



Dinner Menu

2025年11月中旬～2026年3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
- 南瓜そぼろあんかけ
- ★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

- ミネストローネ
- 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
- 鮫鱈のから揚げ
- 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