

# 秋の味 たっぷり 覚り覚\*

秋のごちそうをたっぷり



\*料理写真はイメージです



## 秋の味覚たっぷりのbuffet

### Poisson

ホタテ貝柱のオープン焼き 勝沼ワインとサフランのソース

### Viande

牛フィレ肉のロティ インカのめざめのエグラゼ  
シェフ特製スリーペッパーコーンソース

### Dessert

秋のシェフスペシャルデザート  
例) 安納芋とカボチャのバリブレック 塩キャラメルソース  
\*デザートの内容は旬に合わせて変わります。

上記のお料理はお1人様1回のお料理となります。

### 【オードブル】

- 季節のサラダ
- シュブレード・ド・ブーレ サラダ仕立て
- ダイヤモンドテーブル風 色彩豊かなプチオムレツ

### 【スープ】

- ほっこり甘さのサツマイモのスープ

### 【肉料理】

- 若鶏のポワレ ローズマリーの香りと共に

### 【カレー&ピッツァ】

- 季節野菜たっぷりスープカレー
- ピッツァファンギ 森の味覚

### 【和食】

- 旬野菜ともみじふの煮物
- 山梨名物 おざら
- 秋の味覚 たっぷりきのこの茶碗蒸し
- 季節野菜の天ぷら
- 昆布の風味香る お好み茶漬 6種の薬味
- ひとめぼれ (ご飯)
- 香の物

¥4,000 (税別)

\*食材の都合により、若干メニュー内容が変わる場合がございます

レストラン ダイヤモンドテーブル  
こだわりのポイント

### シェフ

都内有名レストランや海外での修行を経て、グランドシェフに就任。主な修業先:「シェ・イノ」・「マンダリンオリエントール」など料理への情熱溢れる、山梨出身のシェフです

### 食材

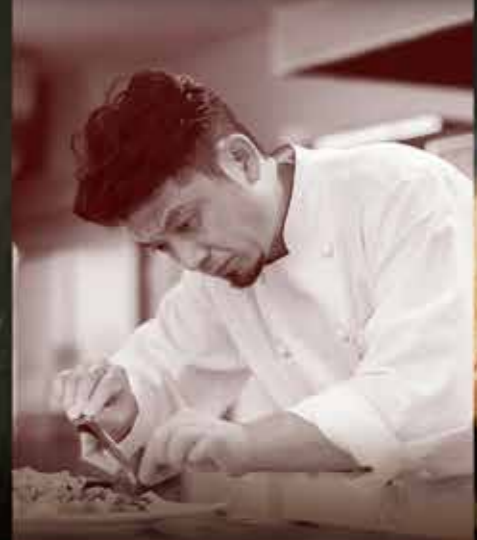
シェフ自ら畜産農家や野菜農家・漁船を訪問して、食材の特徴や相性、作り手の思いを学び料理に生かしております

### 出来立てのお料理

乗務員様と連絡を取り合い、到着時間に合わせて出来立てをご用意させていただきます。お料理が作り立てを味わえます

### 眺め

甲府盆地を一望できる丘の上にあります 2018年日本夜景遺産に認定



\*料理写真はイメージです