

白州蒸溜所 ホワイトテラス 秋の特別メニュー

シングルモルトウイスキー白州に合う地産の
素材を取り入れた料理をご堪能ください。

匠の技と豊かな自然の恵みが織りなすマリアージュ



北杜市産 岩魚と銀杏・椎茸の桶盛り飯
【小鉢・甘味・お吸い物付】

1,580円(税込)

八ヶ岳の清らかな清流に育てられた岩魚を滋味豊かに炊き込みご飯にしました。ウイスキー白州の爽やかさをさらに引き立てます。



ハーブチキンのソテー
【パン又は、ライス・スープ付】

1,680円(税込)

オリーブオイルとローズマリー・タイム等のハーブに一晩漬け込み爽やかな風味に仕上げ、茸と栗のバターソテーにフルーツを添えました。



2種のチーズ・トルティーヤピザ

630円(税込)

ゴルゴンゾーラとモッツアレラのチーズ
「森香るハイボール」と気軽に楽しむたい
そんな1品です。



稚鮎の燻製

650円(税込)

鮎の稚魚を素揚げにし燻製しました。
ウイスキー・ビールとベストマッチングです♪



小海老のハーブオイル漬け

680円(税込)

ハーブとアンチョビの風味に小海老を仕上げました。
バケットトーストに乗せて、お召し上がり下さい。

※表示価格には消費税が含まれております。 ※食物アレルギーがあるお客様はスタッフにお知らせください。

※写真はイメージです。 ※器が変わることがあります。



White terrace Autumn menu

ホワイトテラス 秋メニュー



バターチキンカレー

～バターライス・サラダ添え～

【スープ付】

1,300円(税込)

ヨーグルトとトマトソースベースのチキンカレーをバターライスと共に召し上がり下さい。



厚切りロースハムステーキ

～焼きリンゴ添え～

【スープ・パン又は、ライス付】

1,550円(税込)

厚切りのロースハムと信州リンゴの相性は抜群。焼き林檎を添えて召し上がり下さい。



北杜市産 岩魚と銀杏・椎茸の桶盛り飯

【小鉢・甘味・お吸い物付】

1,580円(税込)

八ヶ岳の清らかな清流に育てられた岩魚を滋味豊かに炊き込みご飯にしました。ウイスキー白州の爽やかさをさらに引き立てます。



甲州名物 おざら 鴨と茸のつけ麺

【天麩羅・甘味付】

1,530円(税込)

甲州の伝統料理ほうとうの冷たいつけ麺です。鴨と葱・茸のつけ汁と三つ葉を薬味でお召し上がり下さい。



白州ソーセージと樽燻製ベーコンのポトフ

【パン又は、ライス付】

1,430円(税込)

ウイスキー樽燻製ベーコンと白州ソーセージ・季節野菜をトマト風味でじっくり煮込みました。



お子様プレート(小学生以下限定)

【ミニハンバーグ・海老フライ・唐揚・ソーセージ・ふわふわオムライス・パン・ポテトサラダ・デザート・ジュース付】

1,100円(税込)

お子様も笑顔が溢れるお楽しみプレートです。

※食物アレルギーがあるお客様はスタッフにお知らせください。

Snack and salad for whisky

ウイスキーに合うおつまみ／サラダ



ウイスキー樽燻製の盛り合せ

1,280円(税込)

テラス席にある樽を使って燻しています。



白州産 4種ソーセージの盛り合せ

1,080円(税込)

白州の森香るハイボールと愉しみたい、そんな一品。



チーズのウイスキー樽燻製

680円(税込)

香ばしく燻したチーズはシングルモルトウイスキー白州によく合います。



白州産レタスと茸・根菜の

シーザーサラダ

680円(税込)

白州産レタスをメインに・茸・根菜・ベーコン・卵・パルメジアーノチーズでお召し上がり下さい。



チキンの唐揚げ ハーブ風味

650円(税込)

お食事のもう一品に、おつまみに人気のサイドメニューです。



オリーブ&自家製ピクルス

450円(税込)

ウイスキー・ビールのお供にどうぞ!

※当店の燻製は、ウイスキー樽で丁寧に燻す手造りのオリジナルです!

※食物アレルギーがあるお客様はスタッフにお知らせください。

Dessert

デザート



紅茶のシフォンケーキ

～ブルーベリー添え～

【珈琲又は紅茶付(アイスも可)】

680円(税込)

白州産のブルーベリーは甘さの中に爽やかな酸味があります。
お飲み物と一緒に召し上がり下さい。



アップルパイ

～アイスクリーム添え～

650円(税込)

ほんのり温かいアップルパイとアイスクリームをシナモン風味でどうぞ。



アイスクリーム/シャーベット各種

400円(税込)

本日の内容は係りがご案内します。



バニラアイス ウイスキー風味

500円(税込)

バニラアイスにウイスキーをかけて召し上がりいただきます。