

SEMI-BUFFET DINNER

YAMANASHI Summer Delights

8,500

STARTER

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

オードブルやサラダ、スープはbuffestailで好きなだけ。

MAIN

Your choice of main course.

下記よりお選びください。

- *Grilled AKAFUJI Salmon Served with Herby Salmon Flan,
DOSHI Watercress and Potherb with Vinaigrette
紅富士サーモン のグリルとハーブ香るサーモンフラン添え
道志産クレソンと香味野菜のヴィネグレット
- Grilled Market Fish of the Day with our Chef's Select Salt
本日鮮魚のグリル シェフこだわりのお塩で
- *FUJIGANE Pork Spicy Spareribs
with Sweet and Sour Herb Berry Sauce
富士ヶ嶺ポークのスパイススペアリブ 甘酸っぱいハーブベリーソース
- *Fresh Fish Fritters with Green Laver and Mixed Herbs & +2,500
Grilled KOSHU Wine Beef Sirloin,
Japanese-style Sauce with KAI Black Garlic
鮮魚の青海苔とMIXハーブのフリット&甲州ワインビーフサーロイングリル
甲斐の黒にんにく入り和風ソース
- *Yamanashi "RIKUSAKU SHINGEN Shrimp" Grilled +2,500
with Salt & SHINGEN Chicken Grilled in Rosemary Flavor
山梨県産“陸作信玄えび”の塩焼き&
骨付き信玄どり もも肉のローズマリー風味のグリル
- *Smoked and Roast Yamanashi Venison Loin +3,050
with Sweet and Sour Herb Berry Sauce
山梨県産 鹿ロース肉の薫製ロースト 甘酸っぱいハーブベリーソース
- Grilled KOSHU WINE Beef Tenderloin +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 +6,050
“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
buffestailで好きなだけ。

COFFEE OR TEA

コーヒー または 紅茶