



富士レークホテル 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
- スマールロティ
- 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
- 焼壳
- 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



夕食時のドリンクラインナップをご紹介いたします。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。

■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

■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