

# SEMI-BUFFET DINNER

## *Blooming Fujizakura*

7,900

### 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buffestail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 Market Fish and Bamboo Shoots

~Sauce Sabayon

沼津港直送 旬のお魚と筍の重ね焼き

木の芽のグリーンサバイヨンソース

#### 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

#### \*Grilled KOSHU Wine Beef Sirloin ~Chef's Salt +1,850

甲州ワインビーフサーロインの昆布メグリル

こだわりのお塩で

#### Grilled Canadian Lobster +1,850

カナダ産オマール海老のグリル

#### \*Grilled Yamanashi Venison +3,050

山梨県産 鹿肉のグリル

#### Grilled Spiny Lobster Leaf Bud +3,650

& Grilled Abalone with Wasabi Butter

伊勢海老の木の芽焼きと鮑の山葵バター焼き

#### \*KOSHU Beef Simmerd with Hot Spring Egg +3,650

甲州牛のすき焼き 温泉卵添え

#### \*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

buffestailでお好きなだけ。

### COFFEE OR TEA

コーヒー または 紅茶