

# SEMI-BUFFET DINNER

## *YAMANASHI Winter 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buffeスタイルでお好きだけ。

### MAIN

Your choice of main course.

下記よりお選びください。

Poêlé of Market Fish and Soft Roe Beignet with  
FUJIKAWA Yuzu Beurre Blanc Sauce and Crown Daisy Purée

沼津港直送 鮮魚のボワレと白子のベニエ

富士川柚子のブルブランと春菊のビュレ

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

\*Grilled KOSHU Wine Beef Sirloin +1,850  
with KOSHU Hacchinka Olive Balsamic Sauce

甲州ワインビーフサーロインのグリル

甲州八珍果のオリーブバルサミソース

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

buffeスタイルでお好きだけ。

### COFFEE OR TEA

コーヒー または 紅茶