

食育をコンセプトとしたオリジナルメニュー

お子様からお年寄りまで、心も身体も満たされる、そんなレストランにしたいと調理スタッフホールスタッフが集結して『食べる空間』を演出いたします。

健康的で美味しい、手作りの一品一品をご堪能ください。

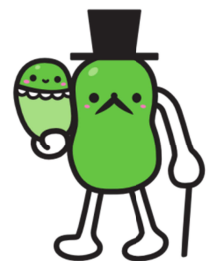


夕食・朝食共に約 30 品のバイキング！ 昼食は日替わりのセットメニュー！
また団体様でのランチバイキングのご予約も承っております。



食事バランスガイドと成分表POPでバランスよく食事、アレルギーの対応も！

レストラン内には食事バランスガイドとメニュー成分表を表示しております。



夕食メニュー一例

- 若鶏のソテー ピリッとスパイス焼き 安齋料理長特製バルサミコのソースで
- 若鶏の焼き鳥風 山梨県の薬味” すりだね” のソースで
- 千明副料理長直伝！豚肉の角煮風 大根と葱と玉子
- サーモンのじっくり蒸し焼き マスタードソースとスタッフ羽田さん家のお米
- 予約部北山さんより 一番人気残しました 手作り黒酢の酢豚
- 豆腐入りです。渡辺チーフこん身のやさしい海老のチリソース煮
- 小さなハンバーグ 安齋料理長こん身の木の子のクリームソース添え
- シェフ手作り大きなオムレツ ほうれん草とベーコンのホワイトソースで
- 白身魚のポワレ 香味野菜と魚介類のクリームソース サフラン風味
- 美味しさが染み出ます。たっぷり根菜と鶏肉のポトフ煮
- 大峰チーフの家より ジャガ芋の煮っころがし 富士吉田風
- 出汁が決めて。千明副料理長の揚げ出し豆腐 たっぷり大根おろし
- 小さなホタテとグリル野菜 小菅シェフの手作りラタトゥイユ
- 海の幸のサラダ ver.2017 塩麹風味のさっぱりトマトドレッシング添え
- 高原野菜のアンティパストサラダ スペルト小麦を添えて
- トマトとほぐし鶏の春雨サラダ エスニック風
- レーズンとクリームチーズのかぼちゃサラダ スーパーフード「アーモンド」の風味
- 小菅シェフのおススメ。柚子胡椒と塩昆布のアボガドチキンサラダ
- 料理長手作り！ 根菜の AMAZU 漬け
- 赤だしのお味噌汁（豆腐）
- 小菅シェフのサーモンと帆立とキャベツのパスタ アヒージョ風
- 安齋料理長のパルマンティエ ジャガ芋とミートソース
- 日本の” DASHI”でお茶漬け 山梨名産鳴沢菜でどうぞ
- 小西支配人指令 今年もおススメ！ 本格派の吉田のうどん
- ディナーバケット / マーガリン
- ご飯
- シェフ手作りデザート 桃のパバロア 山梨県産葡萄のジュースを加えて
- いちごのプチロールケーキ
- これぞ山梨名物菓子 信玄餅
- そのときに美味しい フレッシュフルーツ
- ホットドリンク（コーヒー/紅茶/ほうじ茶）

朝食メニュー一例

ひと手間加えた 粗挽きウィンナーソテー

千明副料理長がじっくり焼いた 鮭の塩焼き

中華の達人 渡辺チーフお勧め！蒸し魚 中華風

朝からご飯がすすむ！渡辺チーフの本格派の麻婆茄子

スーパーフード「ケール」と豚肉のソテー スペルト小麦を添えて

渡辺チーフのこだわりをどうぞ。鶏肉とカシューナッツの炒めもの

小菅シェフのホタテのソテー ベーコンとアスパラのホワイトソース 黒胡椒風味

安斎料理長が一生懸命手作りです。オムレツピッツァ おしゃれにシカゴ風

千明副料理長の里芋と鶏団子の揚げだし風 たっぷり大根おろしで

スパイシーです。揚げ豆腐とじゃが芋のジャンバラヤ風

スーパーフード「クルミ」とクリームチーズのカレー風味のポテトサラダ

じっくり煮込んだ 千明副料理長手作り本格派の筑前煮

鶏胸肉とカリフラワ・トマト・ケール 塩麹マリネの温製サラダ パルメザン風

千明副料理長の鶏そぼろとしゃきしゃき蓮根の炒め煮

ご飯のお供にどうぞ 白菜のしょう油漬け

その季節に美味しい 国産野菜のプチサラダバー

ふりかけ 2種

納豆

漬物二種（自家製梅干／つぼ漬け）

富士山麓仕込み味噌 吉田のお味噌汁（忍野産豆腐と野菜）

野菜たっぷりのコンソメスープ

ご飯

食べたくなる混ぜご飯 わかめ

バターロールとクロワッサン

マーガリン／はちみつ／メープルシロップ／クリームチーズ

牛乳を飲もう シリアル 2種（グラノーラ／玄米フレーク）

フルーツカクテル

ヨーグルト

富士山の伏流水を使用したドリンクバー

オレンジ / アップル / グレープフルーツ / 野菜 / 牛乳

ホットドリンク（コーヒー / 紅茶 / ほうじ茶）