

2024年2月16日（金）～3月17日（日）開催
「やまなし美酒・美食マンス」参加の全48店
やまなしの美味しいお酒と美味しい料理のペアリングメニューを紹介
ハイクオリティ山梨にて特集記事も公開
URL : <https://hq.pref.yamanashi.jp/article/a02099/>

山梨県は、県内の料理店・宿泊施設が、県産食材を使用したコース料理とその料理に合う県産酒とのペアリングを提供することにより、県内外の方々が、県内料理店・宿泊施設に足を運び、「やまなしの美酒・美食」の魅力を感じていただくことを目的として、2024年2月16日（金）～3月17日（日）の期間で「やまなし美酒・美食マンス」を開催します。「やまなし美酒・美食マンス」へ参加する山梨県内全48店のおすすめのペアリングメニューを紹介いたします。



イメージ写真

「やまなし美酒・美食マンス」では、山梨県内48の参加店にて、やまなしの美味しいお酒と美味しい料理とのペアリングを楽しむ「やまなしの美酒・美食」体験をお楽しみいただけます。

発表されたメニューは、旬の県産食材を使用した前菜やメインディッシュ、デザートなど様々です。すべてのメニューで、県産ワインや日本酒などのやまなしの美味しいお酒とのペアリングをお楽しみいただけます。県内の美しいロケーションとともに、ぜひ「やまなしの美酒・美食」の魅力を感じてください。

■ イベント開催概要

名称 : やまなし美酒・美食マンス
主催 : 山梨県
開催期間 : 2024年2月16日（金）～3月17日（日）
場所 : 山梨県内48店

■ やまなしの美酒・美食HP

URL : <https://bishoku.pref.yamanashi.jp>

■参加店舗一覧

ITASHI



料理名：酒粕のソルベと苺のスープ

概要：南アルプス市の酒粕と南アルプス市産の苺を使ったデザート。

おすすめのお酒：太冠酒造 スパークリング

URL:<https://h-itashi.com>

割烹三井



料理名：富士の介のお刺身・甲州牛のしゃぶしゃぶ

概要：山梨県が約 10 年かけて開発した「富士の介」のお刺身。クセがなく、きめ細やかな身質で上品な脂がのっており、魚が苦手な方にも好評。また、しゃぶしゃぶに使っている甲州牛は黒毛和牛の品種であり、柔らかさや豊かな風味などがあり上品な味わいを楽しめる。

おすすめのお酒：山梨銘醸 七賢 生酒

URL:<https://www.mitsui-kofu.com/>

キャセロール



料理名：八ヶ岳鹿のロース グリエ赤ワインソース

概要：鹿のロースをブロックで網焼きにし、ソースは県産ワインとエシャロット、鹿のコンソメで仕上げている。

付け合わせに県産の菊芋のピューレが添えられた一品は見た目も映える。

おすすめのお酒：丸藤葡萄酒工業 プティ・ドメーヌ ルバイヤート

URL:<https://casserole.jp/>

サドヤレストラン レアルドール



料理名：甲州ワインビーフとフォアグラのロッシェニ風 サドヤワインとトリュフのソース

概要：山梨のブランド牛『甲州ワインビーフ』とフォアグラのポワレの組み合わせ。サドヤの赤ワインとトリュフのソースで仕上げたロッシェニスタイルで、至福の 1 皿をサドヤのワインと楽しむ。

(ディナー・スペシャルコース 13,200 円 (税込) のメインディッシュ)

おすすめのお酒：サドヤ ミュール シャトーブリヤン赤 / シャトーブリヤン赤 1992

URL:<https://realdor.sadoya.jp/>

シャトレゼホテル談露館



料理名：山梨の食材と山梨のワインのマリアージュ

概要：シャトレゼホテルの厳選した 5 大県産食材、アワビ・サーモン・「甲斐絹宝刀」・和牛・湯葉を用いた料理。

「甲斐絹宝刀」はシルクパウダーを練りこんだ特別な麺をクリームバスタに仕上げている。

梨県の昔からある食材を新たな食材、手法とともに楽しむ。

おすすめのお酒：シャトレゼ勝沼ワイナリー 巨峰ワイン (ロゼ) / 2023 年 甲州

URL:<https://www.danrokan.co.jp/restaurant/>

炭・肉と旬野菜 Kazan



料理名：甲州牛と甲州ワインビーフの食べ比べショートコース

概要：前菜の3点盛、鮮魚のカルパッチョ、舞茸出汁の出汁巻きたまご、甲州牛と甲州ワインビーフがついたコース。

おすすめのお酒：勝沼醸造 アルガブランカ クラレーザ/シャトー酒折ワイナリー マスカットベリー A 樽熟成

URL:<https://sumibi-kazan.com/>

中華ニグラット



料理名：県産の有機栽培 無農薬野菜の野菜炒め

概要：県産の有機栽培、無農薬野菜を10～15種類使用した野菜炒め。中国福建省の天然ミネラル塩のみの味つけが食欲をそそる。

おすすめのお酒：くらむぼんワイン N シャルドネ

URL:<http://chinese-nigrat.com>

ビストロ メゾン・ド・ルージュ



料理名：コース料理

概要：山梨の食材のコース料理。前菜、山梨サラダ、肉料理、焼きたてパン、パスタ、デザート盛り、コーヒー等、日によってコース料理の内容が変わる。地産地消、山梨県産ワインとの相性を楽しめる。

おすすめのお酒：JA 南アルプス市 原七郷 甲州

URL:<https://r.goope.jp/bistro-rouge/>

福寿司 本店



料理名：熟成した魚・漬けにした握り

概要：魚を熟成させて旨みを引き出した寿司と、県産ワインや日本酒のペアリングが楽しめる。

おすすめのお酒：勝沼醸造 アルガブランカ クラレーザ

URL:<http://www.fukuzushi.jp/>

ブラスリー山梨



料理名：鹿肉のグリユ

概要：山梨県の鹿肉を周囲をよく焼き上げてゆっくり火を通した逸品。

おすすめのお酒：麻屋葡萄酒 花鳥風月 麻屋ノワール

URL:<https://www.facebook.com/Brasserie.Yamanashi/>

<https://www.instagram.com/explore/locations/991669387676506/>

ristorante koen



料理名：野菜ピザ

概要：主に山梨県産の野菜を使用。オリジナルソースに、野菜をたっぷりを使用した窯焼きピザは、野菜のおいしさをダイレクトに味わえる。

おすすめのお酒：くらむぼんワイン N 甲州

URL:<https://ristorante-koen.com>

レストラン ボルドー



料理名：和牛のビフテキ

概要：創業以来変わらないステーキソースは和牛の味を一層引き立て、添えのメンテルバターは和牛の脂の旨味を更に高める。好みに合わせて、グラムカットをし、好みの焼き加減で一枚一枚丁寧に焼き上げる。

併設したワイナリーは食事に合うワインの醸造をし、一緒に楽しむ。

おすすめのお酒：ドメヌQ ピノ・ノワール

URL:<http://www.kofuwineport.jp>

和食あかざわ



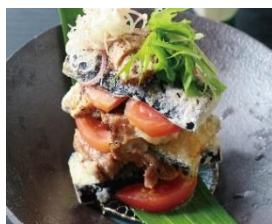
料理名：四季を感じられる構成のコース料理

概要：地元食材を中心に独自のルートで仕入れたスペシャルな食材を「基本に忠実に、時に奇をてらう」調理法でコース料理に仕立てている。

おすすめのお酒：太冠酒造 山田錦（純米吟醸無濾過生原酒）

URL:<https://washoku-akazawa.com/>

勝の家



料理名：鶏と野菜のミルフィーユ

概要：ほんのり脂の乗った鶏肉とさまざまな野菜の食感がリズム良く味わえる。

おすすめのお酒：山梨銘醸 七賢 風凜美山

URL:<https://katsunoya.wixsite.com/katsunoya>

キュイエット



料理名：八ヶ岳湧水イワナと矢崎屋ファーム檸檬とブラッドオレンジ 浅尾大根と柚子

概要：新鮮なイワナを塩と檸檬でしめて、前田屋オリーブオイルでマリネ。矢崎屋ファームのブラッドオレンジのデ、檸檬コンフィのデ、八朔のデを散らし、明野町産の浅尾大根を柚子ピネグレットでマリネ。

小松菜のパウダー、ブラッドオレンジのパウダーをあしらう。

おすすめのお酒：中央葡萄酒 三澤甲州 2020

URL:<https://cueillette.jp>

さくら茶屋 La Passion



料理名：贅沢ビーフシチュー

概要：こだわりの牛肉と子牛の出汁、赤ワイン、たっぷりの香味野菜で3日かけて仕上げたこだわりの一品。

おすすめのお酒：中央葡萄酒 YAMANASHI de GRACE

URL:<https://www.sakurachaya-lapassion.com/>

オーベルジュ清里 ル・マリアージュ



料理名：清里湧水鱒のボワレ／グラスフェッドビーフ（放牧牛）のグリエ行者ニンニクのソース自家農園の山ワサビを添えて

概要：清里湧水鱒をその季節にとれる自家農園有機野菜とともに楽しむ。オーガニックの牧草のみを食べ、放牧されて育った赤身の柔らかい厳選された牛肉のグリエは行者にんにくと赤ワインで作ったソースで自家農園の山わさびとともに味わう。

おすすめのお酒：山梨県産ハーフワイン 3 本セット（スパークリング・白・赤）

URL:<https://kiyosato-auberge.com>

小淵沢 井筒屋



料理名：自然薯と甲州地鶏のそぼろ饅頭 大塚人参のピュレ

概要：山梨名産の自然薯はビタミンやミネラル豊富で栄養価が高く、「山うなぎ」とも呼ばれる。

旨味たっぷりの甲州地鶏のそぼろを自然薯の生地で包んでいる。やさしい大塚人参のピュレと銀餡を合わせて楽しむ。

おすすめのお酒：ケアフィットファームワイナリー コハク 2021

URL:<https://www.itutuya.com>

鮨 新太郎



料理名：コハダのにぎり、穴子の白焼き

概要：地元の白州米をブレンドしたシャリ。魚は豊洲市場より直接仕入れを行っている。

おすすめのお酒：山梨銘醸 七賢 風凜美山、大中屋／シャルマンワイン 甲州シュール・リー 無濾過 2022

URL:<https://tabelog.com/yamanashi/A1902/A190201/19013288/>

Terroir 愛と胃袋



料理名：八ヶ岳湧水鱒とピーツのショーフロワ

概要：シグネチャーディッシュ。鱒を軽くスモークし、ソース状にしてピーツをまとった料理。八ヶ岳の山羊のクリームチーズを添えて味わう。

おすすめのお酒：塩山洋酒醸造 甲州重川 2022

URL:<https://aitoibukuro.com/>

Blowin' in the Wind



料理名：檜山鰻ごはん

概要：うな重と香物、肝吸いのセット。厳選した国産鰻を使用した関東風の江戸前鰻を、地元ブランド米の農林 48 号とともに味わう。

おすすめのお酒：サントリー ウイスキー白州

URL:<https://blowin-in-the-wind.jp/>

日本料理すずこう 鈴木幸廣



料理名：懐石のコース料理

概要：旬の素材に心を込め、手作りに徹した懐石料理を、山梨の地酒、県産ワインとともに楽しむことができる。

器にもこだわり、目で見て、味わって、日本の季節の移り変わりを楽しめる料理のコースとなっている。

おすすめのお酒：山梨銘醸 七賢 スパークリング日本酒「山ノ霞」

URL:<https://r.goope.jp/sr-19-192101s0030/>

こうしゅう庵



料理名：八幡芋オランダ煮

概要：竜王西八幡地区の八幡芋を煮て、揚げて、餡かけした料理。

おすすめのお酒：Cantina Hiro ロゼ レガーレ

URL:<https://r.gnavi.co.jp/n860700/>

割烹 いづ屋



料理名：富士の介あられ揚げ銀餡掛け

概要：富士の介を歯ごたえの良いあられ衣で外はカリッと、中は富士の介のもちっとした食感を残して揚げ、出汁の効いた銀餡で仕上げている。

おすすめのお酒：MGVs (マグヴィス) ワイナリー B521

URL:<https://izuya-sushi.net/index.html>

展望・星屑レストラン ガイア



料理名：甲州ワインビーフのステーキ

概要：県産ワインによく合う甲州ワインビーフと信玄鶏・桃源ポーク等の県産の銘柄肉や甲斐サーモンを使用したオードブルと一緒に楽しめるコース料理がおすすめ。

おすすめのお酒：マンズワイン 勝沼ワイナリー 酵母の泡

URL:<http://www.gaia-fruits.net>

ラメゾンアンシエンヌ



料理名：明野産鹿肉のロティ

概要：八ヶ岳ジビエの上質な鹿肉をじっくりと時間をかけて焼き上げた一皿。

季節の地場野菜を使ったソースとともに楽しむ。

おすすめのお酒：駒園ヴィンヤード Tao ビジュノワール

URL:<https://www.ancienne-jp.com>

石和名湯館糸柳



料理名：富士山黒牛の水晶焼き

概要：サシ（脂肪）ではなく、牛肉本来の赤身のおいしさを感じられる富士山黒牛を山梨県の地場産業でもある「水晶」の上で焼いて味わう。

おすすめのお酒：白百合醸造 ロリアン 三重奏（トリオ）2021

URL:<https://www.itoyanagi.co.jp/>

くつろぎの邸くにたち



料理名：黒毛和牛の陶板焼き または すき焼き

概要：日本料理をベースにしながら、山梨県の季節の食材を使って遊び心のある料理と甲州ワインのペアリングを楽しむ。

おすすめのお酒：白百合醸造 ロリアン 山梨甲州 2021

URL:<https://www.isawa-kunitachi.com/>

https://www.instagram.com/kutsurogi_kunitachi/

ホテル春日居



料理名：信玄鶏の獵師風（季節毎に変更されます）

概要：しっとりとして、深いコクと旨味が特徴の「信玄鶏」。そこに、山の味覚と県産ワインをベースとして作った、スパイスの香りが引き立つ「獵師風ソース」が合わさり、奥深い味わいと風味が堪能できる一皿。

おすすめのお酒：機山洋酒工業 キザンセレクション メルロ／カベルネソーヴィニヨン 2021

URL:<https://www.hotel-kasugai.com/>

ルミエール ワイナリーレストラン ゼルコバ



料理名：富士の介のボワレ（山梨県富士川町産）

概要：山梨県のきれいな清流で育てたニジマスとキングサーモンの掛け合わせの山梨の魚「富士の介」。あまり県外では出回らない郷土の魚を味わう。

おすすめのお酒：ルミエールワイナリー 光 甲州

URL:<https://www.lumiere.jp>

勝沼食堂パソロッテ



料理名：ワイントンのソテー

概要：甲州市でワインを飲ませて育てられたワイントンを丁寧に焼き上げた一品。

おすすめのお酒：Kisvin winery Kisvin シャルドネ／本坊酒造 マルス穂坂ワイナリー /穂坂日之城シャルドネ／機山洋酒工業 キザンファミリーザーブ

URL:<https://www.instagram.com/papasolotte/?hl=ja>

<https://www.facebook.com/papasolotte/>

甲州市勝沼ぶどうの丘



料理名：山梨県産牛のやわらかビーフシチュー

概要：県産牛を赤ワインでじっくり煮込み、重厚感とコクのある自慢の一品になっている。

おすすめのお酒：色・香りともに厚みのあるマスカット・ベリー A の赤ワイン

URL:<https://budounooka.com/eat>

割烹 とりしん



料理名：信玄どりのももやき、からあげ、串やき

概要：むね肉が柔らかいのが特徴の信玄どり。箸でもさける柔らかさと、ジューシーさが楽しめる。

おすすめのお酒：萬屋醸造 春鶯囀 活本醸造酒生酒

URL:<https://torishin-yamanashi.com/>

レストランニューポート



料理名：富士の介の瞬間燻製カルパッチョ地野菜のサラダ仕立て（大塚にんじんの自家製ドレッシング）

概要：山梨のブランド魚である富士の介をシンプルにハーブや塩でマリネし、燻製してカルパッチョ仕立てにし、地元の旬の野菜やベビーリーフと一緒に自家製のドレッシングで楽しむ。甲州ワインとのマリアージュとよく合う。

おすすめのお酒：勝沼醸造 甲州

URL:<https://restaurant-newport.jp/>

行学院 覚林坊



料理名：ゆば御膳（自家製のあけぼの大豆の納豆、湯葉の桜蒸し、湯葉と豆乳のトマト鍋等）

概要：お寺で手作りしているあけぼの大豆の納豆と朝採れたての生湯葉、そして旬菜を使った湯葉懐石。

湯葉の桜蒸しや湯葉と豆乳のトマト鍋に加え、特に自家製の納豆はここでしか食べられない。

女性やベジタリアン、ヴィーガンのお客様にも人気。

おすすめのお酒：ドメーヌヒデ／萬屋醸造 春鶯囀／寺ビール

URL:<https://kakurinbo.jp/>

農カフェ ZENCHO



料理名：ペア雲コース

（ほうとうパスタ、地元生産者の野菜を使った手作りのピクルスと旬菜のサラダ、季節の野菜と豆乳のスープなど）

概要：前菜に地場産品の旬菜に手作りのピクルスを加えたフレッシュなサラダと旬菜と豆乳のスープ。

メインの"ほうとうパスタ"は文化庁の100年フードにも認定された和洋折衷な絶品料理で、素材の味を活かした食後のデザートも女性やベジタリアンに人気。

おすすめのお酒：ドメーヌヒデ／萬屋醸造 春鶯囀／寺ビール

URL:https://www.instagram.com/farmcafe_zencho/

国本屋



料理名：うなぎ料理

概要：うなぎの蒲焼は炭火で何度も返しながらじっくりと焼くことによって、外側はパリッと、内側はふつくと焼き上がっている。さらに、うなぎのタレ、脂が炭の上に落ちることにより出た煙に燻され独特の味となっている。

たまり醤油を使った濃厚な味でご飯との相性はぴったり。

おすすめのお酒：萬屋醸造 春鶯囀

URL:<https://www.kunimotoya.com/>

天ぶら 竜



料理名：旬の野菜と海鮮など10種の天ぶら

概要：その時期に美味しい食材を厳選し、低温から高温と油の温度を使い分けるなどこだわりの揚げ方で素材の味を楽しめる。

おすすめのお酒：セブンシダースワイナリー スパークリング/丸藤葡萄酒工業 ルバイヤート ソーヴィニヨン・ブラン

URL:https://www.instagram.com/tempura_tatsu/

焼肉&イタリアン カルネ



料理名：甲州地鶏のサラダ・富士の介の自家製スモークサーモン

概要：甲州地鶏のムネ肉をソミュールにつけたあとスモークし、低温で真空調理。

ゆずとレモンのドレッシングで味わう。山梨県のブランドサーモン「富士の介」の自家製スモークサーモンも絶品。

おすすめのお酒：共栄堂 ワイン（オレンジ）・（白）

URL:<http://kawaguchiko-carne.com/>

Locanda Abbracci



料理名：都留市産甲斐サーモンの瞬間燻製

概要：都留市で湧き出る湧水で育った甲斐サーモン特有の美味しさを損なわないように、瞬間的に燻製をかけて、マリネしている。

おすすめのお酒：イケダワイナリー 樽熟甲州

URL:<https://www.locandaabbracci.com>

忍野八洲



料理名：甲州牛のしゃぶしゃぶ・すき焼き

概要：山梨の豊かな自然に育まれたやわらかい肉質、鮮やかな肉色、豊かな風味が特徴の甲州牛を実生の柚子で作られた自家製ポン酢で食す。同じ山梨で醸された高品質な日本酒やワインとともに楽しむ。

おすすめのお酒：井出醸造 甲斐の開運/セブンシダースワイナリー マスカットベリーー A

URL:<http://www8.plala.or.jp/yashima3923/>

イタリア料理 ルッチコーレ



料理名：アペリチーナ

概要：彩り溢れるビュッフェボードから前菜・デザート、パスタ 5 種類、メイン 4 種類をそれぞれ選ぶセレクトメニュー。

エクシブ山中湖で唯一の山梨ワインをメインにしたフリードリンクも楽しむことができる。

※会員制ホテルのためご宿泊は会員権所有の会員様とそのご紹介者様に限ります。

おすすめのお酒：丸藤葡萄酒工業 ルバイヤート ワイン（赤）・（白）

URL：<https://www.rtg.jp/hotels/xiv/yama/restaurant/italian/>

中国料理 翠陽



料理名：ロイヤルコレクション

概要：斬新な盛り付けのトラディショナル料理「ModernChinese モダンチャイニーズ」。進化し続ける中国料理の

中で、基本に忠実に古典的な料理に地元食材を取り入れ、華やかに盛り付ける広東料理に仕上がっている。基本に戻り、本物の中国料理の味が食材の旨さを伝えてくれる。

※会員制ホテルのためご宿泊は会員権所有の会員様とそのご紹介者様に限ります。

おすすめのお酒：勝沼醸造 アルガブランカ ピцца

URL：<https://www.rtg.jp/hotels/xiv/yama/restaurant/chinese/>

日本料理 花木鳥



料理名：推奨コース 花暦

概要：日本文化を継承し歳時記にあるような季節を芯として表現する推奨料理。料亭の日本料理に地域の食材で彩りを添えホテルで提供することをコンセプトに時季と食材が織り成す会席料理が楽しめる。

※会員制ホテルのためご宿泊は会員権所有の会員様とそのご紹介者様に限ります。

おすすめのお酒：白百合醸造 ロリアン 勝沼甲州

URL：<https://www.rtg.jp/hotels/xiv/yama/restaurant/japanese/>

リストランテ イルコロレ



料理名：シェフお任せコース

概要：富士山麓に広がる山海の食材をシェフがイルコロレスタイルとして器に飾る。野菜、茸、魚、肉、フルーツなど

四季の富士の恵みを窓越しに見える富士と山中湖を 6 部屋だけの個室でゆったりと堪能できる。

※会員制ホテルのためご宿泊は会員権所有の会員様とそのご紹介者様に限ります。

おすすめのお酒：勝沼醸造 アルガブランカ ピцца

URL：https://www.rtg.jp/hotels/xiv/yama/restaurant/sv_italian/

オーベルジュマーメイド



料理名：ラング・ド・ブッフ・ブレゼ 牛タンの赤ワイン煮

概要：牛タンを山梨の赤ワインを使いじっくり煮込み仕上げている。旬の野菜やマーメイド特製のソースと一緒に楽しむ。

おすすめのお酒：機山洋酒工業 キザンワイン赤

URL：<http://auberge-mermaid.com>

Miura 料理店



料理名：甲州牛のロティ 南部茶の香りとキャベツの甘味 ロックフォールと味付け卵

概要：南部町の名産「南部茶」で甲州牛のランプを軽くスモーク。鳴沢村のキャベツで包み、ロゼ色を狙いゆっくりとローストする。フォン・ド・ヴォーにロックフォールチーズを繋いだクラシックなソースと赤ワイン、蜂蜜等に漬けた味付け卵を添え、味の立体感を深めている。

おすすめのお酒：セブシダースワイナリー カベルネ・ソーヴィニヨン、プティ・ヴェルド

URL:<https://miuraryouriten.com/>

mieux restaurant



料理名：甲州ワインビーフのロースト 富士北麓産実山椒のソース

概要：甲州ワインビーフのロースト。赤身の味わいが強いイチボというお尻の部分を使用。

富士北麓地域で採れた実山椒の辛味を効かせた赤ワインソースを添えている。

おすすめのお酒：モンデ酒造 ブラッククイーン 2019

URL:<https://www.instagram.com/mieux.restaurant/>

■山梨県の「美酒・美食」に関する取り組み

山梨県では、県内の素晴らしいロケーションの中で、旬の県産食材を使用し、県内レストラン等で提供される「料理」と、一定の基準を満たして生産されたものを示す GI に指定された県産ワインや日本酒などの「県産酒」とのペアリングを、五感で味わう「体験」を「やまなしの美食」と位置づけ、新たな食ブランドの確立と、「食」を目的とした本県への誘客促進と観光産業の収益向上を図るための様々な取り組みを行っています。

■山梨県公式のブランド情報発信サイト「ハイクオリティやまなし」

山梨県の様々な魅力について特集しております。是非ご覧ください

URL: <https://hq.pref.yamanashi.jp/>

やまなしの美酒・美食の取り組み詳細はこちらから

URL : <https://hq.pref.yamanashi.jp/feature/bishubishoku/>

特集記事はこちらから：「やまなし美酒・美食マンス」を開催！県産食材を使った料理とお酒を楽しもう

URL : <https://hq.pref.yamanashi.jp/article/a02099/>

【本件に関する報道関係者様のお問い合わせ先】

山梨県 PR 事務局（株アンティル内）担当：河野・守山・中澤

TEL : 03-6821-7863 FAX:03-6685-5265 MAIL : yamanashi_pr@vectorinc.co.jp