

Breath of Spring

メインが選べるセミブッフェ・ディナー

APPETIZER & SALAD BUFFET

- ・桜ウッドチップでスモークした自家製燻製コーナー
[甲州名物桜肉（馬刺し）、山梨で獲れた猪肉などのジビエ、魚介など数種類]
- ・山梨県産春の蒸し野菜とサラダ
- ・菜の花と桜エビのフリッタータ
- ・春キャベツとベーコンのスープ 春椎茸の香り
- ・甲州名物 桜モツ入り牛スジ煮込み
- ・忍野豆腐のもずく餡かけ
- ・春の山菜おこわ 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岩魚のから揚げ 甲州ワインビネガーの桜餡かけ
- ・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
- ・富士桜ポークのバーボンBBQソースと桜鯛、野菜のグリルコンボ (+500円)
- ・甲州ワインビーフの炭火グリルチミチュリソース グリル野菜と春の山菜を添えて (+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

- ・グラスデザート数種、アイスクリーム 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。