に漬けて焼き上げた一品です。(香の物・サラダ)

掲載の料理写真はイメージです。

仕入状況等により料理内容・提供期間が変更となる場合がございます。

メイプルポイント 名物メニュー



四川風 鍋焼き 麻婆豆腐

¥1,650 (税込¥1,782)

熱々の土鍋に麻婆豆腐、辛味の赤山椒、香りの青山椒を加え四川風に仕上げました。
牛ひき肉とフジザクラポークのばら肉、二種類の食感が楽しめます。(スープ・サラダ)

国産豚ロース 煮かつ御膳

¥1,700 (税込¥1,836)

国産豚ロースカツを陶板焼きにてご提供する煮かつ御膳です。(香の物・サラダ)

彩りサラダの冷やし中華

¥1,500 (税込¥1,620)

新鮮な野菜をたっぷり使用した新感覚なサラダ冷麺です。

担々麺

¥1,350 (税込¥1,458)

(高菜御飯)

ご昼食メニュー



メイプルランチ

スズキのソテー カポナータのガルニ ビネグレットソース

¥1,700 (税込¥1,836)

新鮮なスズキをソテー、夏野菜の煮込みを付け合せにしピネグレットソースで仕上げました。
プラス¥300にてお料理によく合うグラスワインをお付けいたします。(七種野菜のサラダ・パン・デザート)

国産豚ロース肉のカツカレー

¥1,500 (税込¥1,620)

(サラダ)

タンドリーチキンと茄子のトマトパスタ

¥1,500 (税込¥1,620)

(サラダオードブル・パン・デザート)

とろろ 信州ざる蕎麦

¥1,500 (税込¥1,620)

(稲荷寿司)

とろろ ざるうどん

¥1,300 (税込¥1,404)

(稲荷寿司)

カツサンド

¥1,300 (税込¥1,404)

(スープ)

当レストランのお米は国産米を使用しています。