

# SEMI-BUFFET DINNER

## *Yamanashi Spring Delights*

8,500

### STARTER

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

オードブルやサラダ、スープはブッフ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。

- \*SHINGEN Chicken Confit with Rosemary Flavor,  
served with Homemade Butterbur Shoot Miso  
骨付き信玄どり もも肉のコンフィ ローズマリー風味 自家製蒔味噌添え
- Grilled Market Fish of the Day with our Chef's Select Salt  
本日の鮮魚のグリル シェフこだわりのお塩で
- \*KOSHU FUJI ZAKURA Pork Grill with Hearty Plum Sauce  
甲州富士桜ポークグリル 具沢山の梅肉ソースで
- \*Grilled American Hanging Tender and Grilled Lobster with Special Onion Sauce +1,500  
アメリカ産ハンギングテンダーのグリルとオマール海老のグリル  
特製オニオンソース
- \*Grilled KOSHU Wine Beef Sirloin and Sakura-flavored Steamed Fish of the Day  
with Spring Colored Balsamic Sauce +2,500  
甲州ワインビーフサーロインのグリルと本日鮮魚の桜蒸し  
春色のバルサミソースで
- \*Grilled Venison Chop with KOSHU Miso Flavored Red Wine Sauce +3,050  
骨付き鹿肉のグリル 甲州みそ入り赤ワインソースで
- Grilled KOSHU Wine Beef Tenderloin (120g) +3,500  
甲州ワインビーフテンダーロインのグリル
- Grilled KOSHU Beef Tenderloin (120g) +6,050  
山梨県産黒毛和牛“甲州牛” テンダーロインのグリル

\*Seasonal Recommendations.

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にだけ。

### COFFEE OR TEA

コーヒー または 紅茶