

FULL-COURSE DINNER

Summer Breeze

12,750

AMUSE OF THE DAY

本日の逸品

OUR SELECT ASSORTMENT OF DELICACIES

Hot Spring-nurtured Eel
Seasoned in Wine-Based Sauce and Vinegar-pickled Cucumbers,
Kudzu(Arrowroot) Tofu with Sake Lees from "KAI NO KAIUN",
Eggplants Simmered with Sesame Paste,
Pumpkin Simmered in Sauce Based Broth,
Hime Turban Shells Lightly Simmered in Soy Sauce Based Broth
温泉ワインうなぎ と胡瓜の酢の物、“甲斐の開運”酒粕入り葛豆腐、
茄子の利休煮、南瓜のおしくじり、姫栄螺の煮貝

SOUP

Clear Red Sea Bream Broth

真鯛の潮汁

SASHIMI

KAI Rainbow Trout and Roasted Octopus Marinated in Roast Sake,
甲斐サーモンと炙り蛸の煎り酒マリネ 酢橘とハーブの香り 海ぶどう添え

FISH DISH

Scale-grilled Tilefish,
Garnished with KOSHU Wine Vinegar Pickled Summer Vegetables
沼津港直送 甘鯛のウロコ焼き 夏野菜の甲州ワインピネガーピクルス添え
山葵風味のラヴィゴットソース

MEAT DISH

Grilled KOSHU Wine Beef Tenderloin and Vegetables
with KATSUNUMA Red Wine Sauce

甲州ワインビーフテンダーロインのグリル グリル野菜添え
勝沼産赤ワインソース

You can change to "Grilled KOSHU Beef Tenderloin 50g" (+¥1,000)

「甲州牛テンダーロイン」へご変更いただけます

RICE

Rice in Chilled Soup Made from Vegetables and KOSHU Miso

県産野菜と甲州味噌の冷や汁ごはん

DESSERT

本日のデザート

COFFEE OR TEA

コーヒー または 紅茶