



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！

**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 ・郷土料理 ほうとう ・温野菜



郷土・地物料理

・鳴沢菜漬 ・甲州鳥もつ煮 ・馬モツ味噌煮込み
・信玄鶏の卵とじ ・吉田焼うどん ・たっぷり根菜のけんちん汁
・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

・林檎とローストポークサラダ ・チキンピンチョス
・ジャーマンポテト ・季節のフリッタータ
・鮭山掛け ・ブルスケッタ ラタトゥイユ

温菜

・洋風茶碗蒸し ・ぶりの竜田揚げボン酢おろし
・ボルシチ ・麻婆豆腐 ・スンドゥーブ風豆腐

おばんざい

・冬瓜の鶏そぼろ和え ・天ふら盛り合わせ
・香の物3種 ・甲州小梅漬



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

・ゆで豚の四川風 ・鮫肝の柚子みそ添え ・干しエビ入り大根餅
・魚介トマト煮込み ・豚バラ煮込み
・サーモンソテー カレークリーム ・信玄鶏のコッコパン



ご飯もの/主食/パン

・白飯 ・グリーンカレー
・ショートパスタ ・バケット ・パンオレ

キッズメニュー

・煮込みハンバーグ ・から揚げ(醤油) ・ポテトフライ
・揚げタコ焼き ・いなり寿司 ・玉子
※ キッズプレートにて別途提供有

デザート

・カットフルーツ2種 ・シフォンケーキ&パウンドケーキ
・グルテンフリーガトーショコラ ・季節フルーツのコンポート
・クラシックパンナ ・抹茶のティラミス
・富士山ゼリー 黄金柚子 ・日替わりロールケーキ 苺

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。