



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 ・温野菜 ・春のかき揚げ(桜海老、菜の花、新玉ねぎ)



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
・吉田焼うどん・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

・シーフードマリネ バジル風味
・新玉ねぎの甘酸っぱいマリネ 生ハム添え
・たっぷり春野菜のフリッタータ ・ポークリエット
・コンソメジュレ 山菜を添えて ・蛸の柔らかか煮 グリーンピースと共に

温菜

・豚ロース肉と白隠元豆の煮込み ・春雨と野菜の麻婆ソース
・富士桜ポークの回鍋肉ロール ・酸辣湯スープ

おばんざい

・天ぷら盛り合わせ・日替わり前菜・冷製油淋鶏
・クレソンのお浸し・筍の梅肉和え・鱒の南蛮漬け



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
・白身魚の蒸し焼き ・信玄鶏のロースト



ご飯もの/主食/パン

・白飯 ・ポークカレー
・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
※ 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
・季節のクレームブリュレ ・苺のムース
・季節フルーツのコンポート ・グルテンフリー ニューヨークチーズケーキ
・富士山ゼリー 桜 ・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。