

SEMI-BUFFET DINNER

Heartwarming Winter

6,500

STARTER

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

オードブルやサラダ、スープはブッフエスタイルでお好きなだけ。

MAIN

Your choice of main course.

下記よりお選びください。

*Local Char ~Miso Flavor

山梨産大岩魚の田楽杉板焼き 柚子の香り

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 Simmerd with KOSHU Red Wine
& Grilled FUJIGAMINE Pork +1,500

甲州ワインでじっくり煮込んだ甲州ワインビーフと
富士ヶ嶺ポークのグリルのアンサンプル

Grilled Canadian Lobster +1,500

カナダ産オマール海老のグリル

*Grilled Yamanashi Venison +2,500

山梨県産 鹿肉のグリル

*Grilled KOSHU Beef Tenderloin +5,000

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
ブッフエスタイルでお好きなだけ。

TEA OR COFEE

コーヒー または 紅茶