

PRIX FIXE DINNER

Heartwarming Winter

6,500

ASSORTED APPETIZERS

前菜の盛り合わせ

SOUP

本日のスープ

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 +1,500
& Grilled FUJIGAMINE Pork

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。

BREAD

パン

DESSERT

本日のデザート

COFFEE OR TEA

コーヒー または 紅茶

FULL-COURSE DINNER

Heartwarming Winter

8,500

AMUSE OF THE DAY

本日のアミューズ

ASSORTED APPETIZERS

Smoked Food of the Day,
Dried Local Fruits, Local Breed of Venison Paste,
Seasonal Vegetables Presse, Trout Salmon Sushi

本日の自家製スモーク、県産鹿肉のリエット、
山梨ドライフルーツ入りパン・デビス、
農家直送 旬の根菜のプレッセ モザイク仕立て、
“富士の介”の軽い柚子味噌漬けの変わり寿司

SECOND APPETIZER

Seasonal Cod Milt and Cauliflower Pie Wrapped
旬の真鱈の白子とカリフラワーのパイ包み焼き マドラス風味

FISH

Grilled Sea Bream and Deep-fried Book Shrimp
~Sauce Remoulade

沼津港より 金目鯛のグリルと甘海老の素揚げ
鳴沢菜と山葵のレムラード・ソース

MEAT

KOSHU Wine Beef Simmerd with KOSHU Red Wine
&
Grilled FUJIGAMINE Pork

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ブル 農家野菜のグリル添え

RICE

Grilled Rice and Japanese Broth & Pickles
焼きおにぎりのブブ漬け 自家製野菜の漬物

DESSERT

本日のデザート

COFFEE OR TEA

コーヒー または 紅茶

FULL-COURSE DINNER

Heartwarming Winter

10,500

AMUSE OF THE DAY

本日のアミューズ

ASSORTED APPETIZERS

Smoked Food of the Day,
Dried Local Fruits, Local Breed of Venison Paste,
Seasonal Vegetables Presse, Trout Salmon Sushi

本日の自家製スモーク、県産鹿肉のリエット、
山梨ドライフルーツ入りパン・デビス、
農家直送 旬の根菜のプレッセ モザイク仕立て、
“富士の介”の軽い柚子味噌漬けの変わり寿司

SECOND DISH

Yamanashi Specialty "Wild Boar Hot Pot" with Sake Lees

山梨名物 酒粕入り “いのしし鍋”

FISH

Grilled Sea Bream and Deep-fried Book Shrimp
~Sauce Remoulade

沼津港より 金目鯛のグリルと甘海老の素揚げ
鳴沢菜と山葵のレムラード・ソース

PETIT SALAD

プティサラダ

MEAT

Grilled KOSHU Beef Sirloin

甲州牛サーロインの昆布ダマ こだわりのお塩で 農家野菜のグリル添え

RICE

Trout Salmon & Rice with Japanese Broth, Pickles

県産虹鱈の炊込みご飯のミニ茶漬け
自家製野菜の漬物

DESSERT

本日のデザート

COFFEE OR TEA

コーヒー または 紅茶