

SEMI-BUFFET DINNER

Yamanashi Summer 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buffe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。

- *Grilled SHINGEN Chicken
with Green Chili Miso and Mayonnaise Paste
信玄どり もも肉のグリル 青胡椒味噌マヨネーズ焼き
- 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
- *Grilled FUJIGANE Pork Loin with Wasabi Cream Sauce
富士ヶ嶺ポーク ロース肉のグリル 山葵クリームソース
- *American Hanging Tender Steak in Mexican +1,000
with Smoke Performance
アメリカ産ハンギングテンダーのメキシカンステーキ スモーク演出
- *Grilled Venison Chop +3,050
with KOSHU Miso Flavored Red Wine Sauce
骨付き鹿肉のグリルと熟成仔羊のミントマリネ
- *KOSHU Grilled Combo with Special Onion Sauce +3,500
(KOSHU Wine Beef Tenderloin, FUJIGANE Pork, KAI Rainbow Trout)
甲州グリルコンボ 特製オニオンソースで
(甲州ワインビーフステーキ、富士ヶ嶺ポーク、甲斐サーモン)
- Grilled KOSHU Wine Beef Sirloin (240g) +4,500
甲州ワインビーフサーロインのグリル
- Grilled KOSHU Beef Tenderloin (120g) +6,050
山梨県産黒毛和牛“甲州牛”ステーキのグリル

*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buffeスタイルでお好きにだけ。

COFFEE OR TEA

コーヒー または 紅茶