

SEMI-BUFFET DINNER

Yamanashi Spring 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 SHINGEN Chicken and Duck Confit
with Green Mustard Sauce

信玄どりのグリルと鴨肉のコンフィ グリーンマスタードソース

*Grilled Market Fish of the Day with Green Sauce

本日のおすすめ鮮魚のグリル グリーンソース添え

*FUJIGANE Pork Tomato Stew

served with "Houtou" Noodles in Genovese sauce

富士ヶ嶺ポークのトマト煮 ほうとうのジェノベーゼ添え

Grilled Kyushu Black Beef Sirloin (200g)
with Grated Daikon Radish in Salt Ponzu Sauce

+2,000

九州産黒毛和牛サーロイングリル (200g) 塩ポン酢おろしで

Grilled KOSHU Wine Beef Sirloin (120g) &
Grilled Market Fish of the Day in Salt Ponzu Sauce

+2,500

甲州ワインビーフサーロイン (120g) と本日の鮮魚のグリル
塩ポン酢おろしで

*Grilled Yamanashi Venison Chop
with Balsamic Vinegar Strawberry

+3,000

山梨県産骨付き鹿肉のグリル いちごのバルサミコ和えを添えて

Grilled KOSHU Beef Tenderloin (120g)
with Moromi Sauce

+5,000

山梨県産“甲州牛” テンダーロイン (120g) のグリル もろみソースで

*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

buffestailでお好きなだけ。

COFFEE OR TEA

コーヒー または 紅茶