

SEMI-BUFFET DINNER

Taste of YAMANASHI

6,500

STARTER

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

オードブルやサラダ、スープはブッフェスタイルでお好きにだけ。

MAIN

Your choice of main course.

下記よりお選びください。

***Oven-baked KAI Salmon 'Sauce Bearnaise'**

富士山の伏流水で育った甲斐サーモンのオープン焼き
甲州味噌のベアルネーズソース

***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アンガスビーフ ハンギングのグリル

***Grilled KOSHU-MALT Beef Sirloin +1,500**

'KOSHU Wine Sauce'
Served with Seasonable Vegetables

甲州麦芽ビーフサーロインの炭火グリル
季節のグリル野菜添え 甲州ワインを使ったシャスールソースで

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
ブッフェスタイルでお好きにだけ。