

# SEMI-BUFFET DINNER

## Local Spring Semi-Bufferet Dinner

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。

\*'Fuji-no-suke' Trout Salmon Aquapazza ~Japanese Style~  
山梨県産 “富士の介” と富士天然水を使った和風アクアパッツァ

\*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 'Ko-shu' Wine Beef Sirloin +1,500  
~Sauce Bearnaise Miso Flavor~  
甲州ワインビーフサーロインのグリル 露味噌ベアルネーズ  
旬のグリル野菜添え

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  
buffeスタイルでお好きなだけ。