



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):3,500円、小学生:1,750円、
小学生未満:500円(税込)

価格は時期によって変動する可能性があります。予めご了承ください。

ライブキッチン

- ・牛ステーキ



郷土料理

- ・甲府鳥もつ煮 ・郷土料理 ほうとう ・吉田焼うどん ・信玄餅風わらび餅



サラダ

季節のサラダ9種

冷菜

- ・ミートローフパイ包み ・林檎のヴィシソワーズ ・南瓜のカボナータ
- ・バーニャフレイダ エノキマヨネーズ ・シーフードマリネ
- ・クスクスのサラダ仕立て ・じゃが芋のクロスティーニ
- ・春雨サラダ

温菜

- ・麻婆豆腐 ・肉団子の甘酢ソース
- ・中華風茶碗蒸し ・生のりと卵のスープ
- ・温野菜 ・秋野菜3種

おばんざい

- ・秋野菜の煮びだし ・鮭の甘酢 ・サツマイモのレモン風味
- ・黒麹菌の山椒煮込み ・厚揚げの味噌あんかけ ・秋刀魚甘露煮
- ・馬もつおろしポン酢掛け ・香の物2種 ・塩辛 ・甲州小梅漬



肉・魚料理

- ・富士山サーモンのカルパッチョ トリュフのビネグレット
- ・コッコバン (鶏の赤ワイン煮込み)
- ・鴨の瞬間燻製 林檎のコンポート添え



ご飯もの

- ・握り寿司3種、巻き寿司4種 ・白飯 ・味噌汁 ・蕎麦
- ・トマトスープカレー ・ショートパスタ ・本日のパスタ ・パン4種

キッズメニュー

- ・ハンバーグ ・鶏唐揚げ ・ポテトフライ
- ・たこ焼き ・いなり寿司

デザート

- ・カットフルーツ2種 ・プチモンブランタルト
- ・ハンドメイド パウンドケーキorシフォンケーキ
- ・季節のフルーツと甲州ワインのコンポート
- ・紅茶と林檎のクレームブリュレ
- ・富士山ゼリー
- ・レモンの香る ニューヨークチーズケーキ
- ・本日の甘味処

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。
※消費税変更により表示価格とお会計価格が異なる場合があります。