

山梨の
おいしい料理

紅梅や



-KOBAIYA-

山梨の美味しいが私たちの誇りです

山梨の素晴らしい食材が私達にきっかけを与えてくれました

四方を山に囲まれたその情景は、季節ごとに美しく姿を変え、訪れる者そこに暮らす人々に生きる力、湧き上がるエネルギーを与えてくれるほどです
また、大自然が織りなす力は、富士山や南アルプス山脈の山々から湧き出る豊富な水や、日本一の長さを誇る日照時間など、食材が美味しく育つ大切な要素をもたらせてくれています

特別栽培米 梨北信玄米コシヒカリ、甲州牛、富士桜ポーク、甲州地鶏

山梨県産野菜、ぶどう、桃、山梨県産ワイン、どれも国内最高品質の素材です

山梨が育てた素晴らしい食材を存分にお楽しみください

山梨の美味しい料理

紅梅や

特別栽培米 梨北信玄米コシヒカリ

南アルプス連峰と八ヶ岳に囲まれ

ミネラルたっぷりの水と肥沃な大地

長い日照時間が育てた

最高ランク特A品質のお米

農薬と化学肥料の使用を

50%以上削減して栽培された

特別栽培米

ごはんはすべて土釜で炊いております
お食事の頃合をみて

炊きたてをお持ちいたします

紅梅やのお肉へのこだわり

「紅梅や」ではすき焼きに使用する「甲州牛」を冷凍しておりません
またオーダーをいただいてから店主が1枚ずつ丁寧にスライスしております
生肉のとろけるようなやわらかさ、芳醇な香り、特有の甘みを
味わっていただきたいという思いからです

【甲州牛】

山梨県で飼育された黒毛和種の中で
A4、A5等級に格付けされた
最高ランクの銘柄和牛
年間300頭しか流通しない
大変希少な牛肉





甲州牛すき焼き

「サーロイン」

追加
・甲州牛肉の追加
サーロイン

追加
・明野たまごの追加

追加
・土釜で炊いたごはんの追加

〈おひとり様〉五,〇〇〇円 税込
〈二人様〉三,〇〇〇円 税込
〈おひとり様〉三,〇〇〇円 税込



※二名様より承ります

甲州牛

すき焼きサーロインコース

- ・サーロインスライス
- ・野菜盛合せ(木箱)
- ・明野たまご
- ・土釜で炊いたごはん
- ・デザート
- ・前菜三種
- ・サーロイン握り
- ・甲州地鶏のとりもつ煮
- ・甲州地鶏のささみカツ

〈おひとり様〉
一〇,〇〇〇円「税込」

甲州牛すき焼き

山梨県が誇るブランド極上牛
噛む必要がないほど柔らかな肉質です
極甘の霜降り脂質と豊かな風味の舌触り
そして華やかな肉色が特徴の甲州牛を
たっぷりの山梨県産野菜と共に
お召し上がりください

※写真は2名様分です
※コース料理の一例です(季節によって内容が変わることがあります)

甲州牛すき焼き

〈サーロイン・赤身〉



追加
・甲州牛肉の追加
サーロイン・赤身
〈おひとり様〉四,〇〇〇円「税込」

明野たまごの追加
〈おひとり様〉三,〇〇〇円「税込」

土釜で炊いたごはんの追加
〈おひとり様〉三,〇〇〇円「税込」

甲州牛すき焼き〈赤身〉



追加
・甲州牛肉の追加
赤身
〈おひとり様〉三,五〇〇円「税込」

明野たまごの追加
〈おひとり様〉三,〇〇〇円「税込」

土釜で炊いたごはんの追加
〈おひとり様〉三,〇〇〇円「税込」

※二名様より承ります

甲州牛

すき焼きサーロイン赤身コース

- ・サーロイン、赤身スライス・前菜三種
- ・野菜盛合せ(木箱)
- ・サーロイン握り
- ・明野たまご
- ・甲州地鶏のささみカツ
- ・土釜で炊いたごはん
- ・デザート

〈おひとり様〉
八,二五〇円「税込」



※写真は2名様分です
※コース料理の一例です(季節によって内容が変わることがあります)

※二名様より承ります

甲州牛

すき焼き赤身コース

- ・赤身スライス
- ・前菜三種
- ・野菜盛合せ(木箱)
- ・甲州地鶏のささみカツ
- ・明野たまご
- ・デザート
- ・土釜で炊いたごはん

〈おひとり様〉
七,一五〇円「税込」



※写真は2名様分です
※コース料理の一例です(季節によって内容が変わることがあります)



甲州富士桜ポーク ねぎしやぶしやぶ

追加
・肉、野菜の追加
〈おひとり様〉三、八五〇円 税込



〈おひとり様〉
五、五〇〇円「税込」

- ・豚肉スライス
- ・野菜盛合せ
- ・漬けだれ
- ・土釜で炊いたごはんまたは自家製ほうとう
- ・前菜三種
- ・甲州地鶏のささみカツ
- ・デザート

甲州富士桜ポーク ねぎしやぶしやぶコース

※二名様より承ります

甲州富士桜ポーク ねぎしやぶしやぶ

山梨県が長い年月をかけて開発した
甲州富士桜ポークは、ねぎとの相性が抜群です
たっぷりの刻みネギをのの字の形にくるみ込みました
焦がしネギのタレが効いた紅梅や特製のタレと
ご一緒にお召し上がりください

※写真は2名様分です
※コース料理の一例です（季節によって内容が変わることがあります）