

# SEMI-BUFFET DINNER

## *YAMANASHI Autumn Delights*

8,500

### 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。

- \*SURUGA Bay Spanish Mackerel Confit  
with Consommé Buttered Chrysanthemum Flower Sauce  
駿河湾産サワラのコンフィ コンソメバターの菊花ソース
- Grilled Market Fish of the Day with our Chef's Select Salt  
本日の鮮魚のグリル シェフこだわりのお塩で
- \*Stewed FUJIGANE Pork in KATSUNUMA Red Wine and  
Smoked Egg with Crunchy Root Vegetables  
富士ヶ嶺ポークの勝沼赤ワインの角煮と燻製玉子 根菜のクリスティアン添え
- \*Fish of the Day's Poêle with 8 Traditional Nuts and +2,500  
Fruits from KOSHU and White Wine Sauce &  
Smoked and Sealed KOSHU Wine Beef Grill,  
KATSUNUMA Red Wine Sauce with Grape  
本日のお魚のポワレ 甲州八珍果と白ワインソース &  
甲州ワインビーフサーロインのグリルの瞬間スモーク  
葡萄入り勝沼赤ワインソース
- \*Grilled SHINGEN Chicken with Rosemary Flavor & +2,500  
Half Piece of Lobster  
骨付き信玄どり もも肉のローズマリー風味 オマール海老(1/2尾)のグリル
- \*Smoked Roast Yamanashi Venison Loin +3,050  
with KATSUNUMA Red Wine Sauce with Grape  
山梨県産 鹿ロース肉の薫製ロースト 葡萄入り勝沼 赤ワインソース
- Grilled KOSHU Wine Beef Sirloin (120g) +3,500  
甲州ワインビーフテンダーロインのグリル
- Grilled KOSHU Beef Tenderloin (120g) +6,050  
山梨県産黒毛和牛“甲州牛”テンダーロインのグリル

\*Seasonal Recommendations.

季節の食材を使用したシェフおすすめのメニューです。

### 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。

### COFFEE OR TEA

コーヒー または 紅茶