

【令和7年9月1日オープン】

桜 Dining 蛍(さくらだいにんぐほたる)



【笛吹市で開業した理由】

韮崎市の出身ですが、結婚を機に笛吹市へ移り住みました。笛吹市に観光地としての魅力を感じ、元々仲の良い方も笛吹市に住んでいて、人の繋がりもあったため、笛吹市でのオープンを決めました。

【空き店舗活用促進事業費補助金を知った経緯】

インターネットで検索する中で、笛吹市の補助金の存在を知りました。空き店舗の補助金を活用してオープンしている店舗の情報も掲載されていましたので、その内容も参考にしていました。



【店舗名の由来】

お店の看板メニューでもある、馬肉の桜を取り入れ、お隣の美食Dining螢さんの店長さんとも仲が良いこともあり、螢という名前もいだとき、「桜Dining螢」という店名にさせていただきました。

【ひと言アピール】

山梨県内では珍しい、馬刺しをメインとしたお店です！馬刺しは、日本三大馬刺しと言われる、熊本県産、福島県会津産を扱い、通常ではなかなか味わえない部位の提供もしております。今後、長野県産や地元山梨県産の馬刺しも順次取り入れていく予定です。

また、馬肉をメインとしつつも、居酒屋としてのレギュラーメニューや女性も頼みやすい飲み物も豊富に取り揃えています。

オシャレな落ち着いた店内の雰囲気、空間も自慢です。

桜Dining螢は、落ち着いて楽しめる場所を心がけておりますので、是非、こだわりの馬肉とともに、ゆっくりとした時間を過ごしにいらしてください。



【主なメニュー】

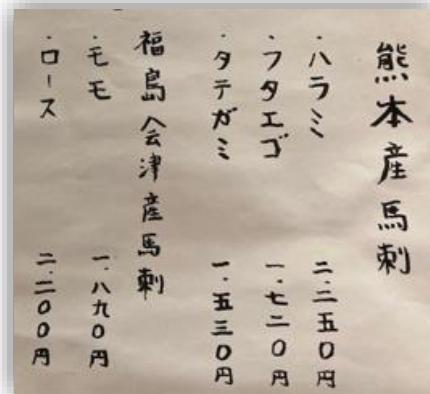
熊本県産・福島県会津産の馬刺し、馬刺しを使った創作料理など
(赤身、ロース、ヒレなど、8種類以上の部位の種類が楽しめます)

～昼～ ※ランチタイム11:00から14:00まで

馬刺し定食	1,680円
馬ヒレレアカツ定食	1,990円
馬ハラミ焼肉定食	1,680円
鶏の唐揚げ定食	1,100円

～夜～

桜納豆、馬わさ、馬のなめろう、馬もつ煮、燻製馬タン など



石和温泉駅

石和温泉駅入り口交差点

山梨信用金庫
石和支店

お店

この看板が
目印！

【店舗詳細】

店舗名：桜Dining蛍(さくらだいにんぐほたる)

所在地：笛吹市石和町市部1099-1 井上ビル2F
(石和温泉駅南口から真っすぐ歩いて約15分)

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14:00、17:00から24:00

定休日：毎週木曜日

連絡先：090-3085-2677

Instagram:
sakura_dining_hotaruで検索



【Instagram QRコード】