



Dinner Menu

2024年12月20日～2月28日

冷たいお料理

- フレッシュサラダ
- 海老のマヨネーズ和え
- 合鴨ロース
- 豆乳マヨネーズを使った牛蒡サラダ
- 菜の花のカラシ和え
- 南瓜のそぼろ煮
- 野菜稲荷
- ★サーモンのアンクルート
- ★サーモンのテリーヌ
- ★鱈のエスカベッシュ など

お子様料理

- 鶏の唐揚げ
- エビフライ
- コーンボール
- 玉子焼き
- ミニハンバーグ など

出来立てをご用意するお料理

- 牛ステーキ
- 季節の天ぷらまたは鮪の串カツ
- 握り寿司
- お刺身

スープ

- 宝刀
- 豚汁
- 南瓜スープ

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
- ☆Le pain de Daniel の自家製ピザ
- ★豚肉のロティ
- ★鴨肉のブレゼ
- ★白いんげん豆のカスレ
- ★ポテトグラタン
- 豚のしゃぶしゃぶ
- 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
- カンパチの幽庵焼き
- 肉焼売
- 麻婆豆腐 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。
オールインクルーシブですので、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