

～MENU～

DINNER

SPECIAL

郷土料理・スペシャルメニュー

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

SALAD

サラダ

グリーンサラダ/トマト/きゅうり/レッドオニオン/コーン/大根/
人参/海藻/ポテトサラダ

WESTERN FOOD

洋食

- ・富士山サーモンのカルパッチョ
- ・シーフードコンビネーション
- ・クリスピーベーコン
- ・キッシュ with トリュフ
- ・温野菜
- ・チキンジャンボン
- ・スタッフドツナ
- ・ブリスケットクリームチーズ
- ・野菜マリネ

JAPANESE FOOD

和食

- ・新牛蒡の胡桃味噌和え
- ・浅利のぬた
- ・そらまめと山葵クリームチーズ
- ・塩辛
- ・冷蕎麦
- ・馬もつおろしポン酢掛け
- ・筍とふき煮物
- ・香の物2種
- ・甲州小梅漬
- ・天ぶら (アスパラ・筍・独活)

CHINESE FOOD

中華

- ・ザーサイの和え物
- ・焼売
- ・エビチリ
- ・ワンタンスープ

LIVE KITCHEN

ライブキッチン

- ・牛ステーキ

MEAT FISH

肉・魚料理

- ・ワインビーフトマト煮込み
- ・富士桜ポーク角煮
- ・鯖黒酢餡かけ

RICE

ご飯もの/主食

- ・握り寿司4種（まぐろ、サーモン、イカ、玉子）
- ・太巻き&細巻き寿司各2種（梅・カッパ・干瓢・ツナ）
- ・白飯
- ・味噌汁
- ・トマトスープカレー
- ・本日のパスタ
- ・海鮮餡と焼きそば
- ・パン3種

KID'S

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

DESSERT

デザート

- ・フルーツ各種（ライチなど）
- ・カットケーキ
- ・ロールケーキ
- ・プティシュー
- ・甲州ワインゼリー
- ・フルーツカクテル
- ・クレームブリュレ
- ・桜餅

DRINK

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

状況により内容が変更となる場合がございます。