

夕食和会席メニュー 一例



お品書き

前菜 黄金いか、バイ貝、鴨ソース

海老テリリーヌ、すかしくずもち

鍋物 海鮮鍋

刺身 まぐろ、いか、寒バチ、

甘海老、妻色々

温物 茶わん蒸し

中皿 ずわいがに、カニ酢

煮物 南瓜饅頭、美味あん

焼物 鱈の照り焼き、金柑甘露煮、

はじかみ生姜

揚げ物 海老、きすの天ぷら、さつまいも、

舞茸、茄子、しし唐、レモン、胡椒塩

食事 五目釜めし

香の物 季節の物

デザート マンゴープリン



※仕入れ状況によりメニューは異なります。

夕食buffetメニュー 一例

- ・若鶏のソテー 中華風トマトガーリックポン酢
- ・サーモンのぱりぱりアーモンド焼き 香ばしいオニオンカレー風味のソース
- ・海老とトマトのマンゴー風味 さっぱりマヨネーズ和え
- ・小さなハンバーグ ちょっと大人にスパイシー インディアン風
- ・豚肉とアスパラと葱のピリッと中華風黒胡椒炒め
- ・落ち着く美味さ 里芋と烏賊のうま煮
- ・一緒に食べてね。蓮根と鶏団子の天麩羅 大葉の香り
- ・食べたくなる冷菜。サーモンとクリームチーズのカプレーゼ風
- ・野菜を食べよう！豆腐とトマトのさっぱり和風サラダ
- ・揚げ茄子と彩野菜のあっさりみぞれ和え
- ・お箸休めにどうぞ。茸と蒸し鶏の冷菜 和風仕立て
- ・「紅の豚」より。トマトとベーコンのスパゲティ
- ・HAMAYOU オリジナルグラタン 2018 ジャーマンポテト風オープン焼き
- ・中華“DASHI”で食べるお茶漬け
- ・料理長手作り！ 根菜の AMAZU 漬け
- ・お味噌汁
- ・ご飯
- ・ディナーバケット / マーガリン
- ・シェフ手作りデザート 桃のババロア 山梨県産葡萄のジュレを加えて
- ・チョコレートのプチロールケーキ
- ・これぞ山梨名菓 黒みつでどうぞ！ 信玄餅 or 「抹茶」の信玄餅
- ・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）
- ・富士山の伏流水

朝食buffetメニュー 一例

- ・キャベツとソーセージの洋風炒め
- ・鯖の西京焼き風 大葉の香りを添えて
- ・ご飯のお供に。朝から食べたい豚キムチ
- ・蒸し鶏のあっさり葱塩ソース
- ・手作り大きなオムレツ デミグラスソース de お好み焼き風
- ・じっくり煮こんだ 鶏団子とじゃが芋の煮物 肉じゃが風。
- ・厚揚げ豆腐の和風チャンプルー
- ・美味しいから食べてみて。里芋と豆の梅マヨサラダ
- ・帆立とトマトとオクラの和風マリネ仕立て
- ・ちょっと箸休めに。タコと春雨のさっぱりしそ風味サラダ
- ・胡麻風味のほうれん草と蒸し鶏のおひたし
- ・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
- ・伝統の味。おかみさんの自家製梅干 / 鳴沢産キャベツのお漬けもの
- ・本日のスープ イタリア風かき玉コンソメスープ
- ・富士山麓仕込み味噌 吉田のお味噌汁（葱と油揚げ）
- ・ご飯
- ・食べたくなる混ぜご飯 梅ひじき
- ・バターロールとクロワッサン
- ・マーガリン／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 / 牛乳）
- ・ホットドリンク（コーヒー / 紅茶 / ほうじ茶）