

山梨の朝を味わう

石和温泉

— ここだけ今だけあなただけ —

「こびつと朝めし」

太陽、水、空気、
寒暖差の大きな
山梨の自然に
育まれた食材は、
素朴な中に
強くたくましい
生命力を蓄えて
『こびつと朝めし』は
心と体に
ゆつくりと
沁みていきます。



山梨産南瓜と八幡芋の煮物



山梨産の蕪



山梨産大豆の豆腐
山梨産のホダ木椎茸の湯豆腐



山梨産大豆 揚げ出し豆腐



甲斐サーモン塩焼き



山梨産大豆の納豆



山梨産大豆の豆腐田楽



清流笛吹川 鮎の一夜干し



山梨産の野菜サラダ



山梨産もみじ玉子 オムレツ



山梨産梨北米の朝粥



桃・ぶどう日本一の郷
山梨産フルーツいろいろ



山梨産玉子の玉子焼き



山梨産大豆 味噌汁



山梨産「紅くるり」と「冬自慢」
大根おろししらす添え

主催 石和温泉観光協会
TEL055-262-3645

お問合せ 石和温泉旅館協同組合
TEL055-262-3626

※上記写真は調理の一例です。
代表的山梨産食材の中から5品以上を使用いたします。
※「こびつと朝めし」プロジェクトの詳細はQRコードをご覧ください。