

【令和6年9月8日オープン】

百音(もね) 店主 堀内さん



【笛吹市で開業した理由】

自分の出身地でもあり、以前も笛吹市の飲食店で働いていたため自分に馴染みのある場所ということが大きな決め手となりました。前職を退職後にもう一度頑張ってみようかなと考えていた時、知り合いの方からこの場所が空き店舗だということを聞きました。妻と一緒に「もう一度地元でやってみよう！」という気持ちで前向きに開業を考えるようになりました。

【空き店舗活用促進事業費補助金を知った経緯】

事業を始めようと思ってから、笛吹市商工会へ相談しに行きました。そこで初めて笛吹市空き店舗活用促進事業費補助金のことを教えてもらいました。補助金申請についてだけでなく、その他にも資金繰りなど相談にのっていただきました。商工会の方の協力のおかげで無事に申請から店舗開業まで来られたので、本当に感謝しています。事業を行う者にとって、いつでも気軽に相談できる場所があることはとてもありがたいです。

【店舗名の由来】

百音(もね)という店名には、「百か所に音が響き渡って、たくさんのお客様に来ていただきたい」という私たちの思いが込められています。地元の方から観光客の方まで、色々な方に来ていただきたいです。

【ひと言アピール】

メニューの1つ「甲州ほうとう」は、市内の味噌屋さんと市内の製麺所から仕入れた味噌と麺を使ったこだわりの自信作です！ぜひ地元のおいしさを味わっていただきたいです。また、洋食のコックとして働いていた経験があるので、グラタンのホワイトソースや洋ランチのハンバーグも自家製で自信があります！内装や椅子も、くつろげる空間になるようこだわって営業しています。こだわりすぎて、高級店ではないかという声もありますが、全然そんなことはなくリーズナブルにおいしい食事を提供しています。おいしい食事と甘味で、ご家族やご友人との楽しいひと時を過ごしにいらしてください。



左上:百音洋ランチ

左下:百音和ランチ

下:百音セット



【主なメニュー】

甲州ほうとう、えびとアボカドのクリーミーグラタン、
ローストビーフ丼、甲州名物鳥もつ、フルーツあんみつ など

通常メニューの他、下記ランチやディナー限定もあります！

～昼～ ※ランチタイム11:00から14:30まで

百音洋ランチ(例:2種のソースのハンバーグ定食)

百音和ランチ(例:そばとミニ鉄火丼のセット) など

～夜～

ミックスフライ御膳(秋・冬限定メニュー)

砂肝ときのこのアヒージョ風 などのおつまみメニュー など



【店舗詳細】

店舗名: 百音 (もね)

所在地: 笛吹市石和町八田330-94

(石和温泉駅南口から真っすぐ歩いて5分です)

駐車場: 店舗前 (10台ほど停められる広さです)

営業時間: 11:00から14:30、17:00から21:00

定休日: 毎週水曜日および第3木曜日(令和7年1月～)

連絡先: 055-288-8838

ホームページ:

<https://www.instagram.com/moneosyokuji>

(インスタグラム)