

# FULL-COURSE DINNER

## *Harvest Festival*

12,750

### AMUSE OF THE DAY

本日の逸品

### ASSORTED APPETIZERS

Homemade Smoked Mt. Fuji Salmon, Konnyaku Sashimi and Tofu  
Potatoes cooked in a Sweet Soy Sauce

SHINGEN Chicken Presse and a Marinade in Persimmon Vinegar

KOSHU Horse Meat and Narusawana Leaves Sushi Balls

自家製 富士山サーモンの薫製、甲州馬肉と鳴沢菜の手毬寿司、  
郷土料理 里芋の甘辛煮～せいだのたまじ～、道志村お刺身こんにゃくと忍野豆腐の胡桃和え、  
信玄どりのブレッセと柿酢のマリネ 山椒風味

### SASHIMI

Seared Skin-on Fish from SURUGA Bay, marinated with Beets

ハヶ岳高原ビーツでマリネした駿河湾の鮮魚 焼き霜造里 蕪の山梨県産熟成ぶどう酢マリネ

### HOT DISHES

Hot Springs Wine Eel and Matsutake Mushrooms  
steamed in Earthenware

温泉ワインうなぎと松茸の土瓶蒸し 焼き杉の香り

### FISH DISHES

Mt. Fuji Salmon and Simmered Abalone steamed with KOSHU Wine

富士山サーモンと甲州名物 “あわび煮貝” の甲州ワイン蒸し 甲斐特産 “八幡芋” のエスプーマがけ

### GRANITA

Ice made from Mt. Fuji's Natural Spring Water

甲州八珍果を忍ばせた富士天然水の氷

### MEAT DISHES

Grilled Venison Loin from FUJI and KOSHU Wine Beef Sirloin

富士の鹿 ロース肉と甲州ワインビーフサーロインのグリル 野菜のグリルと富士五湖 “鉄火味噌” 添え

### RICE

Yamanashi's Local Cuisine Mini "Sanma Meshi" Ochazuke

山梨県の郷土食 梨北米の “さんまめし” のミニお茶漬け

### DESSERT

本日のデザート

### COFFEE OR TEA

コーヒー または 紅茶