

有機牛乳を贅沢使い

地元食材と

清泉寮ファームショップ

家族にうれしい絶景レストラン

Milk & Natural

限定夏

夏期限定 冷麺

Doria

人気No.1

ジャージーミルクの
チキンドリア

Curry

ジャージーミルクの
白いカレー

Kids
お子様ランチ

ロングソーセージ
3種盛り合わせ

ジャージーミルククリーム付き
ジャージーミルクパンケーキ

ミルクを使っている料理では
全てこの牛乳を使っています！

清泉寮の有機ジャージー牛乳がおいしい理由

ストレスフリー農法



ストレスなく健康的
に育った牛からいた
だく、持続可能な牛
乳です。

低温殺菌



牛乳本来の味が保て
る低温殺菌。乳脂肪
分と栄養価が高く牛
乳が苦手な方にもお
すすめです。

循環型酪農



農業や化学肥料を
使わず、牛ふんを
堆肥にして牧草を
育て、その草を食
べて育てています。



清泉寮ジャージーハットミルクバー

標高1400m高原の美味しい空気と一緒に、ほおぼる。



ベーコンエッグバーガー



山賊焼きバーガー
タルタルソース



チキンカツ
バーガー

キリッと冷えた
ドリンクもいかがですか？



ジャージーミルク・
カフェラテ・コーヒーなど
豊富なドリンク

贅沢素材

ジャージーミルクプリン



こだわり
ギュウギュウ



ホットドッグ！
ベーコンチーズ



ホットドッグ
たまごサラダ



オリジナルバーガー

ホットドッグは全3種類以上

もはや
ごちそう！
バーガーは全6種類以上

清泉寮本館レストラン

ホテルシェフがおもてなし。大切な人と、特別な時間を。

ポール・ラッシュ
来日100周年記念



国産牛ロース肉のグリル
自家製ポン酢ソース



清泉寮 夏野菜カレー



伝統の清泉寮カレー



山梨県産ポークの
カツカレー



自家製煮込みハンバーグ
季節の野菜添え

Desert



桃のゼリーと
ジャージーヨーグルトムース

お子様メニューもございます

Cool



冷たい有機ジャージーミルク



営業時間：11:30～15:00
14:00 ラストオーダー



平日 9:00～16:30 (無休)
食事提供 10:00～16:00
土日祝 + お盆期間 8/9～8/17
9:00～16:45
食事提供 10:00～16:00



平日 10:00～16:00 (7月は木曜定休)
土日祝 + お盆期間 (8/9～17) 9:00～16:00
ランチ 11:00～15:00 (ラストオーダー)

ソフトクリームも わんちゃん OK
並ばず買える テラス席あり

ドリンクのテイクアウト可
メニューは予告なく変更する場合がございます