

# SEMI-BUFFET DINNER

## *YAMANASHI Summer Delights*

7,900

### 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でお好きなだけ。

### MAIN

Your choice of main course.

下記よりお選びください。

Pan-fried Grunt with Ravigote Sauce  
of Summer Vegetables and Wasabi Stems  
駿河湾産イサキのボワレ 山葵の茎入り夏野菜のラヴィゴットソース

Grilled Market Fish of the Day  
沼津港直送 本日の鮮魚のグリル

\*Grilled KOSHU FUJI ZAKURA Pork Loin  
甲州富士桜ポーク ロースのグリル

Grilled US Black Angus Hanging Tender, Beef Jus  
USアンガスビーフ ハンギングのグリル

\*KOSHU Wine Beef Sirloin +1,850  
and SHINGEN Chicken Brochette  
and Grilled Seasonal Vegetables  
with KOSHU Whiskey Flavored Barbecue Sauce  
甲州ワインビーフサーロインと信玄どりのブロchetteと旬野菜のグリル  
甲州ウイスキー風味のBBQ ソース

Grilled Canadian Lobster and Scallop +1,850  
カナダ産オマール海老とホタテのグリル

\*Grilled SHINGEN Chicken +2,450  
and Canadian Lobster (half) Surf & Turf  
信玄どり 骨付きモモ肉と  
カナダ産オマール海老(1/2尾)のグリル サーフ&ターフ

\*Grilled Yamanashi Venison +3,050  
山梨県産 鹿肉のグリル

\*Grilled KOSHU Beef Tenderloin +6,050  
甲州牛 テンダーロインのグリル

\*Our recommend menu which is from local foods.  
地元・山梨の食材を使用したシェフのおすすめメニューです。

### 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