

# FOOD MENU



RECOMMENDED



**フォカッチャサンドイッチ** 1,400  
生ハムモッツアレラ **ドリンクSET 1,800**

自家製フォカッチャに生ハムをたっぷりサンドし、水みずしいモッツアレラチーズとルッコラソースが決めてのA VILLAGEイチオシメニュー!  
(乳・卵・小麦)



**フォカッチャサンドイッチ** 1,400  
エビとアボカド **ドリンクSET 1,800**

スライスしたアボカドの上に、たっぷりのエビをサンドし、ディルの香りとサワークリームの酸味が決めての、大人気な組み合わせサンドイッチ!  
(乳・卵・小麦・えび)



**フォカッチャサンドイッチ** 1,200  
濃厚たまごサンド **ドリンクSET 1,600**

山梨県産のたまごをたっぷり使用し、茹で加減、味付けなどいねいに仕上げた、濃厚なたまごサンドです!  
(乳・卵・小麦)



**せいろ蒸し御膳** 1,800  
富士の介 サーモン **ドリンクSET 2,200**

キングサーモンとマスを掛け合わせた山梨のブランド魚「富士の介」をメインに、10種類以上の野菜をせいろで蒸し上げた、A VILLAGE 名物の贅沢御膳。  
(乳・卵・小麦)



**せいろ蒸し御膳** 1,800  
甲州富士桜ポーク **ドリンクSET 2,200**

地元・山梨のブランド豚「甲州富士桜ポーク」をメインに、季節の野菜を含めた10種類以上の野菜をせいろで蒸し上げた、A VILLAGE 名物の贅沢御膳。  
(乳・卵・小麦)



**ハンバーグプレート** 1,400  
**ドリンクSET 1,800**

甘みを引き出した玉ねぎがたっぷり入った、ふっくらジューシーなハンバーグプレート。ミニせいろで蒸した野菜と、季節のスープを添えて。  
(乳・卵・小麦)



**甲州ワインビーフカレー** 2,000  
**ドリンクSET 2,400**

地元山梨が誇るブランド牛「甲州ワインビーフ」を時間を惜しまず、じっくりと煮込み、旨みを極めた A VILLAGE 渾身の特製カレー!  
(乳・小麦)



**サラダプレート** 1,400  
(フォカッチャ付き) **ドリンクSET 1,800**

季節の野菜を含めた10種類以上の野菜をさまざまな調理法で仕上げました。自家製ドレッシング(にんじんベース)と、人気のフォカッチャを添えて!  
(小麦)



**お子さま カレープレート** 800  
(ジュース付き)

たまねぎ、にんじん、トマト、りんごをベースに、じっくり丁寧に仕上げました。季節のスープとジュース付き!  
(乳・卵・小麦・りんご 豚肉 鶏肉 大豆)

\*価格は全て税込表記です

## SET DRINK

コーヒー (HOT / ICE)  
ティー (HOT / ICE)

自家製レモネード  
コーラ  
ジンジャエール

りんごジュース  
オレンジジュース

営業時間

[Cafe]  
10:00 - 21:00

[Restaurant]  
LUNCH 11:00 - 15:00 Lo 14:30  
DINNER 17:00 - 21:00 Lo 20:30

決済方法  
\*キャッシュレスのみ

・クレジットカード  
VISA / Master / JCB / AMEX / Diners / DISCOVER / Union Pay  
・電子マネー(各種) ・QRコード決済(各種)