



## Dinner Menu

2025 年 11 月中旬～2026 年 2 月中旬

### 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