



Dinner Menu

2025 年 11 月上旬～2026 年 1 月上旬

冷たいお料理

フレッシュサラダ
海老のマヨネーズ和え
チョップドハム
飛竜頭煮
粗煮蕪
南瓜そばろあんかけ
★サーモンのアンクルート
★鹿肉のパティ
★白身魚のマリネ
★パスタサラダ など

お子様料理

エビフライ
玉子焼き
ソーセージ
チキンナゲット
ハッシュドポテト
メンチカツ 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
スープカレー
味噌汁
うどん

デザート

フレッシュフルーツ
フルーツのコンポート
パティシエ特製 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
★茄子のミートグラタン
★スペアリブ
帆立と根菜の明太焼き
健味鶏の朴葉味噌焼き
ローストポーク
牛すじ豆腐
手羽先と大根の旨煮
ジンギスカン
梶木鮪の照り焼き
鯛の塩焼き
カスベ（エイ）のから揚げ
鮫鰯のから揚げ
焼売 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します。
アルコールを含めたフリーフロー（90 分間）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