



Dinner Menu

2025年3月14日～5月20日予定

冷たいお料理

フレッシュサラダ
海老のマヨネーズ和え
合鴨ロース
さつま芋サラダ
菜の花のカラシ和え
生麩しぐれ
南瓜の従妹煮
★サーモンのアンクルート
★ブランダートテリーヌ
★鳥のガランティーヌ など

お子様料理

鶏の唐揚げ
エビフライ
コーンボール
ミートボールのトマト煮
玉子焼き など

出来立てをご用意するお料理

牛ステーキ
本日の天ぷら
握り寿司
お刺身

スープ

宝刀
豚汁
南瓜スープ

デザート

フレッシュフルーツ
本日のケーキ
アイスクリーム

温かいお料理

特製ビーフシチュー
本日のピザ
ローストポーク
★鴨肉のブレゼ
★トゥールーズソーセージと
マッシュポテト
豚のしゃぶしゃぶ
牛すじ豆腐
健味鶏の炙り焼き
手羽先と大根の旨煮
サーモンの塩焼き
カンパチの幽庵焼き
海老焼売
麻婆豆腐 など

食材の都合により、一部メニューが変更となる場合がございます。

アレルギーや食事制限のあるお客様は会場スタッフにお申し出ください。原材料等ご説明させていただきます。

(特別メニュー対応はいたしかねます。)

【夕食ビュッフェ】ドリンクラインナップのご紹介



■アルコール

生ビール（アサヒスーパードライ）

地酒（甲斐の開運）（河口湖の造り酒屋）

焼酎（芋・麦）（山梨県産）

ウイスキー

甲州ワイン（赤・白）

各種リキュール

夕食時のドリンクラインナップをご紹介します。
オールインクルーシブですので、夕食ビュッフェを
ご利用のお客様は皆様無料でこちらのドリンクを
お楽しみいただけます。

■ソフトドリンク

オレンジジュース

県内産フルーツのジュース（日替わり）

ウーロン茶

コーラ・カルピス・メロンソーダ

コーヒー

ハーブティー 等