

SEMI-BUFFET DINNER

Yamanashi Autumn Delights

8,800

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。

***Grilled SHINGEN Chicken with Mushroom Cream Sauce,
and Butter Rice**

信玄どりのグリルと茸クリームソース バターライス添え

Grilled Fresh Fish of the Day with Wasabi Ponzu Sauce

本日のおすすめ鮮魚グリル わさびポン酢ソース

***KOSHU Wine Beef Sirloin Grill with Wasabi Ponzu Sauce,
and Sea Tiger Beignets with Yuzu Tartar Sauce**

甲州ワインビーフサーロイングリル わさびポン酢ソースと

シータイガー のベニエ 柚子タルタルソース

+3,000

***Grilled Yamanashi Venison Chop, Yamanashi Grape Compote
with Sansho-flavored Red Wine Sauce**

山梨県産骨付き鹿肉のグリル

山梨県産葡萄コンポート、山椒香る赤ワインソース

+4,000

**Grilled KOSHU Beef tenderloin with Yamanashi Shiitake Mushrooms
and Mixed Mushrooms Fricassee**

山梨県産甲州牛テンダーロインのグリル

山梨県産椎茸と茸のフレカッセ添え 山葵ポン酢ソース

+5,000

*Our Chef's Recommended dishes are made with seasonal ingredients.

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

ブッフスタイルでお好きなだけ。

COFFEE OR TEA

コーヒー または 紅茶