富士レークホテル

Dinner　Menu

2026 年 3 月中旬～6 月上旬（予定）

冷たいお料理

フレッシュサラダ
ほうれん草と茸のお浸し
チョップドハム
蓮根きんぴら
鱚の南蛮漬け
若竹の土佐酢和え
★サーモンのアンクルート
★鶏肉のパティ
★鯛のスモーク
★ファルファレと春キャベツのサラダなど

お子様料理

エビフライ
玉子焼き
ソーセージ
鶏の唐揚げ
ミートボール　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
★鶏肉のクリーム煮カレー風味
★白身魚の和風グラタン
★ローストポーク
海老チリ/海老のガーリック炒め
健味鶏と根菜の黒酢餡かけ
帆立と根菜の明太焼き
鳥もつ煮
おでん
焼売/小籠包
サーモンの幽庵焼き
鯛の塩焼き　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。
アルコールを含めたフリードリンク付き（90 分間）
ですので。夕食ビュッフェをご利用のお客様は皆さま
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