



DINNER

四季折々の旬食材を使ったお料理や山梨ならではの郷土料理をご提供。

バラエティ溢れるお食事をお楽しみください。

ライブキッチンでは出来立てのお肉料理をご堪能いただけます！

※日替わりのメニューもございます。

**料金：大人(中学生以上): 3,600円、小学生: 1,800円、
小学生未満: 500円 (税込)**

クリスマス・年末年始期間は特別メニューでのご提供となります。
内容・価格が変更となりますので、予めご了承ください。詳しくはお知らせをご覧ください。

ライブキッチン

・牛ステーキ ・温野菜 ・夏野菜のかき揚げ



郷土・地物料理

・郷土料理 ほうとう・鳴沢菜漬・甲州鳥もつ煮・馬モツ味噌煮込み
・吉田うどんのサラダ風・信玄餅風わらび餅



サラダ

季節のサラダ8種

(グリーンサラダ/人参&大根/コーン/パプリカ
水菜/海藻サラダ/グリーンピース/胡瓜)

冷菜

・冷製ポターージュ

・カプレーゼ ピンチョススタイル

・夏野菜のフリッタータ ・ローストポークのサラダ

・ラタトゥイユと生ハムのブルスケッタ

温菜

・自家製 鶏つくね ・自家製 春巻き

・海鮮チリソース ・麻婆豆腐

おばんざい

・天ぷら盛り合わせ ・生春巻き ・ヤムウンセン ・雲白肉
・夏野菜の揚げびたし ・穴子の柔らかか煮 ・忍野豆腐の日替わり冷奴



寿司

握り寿司 (鮭/サーモン/烏賊)

太巻き2種、細巻き2種



肉・魚料理

・甲斐サーモンのカルパッチョ ・信玄鶏のロースト

・アクアパッツァ ・スパイスビーフ ・白身魚のパン粉焼き



ご飯もの/主食/パン

・白飯 ・タイ風グリーンカレー

・ショートパスタ ・バケット ・ミニ食パン

キッズメニュー

・煮込みハンバーグ ・から揚げ ・ポテトフライ

・バターコーン ・ナポリタン ・ポップコーンシュリンプ

デザート

・アイスクリーム ・シャーベット

・バナナコッタ フルーツソース添え ・季節のフルーツコンポート

・オーグョーチ風ゼリー ・ガトーショコラ

・シフォンケーキ ・カットフルーツ

ドリンクメニュー

・コーヒー ・紅茶

・オレンジジュースなど約10種

※メニュー内容は時期によって替わります。予めご了承くださいませ。