



## GRILL BUFFET

6,500

### STARTER

Please choose Hors d'oeuvre, Salad & Soup  
as much as you like.

オードブルやサラダ、スープはbuffeスタイルでお好きなだけ。

### MAIN

Your choice of main course.

下記よりお選びください。

\*Roasted Miso-marinated KAI Salmon Trout  
Flavored with Japanese Tea, Hickory  
甲斐サーモンの甲州味噌マリネ 甲斐茶とヒッコリーのスモーク

Grilled Market Fish of the Day  
沼津港直送 本日の鮮魚のグリル

\*Grilled KOSHU FUJI ZAKURA Pork Lion  
甲州富士桜ポーク ロースのグリル

Grilled US Black Angus Hanging Tender, Beef Jus  
USアングスビーフ ハングングのグリル

Grilled Canadian Lobster +1,500  
カナダ産オマール海老のグリル

\*Grilled Yamanashi Venison +2,500  
山梨県産 鹿肉のグリル

\*Grilled KOSHU Beef Tenderloin +5,000  
甲州牛 テンダーロインのグリル

\* Our recommend menu which is from local foods.  
地元・山梨の食材を使用したシェフのおすすめメニューです。

### DESSERT

Please choose dessert as much as you like.

フルーツ王国・山梨ならではのオリジナルデザートを  
buffeスタイルでお好きなだけ。



## A LA CARTE

Grilled Canadian Lobster 3,000  
カナダ産オマール海老のグリル

Grilled Yamanashi Venison 5,000  
山梨県産 鹿肉のグリル

Grilled KOSHU WINE Beef Sirloin 5,500  
甲州ワインビーフ サーロインのグリル

Grilled KOSHU Beef Tenderloin 10,000  
甲州牛 テンダーロインのグリル

## DESSERT

Crème Brûlée, Shingen Mochi Style 1,500  
さくら卵のブリュレ 信玄餅風

Waffles with Grape Compote & Fresh Berrys 1,500  
ワッフル 葡萄のコンポート & フレッシュベリー添え

Grape & Shingen Mochi Parfait 1,200  
葡萄と信玄餅のパフェ

Apple Pie 1,200  
アップルパイ

Assorted Three Ice Cream 1,200  
アイスクリーム3種の盛り合わせ