

SEMI-BUFFET DINNER

YAMANASHI Autumn Delights

7,900

STARTER

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

オードブルやサラダ、スープはbuffestail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。

*Mt. Fuji Salmon steamed with KOSHU Wine
and topped with Espuma, made from Yahataimo (Taro Root)

富士山サーモンの甲州ワイン蒸し
甲斐特産“八幡芋”のエスプーマがけ

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 Loin

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

*KOSHU Wine Beef Sirloin Grilled +1,850
on a Cedar Board, Walnuts in Miso

甲州ワインビーフサーロインの杉板焼き
甲州八珍果クルミ味噌風味

Grilled Canadian Lobster and Scallop +1,850

カナダ産オマール海老とホタテのグリル

Grilled SHINGEN Chicken +2,450
and Canadian Lobster (half) Surf & Turf

信玄どり 骨付きモモ肉と
カナダ産オマール海老(1/2尾)のグリル サーフ&ターフ

*Grilled Yamanashi Venison +3,050

山梨県産 鹿肉のグリル

*Grilled KOSHU Beef Tenderloin +6,050

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
buffestailスタイルでお好きにだけ。

COFFEE OR TEA

コーヒー または 紅茶