

FULL-COURSE DINNER

Fuji Panorama Feast

14,000

AMUSE OF THE DAY

本日の逸品

SEASONAL ASSORTED APPETIZERS

Horse Sashimi marinated in KOSHU Miso served with YAMANASHI White Peach /
Simmered Abalone and Water Shield topped with TOSA Vinegar Jelly /
Lavender Tofu / Seasonal Appetizer / Appetizer of the Day

薰衣豆腐、馬刺しの甲州みそ漬け 山梨県産白桃添え、
鮑の煮貝と順才の土佐酢ゼリー掛け、季節の一品、本日の一品

SOUP

A Clear Broth Soup of Kudzu starch dressed Sea Eel and Winter Melon

鱧の葛打ちと冬瓜のお吸い物

SASHIMI

Seasonal Seafood, Assorted 3 Kinds of Sashimi Skewers,
Array of Garnishes

季節の魚介 刺身串三種盛り あしらい一式

FISH DISH

Poêler of Grunt and Lobster, Bayeldi of Yamanashi Summer Vegetables
with Smoke Performance

イサキとオマール海老のポアレ 山梨県産夏野菜のバイエルディ スモーク演出

MEAT DISH

Grilled KOSHU Wine Beef Tenderloin served with Pureed Corn

甲州ワインビーフのテnderローイングリル とうもろこしのピューレ添え

You can change to "Grilled KOSHU Beef Tenderloin (120g)" (+¥2,500)

「山梨県産黒毛和牛・甲州牛」テnderローインのグリルへご変更いただけます

RICE

Chilled KOSHU Miso Soup Rice,
Pickled Vegetables, Homemade All-purpose Spicy Suridane Seasoning

甲州みその冷や汁御飯 香の物 自家製すりだね

DESSERT & TEA

Peach Almond Jelly with Yamanashi White Peach Soup

杏仁ピーチ 山梨県産白桃のスープ仕立て

Wild Grass Tea from DOUSHI Village
(Holy Basil, Persimmon Leaf, Kuma Bamboo Grass, Mugwort, Spicebush)

道志村から“森の野草茶”
(ホーリーバジル・柿の葉・クマササ・ヨモギ・クロモジ)