

## SAKE Cuisine

メインが選べるセミブッフェ・ディナー

## APPETIZER &amp; SALAD BUFFET

- ・オークウッドチップでスモークした自家製燻製コーナー  
(塩麹に漬けた山梨産猪肉、山梨産鹿肉、健味鶏のササミ、沼津港直送のヤリイカなど6種類)
- ・沼津港直送のイイダコ 塩麹マリネのアヒージョ
- ・冬の根菜たっぷりボルシチ 酒粕クリームチーズ添え
- ・富士山の地下天然水で育ったトマト「富士トマ」や山梨県産クレソンなどのサラダ  
甲州玉葱のドレッシングや麴ドレッシングで
- ・わかさぎのフリット 自家製ケチャップで ほか

## MAIN

- ※お好みの一皿を、お席までお届けいたします
- ・富士山の伏流水育ち富士山サーモンのグリル 甘酒香るクリームソース
  - ・甲州富士桜ポーク ロースのグリル
  - ・USアンガスビーフ ハンギングのグリル
  - ・山梨県で育った信玄どり骨付きもも肉 塩麹でマリネしたコンフィ  
&沼津港直送鮮魚と野菜のグリルコンボ (+500円)
  - ・甲州ワインビーフの富士桜高原麦酒入りガルボナード グリル野菜飾り (+1,500円)
  - ・カナダ産オマール海老のグリル (+1,500円)
  - ・山梨県産 鹿肉のグリル (+2,500円)
  - ・甲州牛 テンダーロインのグリル (+5,000円)

## DESSERT BUFFET

- ・甘酒のプリン
- ・グラスデザート
- ・アイス ほか

※掲載のメニュー内容は変更になる場合がございます。