DIAMOND TABLE BUFFET

食材を活かした四季香る料理

¥3,000 (税別)

◇1週間熟成 甲州富士桜ポークのスローロースト(お1人様1皿)

◇季節に合わせたふぐ料理(お1人様1皿)

◇サラダセゾン　◇シュプレーム･ド･プーレ サラダ仕立て
◇季節のタルティーヌ　◇本日の卵料理
◇ダイヤモンドテーブル特製スープ
◇若鶏のポワレローズマリーの香りと共に
◇季節野菜たっぷりのスープカレー
◇自家製生地 ピッツァマルゲリータ
◇江戸前マス押し寿司　◇季節野菜の天麩羅2種
◇甲州名物 おざら　◇昆布出汁香る お好み茶漬け
◇山梨県産こしひかり　◇香の物
【デザート】
◇プティフール　◇チョコレートのガナッシュ　◇コーヒーゼリー
◇珈 琲

＊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

季節に合わせたふぐ料理

その他、¥4,000(税別)･5,000(税別)のメニューもございます。季節やお客様に合わせてメニューを作成する特別ブッフェとなっております。お気軽にご相談ください。

＊料理写真はイメージです

◆食事時間60分　◆人数20名様～　◆子供料金　0～2歳　無料 /　3～5歳　半額　/　6歳～　全額

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、グランシェフに就任
主な修行先 :『シェ･イノ』･『マンダリンオリエンタル』など料理への情熱あふれる、山梨県出身のシェフです

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。すべてのお料理の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

ブッフェ料理の場合、メイン料理(お肉･お魚)は仕込みに時間が掛かる為、人数分のご用意となります。ご予約の1週間前より、お肉の熟成に取り掛かります。その為、団体様のキャンセルの連絡は1週間前までにお願い致します。場合によってはキャンセル料が発生する事がございます。

すき焼き御膳　¥2,000 (税別)

◇甲州ワインビーフと旬野菜のすき焼き鍋
◇フグの一品
◇清里高原うみたて卵　◇卵の花の炒り煮
◇山梨県産こしひかり　◇お吸い物　◇香の物　◇甘味

ご予約･お問合せ
ありあんす観光事業部 (定休日/水曜日)
〒400-1501 山梨県甲府市上曽根町朝日4011
中央自動車道 甲府南インターから1分
TEL:055-266-5005　FAX:055-266-5255
E-mail : kondoh@hh-alliance.com