

2022-2023 年末年始 推しの一軒

一年の締めくくりとしての忘年会、そして新たな一年を良いカタチでスタートするひとつの区切りとしての新年会。

いつも自分の傍にいる、心強さと安心感を与えてくれる気の合う友達や会社の同僚と楽しい時間を過ごすのに相応しい編集部が推す、美味しいお酒とお料理はもちろん、素敵な空間と気持ちいいサービスが揃ったお店をご紹介します。

甲州地どりや川俣シャモの焼鳥、それに合わせた和酒を嗜む大人時間を。

和酒 とり笑

ワシトリエ

しっかりとした歯ごたえと濃厚な旨味を持つ甲州地どりや川俣シャモをはじめ、厳選素材の野菜串を備長炭でジューシー且つ豪快に焼き上げる。他ではあまりお目にかかることができない希少部位をはじめ、あらゆる部位のお肉が味わえるのも「とり笑」の特徴のひとつ。店内は落ち着いた照明と無垢の木を贅沢に使ったカウンター席をメインに、テーブル席、10名様まで利用できるお座敷個室も完備。



2 豊富に揃う日本酒や焼酎と共に、至福のひとつときをお過ごしください。



3 2,3.目の前で焼かれる焼き鳥を見ていると食欲を掻き立てられ、自然とテンションも上がっちゃう♪



1 ゆったりと使える大きなカウンター席。焼き場も見え、臨場感も楽しめるとあって人気の特等席。



4 希少部位を含む多彩な焼鳥はもちろん、丁寧に仕上げられた料理が揃っているので、それぞれの味や食感の違いを五感で楽しめる。また、日本各地から厳選したこだわりの銘酒も用意されているので、自慢の料理と合わせて、心ゆくまで堪能ください。

おすすめ人気プラン

- ◎おまかせコース 6,500円(税込)
軍鶏の串焼きをはじめ本日のおすすめの鶏のお造り、野菜焼などメのデザートまでおすすめをご用意します。
- ◎とり笑コース 4,000円(税込)
前菜3種、焼鳥6種、野菜串2種、グリーンサラダ、白レバーパテ、鳥スープ、食事(卵かけご飯又はそばろご飯)
- ◎串焼きコース 3,000円(税込)
前菜3種、焼鳥5種、野菜串2種、グリーンサラダ、鳥スープ

☎055-287-9080 甲府市中央1-2-10万世ビル1F

- 営業/17:30~0:00(23:00L.O.)
- 休/日曜



Instagram

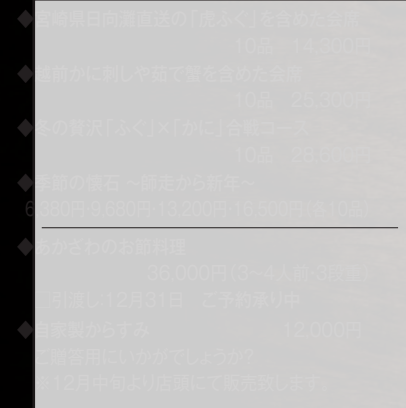


和食 あかざわ

ワシヨク アカザワ

今年も『和食あかざわ』冬の三大名物料理が始まりました。産地直送の旬味は、是非一度味わってほしいものばかりです。料理に合わせるお酒も、全国各地の日本酒から地元ワインまで揃っています。また、「一年ありがとう」の感謝の気持ちを込めてお仕立てする毎年大好評の「お節料理」の予約も始まりました。「新年、大切な人とお過ごし頂く時に一緒にできれば幸いです(店主より)」。

冬将軍の味覚、産地から直送。福井の「越前蟹」、宮崎日向灘の「虎ふぐ」、長崎の「本九絵」。



☎055-269-6595 星・夜共に前日までの完全予約制
甲府市宝2-19-4
● 営 / 平日17:30~22:00 (最終入店20:00)
土日11:30~14:00 (最終入店12:00)
17:30~22:00 (最終入店20:00)

● 休 / 月曜
※年内は12/27まで営業
● 駐車場 / 店舗隣に有り
washoku-akazawa.com



Instagram



直送だからできる「越前蟹刺し」。2.黄いタグ付が本物の正。3.越前町から活きたまま直送されます。「2023あかざわ」のお節料理。5.宮崎県日向灘直送の「虎ふぐ」。6.当店自慢のかますみ。7.極上の日本酒が揃っています。



和食海鮮 ぎん

ワシヨクカイセンギン

モダンな空間が広がる店内は、ゆったりとしたスペースで落ち着いた雰囲気。完全個室も完備しているので、まわりを気にせずゆっくりと過ごせる。昼は気軽な丼ものや日替わりランチ、夜は店主の技術とセンスが感じられる四季折々の食材を使った料理が堪能できる。焼物や揚げ物から肉料理までいろいろ揃っているの、お子さん連れの家族にも好評。

新鮮な魚介を使い丁寧に仕上げた料理が評判。それでいて低価格と、嬉しい限り♪



美しくライトアップされるモダン和風な観が店の目印。

絶賛販売中の『ゆ唐辛子』にハマる続出。自分流にいろんな料理と組み合わせ、新たな美味さを発見してみよう!! 「富士川町産のゆず使用」

【とらすと農園ゆず】



1.手前から時計回りに、おすすめにぎり、刺身盛り合わせ、穴子の天麩羅、和牛のタタキ、銀ダラの粕漬け。一人一人のお客様のご要望にお応えしながら、腕によりをかけて四季折々の料理を提供してまいります。

☎055-244-7371 甲府市善光寺1-26-11

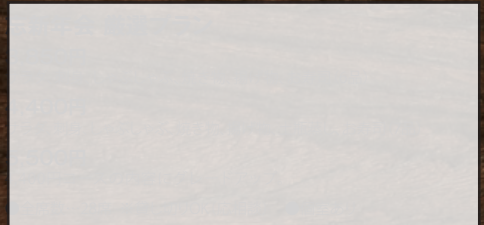
● 営 / ランチ 11:30~14:00 (13:30L.O.)
ディナー 17:00~22:00 (21:30L.O.)
● 休 / 日曜・第2月曜



Instagram



要予約でオリジナルの和菓子も用意いただけます。特別な席に是非おすすめしたい品です。



はじめの一歩 地どりのうえ田

ジドリノウエダ

甲州地どりを中心に山梨食材や地酒など「山梨愛」が詰まった今や山梨の超人気店といっても過言ではない『地どりのうえ田』。スタッフの「食」に対するモチベーションやお客様へのおもてなしのスキルが高く、美味しいはもちろん気持ちよいサービスもこのお店の人気のひとつ。この時期は大変混雑が予想されますので、お早めのご予約がおすすめです！



2.店内はカウンターやプライベートに配慮した個室、宴会などには最大15名様ご利用可能なロフト半個室もご用意。



3.昭和通り沿いにある一際目立つ看板が目印。

☎055-234-5210 甲府市上石田4-9-3

- 営/18:00~24:00 (L.O.23:00)
- ※営業時間はお客様のご要望で早める事も可能。お気軽にご相談ください。
- 休/年末年始のお休みは12/31、1/1・2・17となります。



Instagram



山梨愛が詰まった絶品コースをご堪能ください♪



1.お店自慢の地鶏料理や他ではなかなか味わえない県産の馬刺しなど、人気メニューばかりがラインナップされた「うえ田コース」。



4.有名パティシエの鐘塚俊彦さんなど著名人の来店も多い。

忘新年会おすすめプラン

うえ田コース 5,500円 ※3名様~、予約可能
甲州地どりの地獄焼き/地たまごの出汁巻き/甲州地どりのたたき/クリスタルボークの地獄焼き/うえ田サラダ/えだ豆/地どりの唐揚げ/甲州名物 馬刺し (全8品) ※飲み放題2時間付

うえ田コース 6,000円 ※3名様~、予約可能
甲州地どりの地獄焼き/地たまごの出汁巻き/甲州地どりのたたき/クリスタルボークの地獄焼き/うえ田サラダ/えだ豆/地どりの唐揚げ/甲州名物 馬刺し (全8品) ※プラチナ飲み放題2時間付 (通常の飲み放題に七賢と富士山ウイスキーが加わります。)

◇コース料理はご予算に応じて承りますのでお気軽にご相談ください。
【料理内容が変更になる場合有】 ※価格は税別

コースご予約特典

- ・3名様のご予約で、七賢スパークリングハーフボトルサービス!
- ・4名様以上のご予約で七賢スパークリングフルボトルサービス!

酒彩 縁屋

エニシヤ

大小様々なタイプの個室で安心・安全にゆったり落ち着いた宴会が愉しめる「縁屋」。居酒屋定番メニューから旬の料理などお酒に良く合う肴を多数ご用意。また、本格焼酎や地酒、そして入手困難な「レアの日本酒&焼酎」などもあるので酒好きの方はぜひお試しください♪お店探している幹事さん!このお店は要チェックですよ♪



2.大人数も収容可能な宴会場も完備。また、4名様~10名様まで、人数に応じたお部屋も有。



3.友達や同僚、ファミリーまで様々なシーンで気軽にご利用できる。

☎055-273-8882 ☎055-273-8883

中央市布施2459 2F (田富小学校前)

- 営/17:30~24:00
- 休/月曜 ● 駐車場...約30台
- 各種クレジットカードご利用可。



プライベートな個室空間で旨い酒と旨い肴で舌鼓



1.宴を盛り上げるバラエティーに富んだ料理が充実。
※写真はイメージです。



4.幻ともいわれる入手困難な日本酒やプレミアム焼酎などがラインナップ。

宴会コースはご予算に応じてご対応致しますのでお気軽にお問い合わせください。

●もつ鍋(2人前) 1,900円 ※要予約

○個室数...7室(4~10名様用あり)
※大宴会場も完備(人数などはご相談ください)

最高の食材と最高の手仕事で作り上げる絶品料理を年末年始のご褒美に!

福寿司 本店

フクシ ホンテン

この季節しか味わえない超濃厚絶品食材が堪能できる厳選コース!言わずと知れた福寿司のこの時期定番人気「炙りあん肝」をはじめ、牡蠣や焼き白子、一度食べたら虜になるリピーター続出の「カニ味噌甲羅焼き」など贅沢なラインナップ!また、お家でもお店の味そのままを楽しめるテイクアウトメニューも充実。人気メニューばかりを詰め合せた「福寿セット」や裏メニューからテイクアウトで登場の「ロースト鴨」など、年末年始はお店でもお家でも豪華にお楽しみください!



1.焼き牡蠣の握り。2.炙りあん肝。3.カニ味噌の甲羅焼き。4.焼き白子。
※1~4は厳選コースに入っています。但し仕入れ状況で変更あり。
5.福寿司人気メニューを豪華に詰め合せた「福寿セット」。
6.ロースト鴨 4,500円(税込) / 30パック限定・要予約。福寿司オリジナル煮切り醤油と山梨県産の赤ワイン(マスカットベリーA)で作ったロースト鴨。



☎055-237-2954 甲府市中央1丁目16-6

●営/18:00~26:00 ●休/日曜日
※予約優先となっておりますので、お電話してからの来店がお薦め。



Instagram



ホームページ



忘新年会おすすめプラン

季節の厳選コース お一人様 6,800円(税込)
/ 10,000円 / 13,000円(要予約)

6,800円コース内容 ●料理6品 / 季節の旬を活かしたアレンジ料理
●にぎり4貫 / その日のお薦めにぎり ●味噌汁 ※仕入れ状況によってコース内容が変更になる場合あり。

お家で贅沢!豪華欲張りセット

福寿セット 20,000円(税込) / 完全予約-限定30セット

●ローストビーフ、自家製柚子胡椒 ●漬け数の子、鮑の煮貝 ●あん肝、海老、自家製卵焼き ●ロースト鴨、漬けチーズ
※仕入れ状況によって内容が変更になる場合あり。

【毎月開催予定「福酒会」】

●定員10名様 / 要予約 ●開催時間 / 19時~ ※約2時間
●参加費 / 12,000円(税込)
★2022年12月8日(木)
「山梨銘醸株式会社」様と〜七賢な一日〜
★2023年1月20日(金)
「勝沼醸造株式会社」様と〜勝沼醸造な一日〜

年末年始の営業&お休み

年末は12/30まで営業。年始は1/2より営業。12/31、1/1はお休み。
※詳しくはインスタグラムでご確認ください。

そば・うどん なか澤

ナカザワ

大切な人や同僚、仲間など様々なシーンで気軽に宴会を楽しみたい方は、評判の手打ちそばが入ったそば懐石コースがおすすめ!日本料理の経験を持つ店主が素材の美味しさを最大限に引き出した料理から清水港直送の本マグロなど厳選した刺身が味わえる。他にも蕎麦屋の定番「とりもつ」や天ぷら盛り合わせなど品数も充実。また、毎年大好評の年越しそばも販売するのでお早めにご予約を!



2.おすすめセット 1,100円 / 本格手打ちそば + とりもつ + サラダが付いたセット。※小鉢付 1,300円。



3.アットホームな雰囲気なのでお子連れのご家族もお気軽にどうぞ。

☎055-275-4801 昭和町西条新田707-1

●営 / 平日 11:30~14:00
夜 18:00~21:00頃
土日祝 11:30~14:00
夜 17:45~21:00頃

●休 / 木曜日
※月曜日の昼のみ営業
※祝祭日の場合は営業



PayPayもご利用可能!

旬の料理から自慢の蕎麦まで入ったそば懐石コース!2名様よりOK



そば懐石コース (4,400円コースの一部) / 前菜 (穴子の出汁巻、そば豆腐、つぶ貝の酒煮、柿マヨ)、刺身 (本マグロの赤身・中トロ、真鯛)、ローストビーフのサラダ、鮭の西京焼、いくらしょうゆ漬。
※価格や仕入れ状況により、コース内容が異なります。



4. 第2駐車場も完備しておりますので、こちらもご利用ください。

忘新年会おすすめプラン

そば懐石コース(要予約 / 2名様より) ~ 昼・夜どちらでも可 ~
お一人様 2,200円 ~ 4,400円

○2,200円コース内容 / 前菜、とりもつ、刺身、天ぷら、そば、フルーツ

●コース内容は季節やその日の仕入れによって異なります。
●コースご予約の方は営業時間外でもできるだけご対応致しますのでご相談ください。

年越しそば承ります / そば(つゆ付) 1人前 700円、天ぷら 1人前 550円
※12/29までのご予約ですが、規定数量に達し次第販売終了となります。

年末と1月のお休みは、12月30日、1月1日・2日・12日・15日・19日・26日となります。

ITALIAN DINING LUCOTTI

ルコッティ

美味しい料理とお客様への心配りに好評な隠れ家ダイニング「ルコッティ」。昨今の情勢等を踏まえ安心・安全にそして何よりお客様にせつかくの宴会シーズンを楽しんで頂きたいという気持ちから、小規模貸切宴会を承ります!!なんと8名様～OKなので是非お早めのご予約を♪そしてご予算も良心的でお得なプランをご用意しているので、まずはお気軽にお問い合わせください!



2.海老と明太子のチーズオムレツ 850円/ふわふわ食感のオムレツの中にはとろ～りチーズがたっぷり!明太子ソースと絡めて召し上がれ♪



3.クリームナポリタン 1,350円/トマトの酸味を抑えた濃厚&クリーミーな絶妙のハーモニーが味わえる人気のオリジナルパスタ。

☎055-206-1756 中央市布施3386-1

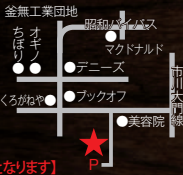
●営/11:30～15:00 (L.O.14:30)
18:00～23:00 (L.O.22:30)

●休/木曜日

※駐車場はお店の奥にあります。

PayPayもご利用可能♪

【年末年始のお休みは、12/31～1/3までとなります】



小規模貸切宴会8名様～OK!予約必須!まずはお問い合わせを!



1.料理が付いた「飲み放題プラン4,000円」はかなりお得ですよ!
※料理内容は仕入れ状況によって異なる場合がございます。
【写真はイメージです】



4.ワインやウイスキー、カクテルにお酒が苦手な方にはノンアルコールカクテルなどドリンクメニューも豊富!!

忘新年会おすすめプラン

飲み放題プラン 4,000円

2時間飲み放題+料理5品(要予約、4名様～)

チーズフォンデュコース 3,600円(要予約、2名様～)

サラダ、チーズフォンデュ、肉料理、ピッツァ、パスタ、デザート

※その他シーンに合わせたプラン2,900円～をご用意。
お気軽にお問い合わせください。

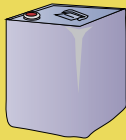
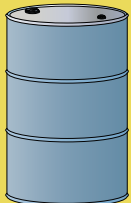


飲食店をはじめ、お惣菜屋さんやパン屋さん、「レストラン・お食事処」があるホテルなどから出る揚げ物や炒め物に使った天ぷら油・サラダ油等

廃食油を無料回収します!!

数量によっては買取もします!

✓ 大量に出る食用油の処分に困っている方



植物油、ラード、ショートニング、パーム油等が回収可能です。

お客様にあった回収頻度で回収に伺います。



✓ 食用油を凝固剤で固め、可燃ごみとして処理していた方

ドラム缶、18L缶、ペール缶で回収します。

【鉱物油(エンジンオイル、機械油等)は回収できません]

※回収容器は当社でも用意いたしますのでお気軽にご相談ください。

詳しくはお気軽にお問い合わせください

信陽製油株式会社

SHINYO OIL CO.,Ltd.

中巨摩郡昭和町上河東1319-7

●営/8:30～16:30 ●休/土・日曜日

お問い合わせ

☎ 055-275-3611

☎ 0120-753-612

Mail:info@shinyo-oil.com



https://www.shinyo-oil.com/



信陽製油(株)は持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。

事業内容

●食用油脂製造・販売 大豆白絞油/サラダ油/ラード
山梨県指令中北福第3号-188

●産業廃棄物収集運搬業(廃油・動植物性残さ)
許可番号第1911009629号(山梨県) / 許可番号第2009009629号(長野県)

●産業廃棄物処分量(廃油・動植物性残さ)
許可番号第1921009629号(山梨県)