



## Dinner Menu

2025 年 6 月 12 日～11 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  
さつま芋サラダ  
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  
★アイスバイン  
★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  
ハンバーグ  
ハッシュドポテト  
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/フライ  
握り寿司  
お刺身

### スープ

南瓜の冷製スープ  
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  
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  
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  
勘八の幽庵焼き  
ジンギスカン  
じゃがバター  
麻婆豆腐  
烏賊焼売  
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

### ■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

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。

2025 年 10 月 20 日修正