

01 Japanese 和食 清水亭

SEISUITEI
季節の食材を活かした創作料理店

TEL 0553-44-5354



座敷は最大18名、テーブル席は最大14名まで座れます。法事、各種宴会などにご利用ください。素材にこだわるため、食材がなくなり次第終了します。昼・夜共に予約がお勧めです。

住 甲州市勝沼町山128-2	休 火
営 11:30~14:00 (L.O 13:30)	予 昼 800円~1,000円・夜 3,000円~5,000円
17:30~22:00 (L.O 20:30)	又 会席コース(要予約)3,000円、特大エビと野菜の天丼 850円
収容人数40名(個室:あり、座敷:あり)	駐 10台



02 Japanese 和食 日本料理 吉川

Nihonryori KISSEN
四季折々の料理を楽しめる日本料理店

TEL 0553-44-3577



店主が毎日市場に足を運び、より良い食材を吟味して仕入れております。厳選された旬の食材一つ一つに手間と時間をかけ調理し、本格懐石料理をなるべく安い料金でお気軽に利用して頂けるよう努力しております。

住 甲州市勝沼町休息1639-4	休 月
営 11:30~14:00(昼夜とも完全予約制)	予 昼 2,700円~3,780円、夜 4,320円~6,480円
18:00~22:00 (L.O 20:00)	又 懐石弁当 2,700円、懐石料理 4,320円
収容人数22名(個室:あり、座敷:なし)	駐 10台



03 Japanese 和食 一味家

KAZUMIYA
甲州名物ほうとう、食べてみませんか

TEL 0553-44-1456



自家農園で育てた有機栽培・低農薬の野菜(大根・人参・じゃが芋・里芋・葱等)を使用。南瓜は北の大地 北海道産を使用し、麺は太くコシがありなめらかです。味噌は国産大豆100%。天然塩を使用して麦麴で仕込んだ3年物の自家製です。

住 甲州市勝沼町休息1625	休 木
営 平 日 10:30~14:00 (L.O)	予 1,150円~1,650円
土・日・祝 10:30~18:00 (L.O)	又 ほうとう 1,150円~1,650円、もつ煮込 550円
収容人数30名(個室:なし、座敷:なし)	駐 20台



04 Bakery パン

PAN-TABLE
かつぬまの風土に育まれたパン

TEL 0553-44-5488



葡萄とワインの街かつぬま。歴史あるまちのように味わいあるパンづくりを志しています。国産小麦粉と酵母にこだわり、毎日20~30品のパンを用意しております。

住 甲州市勝沼町休息1360	休 日・月
営 10:00~17:00	予 86円~
収容人数7名	又 Ajiwai 432円、ワイン豚ソーセージばん 237円
(個室:なし、座敷:なし)	駐 5台



05 Japanese 和食 甲州手打ちうどん 信玄

Kosbu Teuchiudon SHINGEN
大小宴会もお一人様 2,000円から承ります

TEL 0553-44-3368



甲州市勝沼町で吉田のうどんが食べられるお店です。昼は『うどん屋』、夜は『居酒屋』の"二毛作営業"で地元客に愛される人気店です。

住 甲州市勝沼町綿塚600-1	休 水
営 11:30~14:00(麺がなくなり次第終了)	予 昼 400円~・夜 2,000円~
17:30~21:30	又 信玄うどん 600円、鳥もつ煮 500円
収容人数50名(個室:なし、座敷:あり)	駐 20台



ほうとう



Kosbu Gourmet Map

古くから家庭の食卓で出されている郷土料理。小麦粉を練った平打麺と季節の野菜を味噌で煮込んでつくりまします。かぼちゃ、じゃがいも、里芋、白菜、ねぎ、人参などの野菜を使用した、栄養満点の料理です。寒い日には体の中からホカホカになります。また、余った翌日のほうとうは野菜がほどよく煮崩れ、麺に味が染みてとろみが増し、これまた美味しく、ご飯にのせて食べる方もいます。夏には冷たいほうとう麺を温かいつけ汁に浸して食べる「おごら」もあります。

勝 沼 K a t s u n u m a

06 Cafe カフェ

入園無料 春夏秋冬の花を楽しむ



約200種類のハーブを一年中楽しめる一万坪の大庭園。ハーブの他にも春はチューリップ、初夏にバラや紫陽花、夏はひまわり、秋はコスモス、冬はシクラメンや洋ランが咲き誇る、花と香り、緑と風のテーマガーデン。

住 甲州市勝沼町等々力1736
営 9:00~17:30
収容人数50名
(個室:なし、座敷:なし)

休 無休
メ ハーブティー各種 600円、軽食等 850円~
駐 バス20台、マイカー120台(無料)



Herb garden TABI-NIKKI
ハーブ庭園 旅日記
TEL 0553-44-3715

07 Japanese 和食

古民家でくつろいで下さい



昔なつかしい古民家で、野菜は地産地消を目指し、自家製味噌、麺、出汁にもこだわっています。

住 甲州市勝沼町等々力1372
営 11:00~18:00(品切れ終了)
収容人数40名
(個室:なし、座敷:あり)

休 水、第3火
予 1,000円~2,000円
メ 野菜ほうとう 1,296円、馬刺し 864円
駐 30台



MINAKI
皆吉
TEL 0553-44-0004

08 Japanese 和食

つけめんほうとうも大人気



甲州市勝沼町小佐手交差点の店舗で営んでいるアットホームなお店です。この店でしか味わえない味を目指しています。

住 甲州市勝沼町小佐手1121
営 11:00~15:00・17:00~
(9月、10月、日曜日は11:00~15:00)
収容人数38名(個室:なし、座敷:あり)

休 不定休
予 500円~
メ ほうとう、つけめんほうとう 1,100円、馬刺し 980円
駐 5台



Tedukuri-Ryori KAZAMA
手作り料理 かざま
TEL 0553-44-3358

09 Western 洋食

自慢の手作りピザ



気軽に立ち寄れるピザハウス。ピザのほか、パスタ等の軽食もございます。

住 甲州市勝沼町勝沼942-1
営 12:00~14:00・17:30~22:00
収容人数30名(個室:あり、座敷:なし)

休 月・第3火
予 昼 750円~・夜 2,000円~
メ 各種手作りピザ 1,000円~、各種パスタ 800円~
駐 8台

Pizza house EL PASO
ピザハウス エルパソ
TEL 0553-44-3910

10 Japanese 和食

日本一に輝いた職人が作るほうとう



「第一回山梨県ほうとう味比べ真剣勝負大会」で優勝した経歴の持ち主。ほうとうは煮込んでもコシの強さが残り喉越しの良さも光る食感が魅力。スープは自家製の2年味噌と5年味噌をブレンドしコクと風味を際立たせています。

住 甲州市勝沼町勝沼761
営 10:30~18:00
収容人数50名
(個室:なし、座敷:あり)

休 木曜日(祝日の場合は営業、8~10月は無休)
予 1,500円~
メ ほうとう 1,500円
駐 70台



GANKOORYAJINOTEUCHIHOTO
頑固おやじの手打ちほうとう
TEL 0553-44-0632

鳥もつ煮



Koshu Gourmet Map

鳥の砂肝、ハツ、レバー、きんかん(産まれる前の卵)などを甘辛く濃厚な醤油ダレで照り煮した料理。もつ煮だけではなく、甘辛く味付けし照りが出るまで煮詰めたものです。昭和25年ごろ、甲府市内のそば店で考案されたと言われて、現在では、そば店をはじめ、県内各地の飲食店で味わうことができます。そばと一緒に、お酒のおつまみとして、また、ごはんに乗せて「鳥もつ丼」など楽しみ方はいろいろです。

11 Japanese 和食

うなぎ専門店

ASHIGAWABUNTEN
あし川分店
TEL 0553-44-0177



白焼きした後、蒸す事によって余分な脂を落として、ふっくらとやわらかいうなぎをご提供しています。

住 甲州市勝沼町勝沼3021
営 11:00~13:30・17:00~20:00
収容人数70名
(個室:あり、座敷:あり)

休 4日、14日、24日、31日(その他お問合せ下さい)
予 昼 1,944円~夜 1,944円~
メ うなぎ重(並) 1,944円、さも焼き 486円
駐 5台



12 Western 洋食

ぶどう畑を眺めながら味わうワインと洋食

Resturant CHANMORIS
レストランシャンモリ
TEL 0553-44-5556



お食事はサラダバイキングスタイル(サラダ、チョコレートファウンテン、コーヒー、パン、スープが食べ飲み放題)。結婚式、二次会、謝恩会なども承っています。お問い合わせ下さい!!

住 甲州市勝沼町下岩崎1453
営 11:30~14:30・17:00~20:30
収容人数130名(個室:あり、座敷:なし)

予 昼 1,500円~3,500円・夜 2,000円~6,000円
メ 山梨信玄鶏のグリルミックスハーブサラダ仕立て 1,600円
クリスタルボールのローストポーク 1,500円
駐 100台



13 Western 洋食

大浦天主堂をモチーフにした教会のようなレストラン

Restaurant KAZE
レストランテ風
TEL 0553-44-3325



和牛のローストビーフをわさびと醤油でお刺身に見立て、樽発酵の甲州ワインと合わせてお楽しみ頂くコースが人気です。ぶどう畑の中のレストラン『風』でゆっくりお過ごしください。

住 甲州市勝沼町下岩崎2171
営 平日 11:30~14:30(L.O)
土・日・祝 11:30~13:00・13:30~15:00
夜 完全予約制 17:00~20:00(L.O)
収容人数60名(個室:なし、座敷:なし)

休 水
予 昼 4,000円~6,000円・夜 6,000円~15,000円
メ ランチアルガグレーリア(特選和牛ローストビーフ) 5,400円
晚餐ワイント(ワイン3種付) 8,640円
駐 20台



14 Cafe カフェ

ワインにこだわった農園カフェ

Komorebinobudabatake tenshaen CAFE PRESQUE
木漏れ日のブドウ畑 天籟園
カフェ"プレスキル"
TEL 0553-39-8721



現存最古のワイナリー「まるき」がプロデュースする、ワインにこだわったメニューが自慢。石釜焼きピザなどご家族でお楽しみ下さい。団体での利用やワインビールのB B Qもご予約いただけます。

住 甲州市勝沼町下岩崎2788-3
営 10:00~16:00
(冬期は金曜日~日曜日・祝日のみ営業)
収容人数30名(個室:なし、座敷:なし)

休 水
予 1,000円~2,000円
メ 牛ほほ肉のワイン煮込みカレー 1,200円
ワインソーセージ・グラスワインセット 1,000円
駐 15台



15 Cafe カフェ

手作り漬け物大好評

Fureai-kobo NISSHO-EN
ふれあい工房にっしょう園
TEL 0553-44-1076



ランチやお茶をしながらゆっくりくつろげるお店です。古布を使ったリメイク商品、手作り小物、エプロン等商品がいっぱい。季節によって果物、野菜、きのこ等も販売しています。

住 甲州市勝沼町小佐手1239-2-10
営 9:00~17:00
収容人数25名
(個室:なし、座敷:なし)

休 火
予 昼 700円~夜 2,500円~(夜は予約のみ)
メ おまかせランチ 700円
駐 30台



馬刺し



山梨県は、馬刺しやさくらモツなど全国有数の「馬肉食文化」が存在し、消費量も全国上位クラスです。低カロリー・高タンパク、健康にもよいといわれる上質な馬肉を刺身にし、おろしショウガやおろしニンニクと一緒に醤油をつけて食べます。郷土料理百選にも選ばれた「吉田のうどん」にも甘辛く煮た馬肉が使われています。

勝 沼 K a t s u n u m a

16 Western 洋食

ワインと景色と料理のマリアージュ



Koshu-shi Katsunuma BUDDO-NO-OKA TENBO WINE RESTAURANT
甲州市勝沼
ぶどうの丘展望ワインレストラン
TEL 0553-44-2111



甲府盆地はもちろん南アルプスまで見渡せる眺望はレストラン自慢の一つ。ディナータイムには、きらめく夜景がワインや料理をより美味しく演出してくれます。アラカルト料理からフルコースまで豊富なメニューは、ワインにピッタリです。

住 甲州市勝沼町菱山5093
営 ランチ 11:30~15:30
ディナータイム 15:30~16:30
ディナー 17:00~20:00 (L.O.)
収容人数80名(個室:あり、座敷:なし)

休 年中無休(施設点検日は除く)
予 昼 1,500円~3,000円・夜(コース) 1,900円~6,500円
メ 山梨県産ワインビーク&ブランドポークの手作りハンバーグ 1,900円
山梨県産牛のやわらかビーフステーキ 2,950円
駐 300台



17 Yakiniku 焼肉

緑あふれる景色の中、仲間とともに賑やかに



Koshu-shi Katsunuma BUDDO-NO-OKA BARBECUE GARDEN
甲州市勝沼
ぶどうの丘バーベキューガーデン
TEL 0553-44-2111



眺めの良いテラスでのバーベキューはいかがですか。甲府盆地や南アルプスを眺めながらバーベキューをお楽しみ下さい。屋根付の施設なので雨の日も大丈夫です。

住 甲州市勝沼町菱山5093
営 11:00~16:00
収容人数250名
(個室:なし、座敷:なし)

休 不定休
予 1,700円~
メ Aセット:牛ロース・海鮮串・ソーセージ2,700円
Bセット:牛ロース・ソーセージ2,200円
駐 300台



18 Japanese 和食

美味いもんだねカボチャのほうとう



Koshu-shi Katsunuma BUDDO-NO-OKA Oshiroiyakara OMORE
甲州市勝沼
ぶどうの丘 お食事処 思蓮
TEL 0553-44-2111



たっぷりの野菜と平打麺をカボチャと味噌で仕上げた山梨の郷土料理です。当店ではポリフェノールのひとつ「レスバトロール」入りのオリジナル麺を使用しています。

住 甲州市勝沼町菱山5093
営 12月1日~3月末日 11:30~19:00 (L.O.)
4月1日~11月末日 11:30~20:00 (L.O.)
収容人数28名(個室:なし、座敷:あり)

休 不定休
予 1,150円~
メ 思蓮ほうとう 1,150円、おざら(夏のみ) 900円
駐 300台



19 Cafe カフェ

四季を感じるなごみの空間で



Katsunuma ENGAWASABO
Katsunuma 縁側茶房
TEL 0553-39-9091



勝沼ぶどう郷駅より徒歩5分程度の築150年の古民家の縁側で、新鮮な地元の食材を使ったメニューを長閑な空間で楽しんでいただけます。

住 甲州市勝沼町菱山2559
営 12:00~18:00 4月~11月の土・日・祝
(平日と12月~3月は要予約)
収容人数40名(個室:あり、座敷:なし)

休 火
予 昼 300円~・夜 2,500円~(夜は予約のみ)
メ ぶどうパフェ 1,000円、ぶどうのピザ 800円
駐 10台



20 Japanese 和食

自家製みそ、野菜を使ったほうとうが美味



GINGETSU SHOKUDO
銀月食堂
TEL 0553-44-2740



勝沼ぶどう郷駅徒歩1~2分の立地にあり、テーブル席からの眺望がすばらしく、四季を通じて景色も楽しめます。昔ながらの煮干しだしのラーメンも人気の一品です。

住 甲州市勝沼町菱山2609
営 平日 11:00~14:30・17:00~21:00
土・日・祝 11:00~21:00
収容人数25名(個室:なし、座敷:あり)

休 木
予 昼 800円~・夜 2,000円~
メ ほうとう 1,100円、ラーメン 600円
駐 10台

鮑の煮貝



Koshu Gourmet Map

海の幸「鮑(あわび)」が山の膳にのぼるといふ、不思議な甲州名物が「煮貝」です。静岡の海で採れた鮑を生醤油漬けにして富士川沿いを馬で運び、背で揺られて来る間に適度の味がしみ込み、甲府へ着くころは最高の味に仕上がったと言います。独特の風味を生みだし長持ちする保存食として重宝されてきました。山国に生活する甲州の人々の海へのあこがれが、一つの食文化を作りだしました。

21 Western 洋食

美味しいワインを楽しんで!!



Katsunuma-shokudo PAPASOLOTTE
勝沼食堂 パパソロッテ
 TEL 0553-39-8763



甲府盆地を見下ろしながら、ワインとお食事をお楽しみいただけます。フレンチベースですが、パスタもご用意いたしております。お気軽にお問合せ、ご予約下さい!!

住 甲州市勝沼町菱山3577-6	休 火
営 11:00~15:00 (L.O 14:00)	予 昼 2,000円~3,000円・夜 4,000円~5,000円
17:30~22:00 (L.O 21:00)	メ パスタランチコース1,800円、ボークシュニッツェル(ディナーのみ)1,800円
収容人数22名(個室:なし、座敷:なし)	駐 7~8台



22 Western 洋食

心とむ夜景スポット☆



Restaurant TORIBIRA
レストラン 鳥居平
 TEL 0553-44-3080



地産の旬鮮素材を使った季節感あふれるお料理とシャトー勝沼のお勧めワインを雄大な景色を眺めながらお楽しみ頂けます。無尽会、会食等も承っております。お気軽にお問合せ下さい。(カーナビ設定は"シャトー勝沼")

住 甲州市勝沼町菱山4729	休 年末年始のみ
営 11:00~15:00(ランチ)・15:00~17:00(ティー)	予 昼 1,500円~・夜 4,000円~
17:30~22:00 (L.O 20:00) (ディナー)	メ ランチBコース 2,160円、ディナー-菱山コース 4,320円
収容人数120名(個室:なし、座敷:なし)	駐 50台



23 Japanese 和食

大小宴会、無尽会、法事等承ります



YAMAGUCHIEN
山口園
 TEL 0553-44-1386



吟味した素材を使用し、地元特産のワインに合う料理をリーズナブルな価格でご提供いたします。

住 甲州市勝沼町勝沼2349	休 不定休
営 17:00~22:00(予約をお願いします)	予 2,000円~
収容人数50名(個室:あり、座敷:あり)	メ 季節の宴会料理 3,240円~、すき焼き・ステーキ 3,240円~
	駐 20台

24 Japanese 和食

だしが出ていて大変うまいほうとう

KAORI
果王里
 TEL 0553-44-0153



勝沼インターより2分。ぶどうも格安で販売。自由にもぎとりが店の庭でき、配送も注文に応じています。

住 甲州市勝沼町上岩崎411	休 営業期間中は無休
営 11:30~18:00(7月中旬~10月中旬)	予 1,300円~
収容人数30名	メ 野菜ほうとう 1,300円
(個室:なし、座敷:あり)	駐 10台



25 Japanese 和食

野菜だけの家庭料理



Engawa-cafe YAMAICHI
縁側カフェ やまいち
 TEL 0553-44-1621



山あいの築100年の座敷で、自家栽培・地元産の野菜を中心に添加物なしの季節の家庭料理・祭事料理を味わえます。なつかしい味を楽しみながら、ゆったりとした時間をお過ごし下さい。

住 甲州市勝沼町深沢3494	休 不定休
営 11:30~15:00(完全予約制)	予 2,000円~
(8月中旬~5月中旬)	メ 旬の野菜のセット(14~15品) 2,000円
収容人数30名(個室:あり、座敷:あり)	駐 5台

美味しいお肉



Kosbu Gourmet Map

自然豊かな環境で育てられた牛や豚、鶏は、どれも肉質がよく旨味たっぷりです。「甲州ワインビーフ」は、山梨県の特産品であるワインづくりの過程で生まれるぶどうの搾り粕を飼料として与え、細かい柔らかさとほんのり甘みのある品質の高い牛肉です。「ワイン豚」は、生後50キロになったころから、飼料と一緒に朝夕2回ワインを与え、約6ヶ月の間飼育します。ワインを飲ませることで、病気にかかり難い体質になり、豚肉特有の臭いも消え、サラッとした脂身は旨みたっぷり、肉質は柔らかくジューシーです。