

Superior menu

Tuna tartare , mustard cream and tomato jelly with salad

マグロのタルタル仕立て
クリームマスタードとトマトジュレ サラダ添え

Smoked chicken thigh tabbouleh salad with balsamic sauce

鶏モモ肉のスモーク タブレ仕立て バルサミコソース

Tomato potage

トマトポタージュ

Steamed flounder with

"Vin jaune" flavored sabayon sauce and white asparagus "coulis"

平目のヴァプール
ヴァン・ジョーヌの香りの付いたサバイヨンと
ホワイトアスパラガスのクーリー

Sauteed "Koshu wagyu" loin and boiled vegetables with bourguignon sauce

山梨県産甲州牛ロース肉のボワレ 野菜添え ブルギニョンソース

Mocha cake , griotte cherry , lime and mint sherbet

カフェ・ショコラ グリオットチェリー
ライムとミントのシャーベット

Coffee or Tea Small sweet

コーヒー又は紅茶 小菓子

Bread

パン

Fuji View Hotel

Chef Toshiaki Maeda

料理長 前田 俊明

Foods may vary due to daily market.

※食材の都合により献立が変わる場合がございます。