

FULL-COURSE DINNER

Tantalizing Autumn Dinner

10,500

ASSORTED APPETIZERS

3 kinds of Smoked Appetizer
Marinated Fish
Mushroom & Paprika Cake
Seasoned Eggplant & Green chili
スモークバリエ3種
駿河湾産お魚と柿酢のホットマリネ
キノコとパプリカのケーキサレ
焼き茄子と万願寺とうがらしの煮浸し

LIDDED DISH

Local Chicken & Foie Gras Steamed Egg Custard
信玄鶏とフォアグラの茶碗蒸し

FISH

Local Eel & Trout Confit with Chestnut Risotto
山梨産 温泉ウナギと富士の介のコンフィ
赤米と栗のリゾット カプチーノ仕立て

REFRESH YOUR PALATE

Grape Sherbet
甲州ぶどうの赤いソルベ

MEAT

Grilled KOSHU Beef Sirloin with KOSHU Miso & Olive
甲州牛サーロインの甲州味噌とオリーブのタプナード焼き

RICE

Mushroom Rice, Miso Soup & Pickles
旬のキノコの炊き込みご飯
赤出汁・山梨のお漬物

DESSERT

本日のデザート

TEA OR COFEE

コーヒー または 紅茶