

YAMANASHI Winter Delights

Starter Buffet

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。

Seasonal Menu

SHINGEN Chicken Confit with Rosemary Flavor,

Served with Spicy Cheese Dip

骨付き信玄どりもも肉のコンフィローズマリー風味

スパイス香るチーズディップ添え

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

Seasonal Menu

Grilled Yamanashi Wine Pork Loin with Olive Soy Sauce,

adding a Slight Flavor of Yamanashi's Balsamic Vinegar

山梨県産ワイン豚ロースのグリルオリーブ醤油添え

県産のバルサミコをアクセントに

Seasonal Menu

Grilled Hanging Tender with Onion Sauce,

+1,500

Applewood-smoke Performance

アメリカ産ハンギングテンダーのグリルオニオンソース林檎香るスモーク演出

Seasonal Menu

KAI Rainbow Trout Viennoise with Yuzu Shichimi Mixed Chili Pepper

& Rice Bran Marinated KOSHU Wine Beef Sirloin Grill

+2,500

甲斐サーモンの柚子七味ヴィエノワーズ

& 甲州ワインビーフサーロイのぬか漬け焼き

Seasonal Menu

Smoked Roast Yamanashi Venison Loin

+3,050

with KATSUNUMA Red Wine Sauce with Grape

山梨県産骨付き鹿肉のグリルと馬肉の煮込み柿のコンポート添え

Grilled KOSHU Wine Beef Tenderloin (120g)

+3,500

甲州ワインビーフテンダーロイン(120g)のグリル

Grilled KOSHU Beef Tenderloin (120g)

+6,050

山梨県産黒毛和牛“甲州牛”テンダーロイン(120g)のグリル

Dessert Buffet & Coffee

デザートはブッフエスタイルでお好きなだけ

食後のお飲み物