

UNIVERSAL CAFE & RESTAURANT

COLERE

ユニバーサルカフェ & レストラン コレル

ユニバーサルカフェ&レストラン「COLERE (コレル)」は、

農と食、多様な人の交流で、心を耕す、

誰でも“来れる”レストランです。

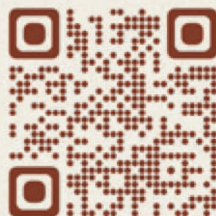
ご来店いただく方も、ここで働く人も、

年齢や国籍、生い立ちや心身のハンデは関係なく、

誰でも食事や休憩を楽しめる場になっています。

名山に囲まれた「山梨」で育まれた

多様な農産物の恵みをお楽しみください。



COLERE 公式 Instagram

SET MENU

メインメニューにスープとドリンクがつくお得なセットメニューです。
好きなドリンクをお選びください。



MAIN MENU

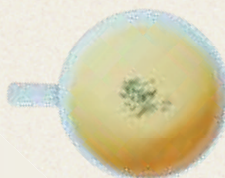
メインメニュー



+

SOUP

スープ



通常価格 400 円

+

DRINK

ドリンク



通常価格 500 円

好きなメインを
お選びください。

セット価格

メインメニューの料金 + **600 円** (税込)

DRINK MENU 〈 選べるドリンク 〉

ドリップコーヒー (ホット・アイス) / 辛口ジンジャーエール / 自家製レモネード (ホット・アイス) /
チャイ (ホット・アイス) / りんごジュース

+100 円

バナナスムージー

MAIN MENU

〈メインメニュー〉

甲州ワインビーフのボロネーゼ

Koshu wine beef bolognese

上質な甲州ワインビーフと熟成された山梨ワインを
長時間煮込み、旨みが凝縮されたボロネーゼです。

香り豊かな県産野菜と合わせてお楽しみください。

(小麦・乳)

1,580 円 (税込)

大盛り+300 円

温玉乗せ
+150 円



旬の地元野菜のジェノベーゼ

Genovese made with seasonal local vegetables

山梨県産の旬の野菜を使用したジェノベーゼパスタです。

鮮やかな見た目はもちろんのこと、地元の風土や旬の
味わいを楽しめる贅沢な一皿です。

(小麦・乳・くるみ・カシューナッツ・アーモンド)

1,480 円 (税込)

大盛り+300 円



あけぼの大豆と生ハムの豆乳クリームパスタ

Soy cream pasta with prefectual proclutto

山梨県南アルプス市で採れた大豆を使用したソースに、

香り高い生ハムをのせたクリームパスタです。たっぷりの
バターで炒めた香味野菜で、クリーミーかつ軽やかな

味わいを楽しめます。(小麦・乳・豚)

1,380 円 (税込)

大盛り+300 円



※野菜は季節によって変更いたします。

MAIN MENU

〈メインメニュー〉

グリル野菜のチキンカレー

Curry and rice

丁寧にグリルした彩豊かな季節の野菜と、じっくり煮込んだチキンの欧風カレーです。しっかりお腹を満たしたい方にもおすすめ。(小麦・鶏・乳・大豆・豚)

1,280 円 (税込)

大盛り無料!!

温玉乗せ
チーズ乗せ
各+150円



粗挽きソーセージのホットドッグ

Hot dog

山梨県南アルプス市『ベーカリーループル』のパンと、上野原市で作られる『hayari』の粗挽きソーセージを使用したホットドッグです。小麦の香り豊かなバンズと、マジョラム香る自然派ソーセージの組み合わせをお楽しみください。(小麦・豚)

1,180 円 (税込)



甲州ワインビーフのチリドッグ

Koshu wine beef chili dog

粗挽きソーセージのホットドッグに、甲州ワインビーフを使用したチリソースをトッピングしています。ボリューム満点、トマトの濃厚な味わいがクセになる特別感のあるホットドッグです。(小麦・豚・乳)

1,380 円 (税込)



※野菜は季節によって変更いたします。

SIDE MENU

〈 サイドメニュー 〉

季節のポタージュ (大豆・乳)

Seasonal soup

400 円 (税込)

ポップコーン

Popcorn

400 円 (税込)

KIDS & BABY MENU

〈 キッズ & ベイビーメニュー 〉

キッズクリームパスタ (りんごジュースセット)

Pasta for kids

650 円 (税込)

野菜あんの離乳食

Vegetable puree for babies

350 円 (税込)

SOFT DRINK

〈 ソフトドリンク 〉

ドリップコーヒー (ホット・アイス)

Drip coffee (Hot/Iced)

500 円 (税込)

辛口ジンジャーエール

Spice ginger ale

500 円 (税込)

自家製レモネード (ホット・アイス)

Homemade lemonade (Hot/Iced)

500 円 (税込)

チャイ (ホット・アイス)

Masala chai

500 円 (税込)

100%りんごジュース

Apple juice

500 円 (税込)

バナナスムージー

Banana smoothie

600 円 (税込)

季節のフルーツスムージー

Seasonal fruits smoothie

650 円 (税込)

SPRING ワイナリーのぶどうジュース

Grape juice by Spring Winery

650 円 (税込)

DESSERT 〈デザート〉



季節のフルーツプリンプレート

Pudding parfait with seasonal fruits

900 円 (税込)

自家製プリン

Homemade pudding

アイス乗せ
+ 150 円

400 円 (税込)

澤田屋さんの季節の玉菓子「抹茶玉」

Seasonal "Tamagashi" from Sawadaya

くろ玉という銘菓で有名な、山梨の老舗お菓子屋『澤田屋』さんがお届けする、季節の和菓子。5月は京都の老舗茶舗「放香堂」の宇治抹茶を使い、中のあんにホワイトチョコレートを練り込んだ「抹茶玉」。抹茶を点てた時のような豊かな香りと深みのある味わいを堪能できる、抹茶好きのための逸品です。



360 円 (税込)

ALCOHOL

〈 アルコール 〉

グラスワイン マスカットベリー A

Glass wine muscat berry A

イチゴやラズベリー、チェリーなどの赤い果実の香りに加え、樽由来のバニラやカカオのニュアンスが程よく感じられるルビー色のワインです。

900 円 (税込)



グラスワイン 甲州

Glass wine Koshu

原料には異なる製法で造られた 5 種類の甲州ワインを使い、仲間たちと独自のブレンド比率で仕上げています。

850 円 (税込)



グラスワイン ロゼ

Glass wine rosé

宮本農園のマスカットベリー A をベースに、甲州、ヤマ・ソーヴィニヨン、トレッピアーノ、巨峰、シャルドネ、富士の夢、メルローを絶妙な配合でブレンドした淡いピンク色のロゼです。

1000 円 (税込)

