

# SEMI-BUFFET DINNER

## Winter Warming Dinner

6,500

### STARTER

Please choose Hors d'oeuvre, Salad & Soup  
as much as you like.

オードブルやサラダ、スープはbuffeスタイルでお好きなだけ。

### MAIN

Your choice of main course.

下記よりお選びください。

\*Fuji-Salmon Sautéed with Herbs and Butter

富士の伏流水育ち富士山サーモンの香草バター焼き

\*Grilled Market Fish of the Day

沼津港直送 本日の鮮魚のグリル

\*Grilled KOSHU FUJI ZAKURA Pork Lion

甲州富士桜ポーク ロースのグリル

Grilled US Black Angus Hanging Tender, Beef Jus

USアンガスビーフ ハンギングのグリル

\*Grilled Koshu Malt Beef

+1,500

Served with Buttered Ponzu Sauce

甲州麦芽ビーフの炭火焼きバター香るポン酢ソース  
グリル野菜飾り

Grilled Canadian Lobster

+1,500

カナダ産オマール海老のグリル

\*Grilled Yamanashi Venison

+2,500

山梨県産 鹿肉のグリル

\*Grilled KOSHU Beef Tenderloin

+5,000

甲州牛 テンダーロインのグリル

\* Our recommend menu which is from local foods.

地元・山梨の食材を使用したシェフのおすすめメニューです。

### DESSERT

Please choose dessert as much as you like.

フルーツ王国・山梨ならではのオリジナルデザートを

buffeスタイルでお好きなだけ。

All prices are subject to 10% service charge and consumption tax.

表記料金に別途、サービス料(10%)および消費税を加算させていただきます。