



Dinner Menu

2025年6月12日～8月31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
さつま芋サラダ
菜の花のカラシ和え
鶏の八幡巻き
目光の南蛮漬け
隠元の胡麻和え
★サーモンのアンクルート
★蟹のテリーヌ
★パスタサラダ など

お子様料理

鶏の唐揚げ
エビフライ
ソーセージ
スモールロティ
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

南瓜スープ
味噌汁
うどん

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
★ラザニア
★アイスバイン
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
ジンギスカン
麻婆豆腐
焼売
山梨県産蒸し玉蜀黍 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