



Fleur menu

Simmered duck meat and burdock root "Pinchos" style
合鴨と牛蒡の赤ワイン煮 ピンチョス スタイル

Yellowtail tartare style and salad with "Yuzu" citrus flavored "Vinaigrette" sauce
鰯のタルタル仕立て サラダ添え 柚子風味のヴィネグレットソース

Tomato cream soup
トマトのクリームスープ

*Sauteed local salmon "Fujinosuke" with potato puree
and browned butter sauce*
山梨県産 富士の介のポワレ ジャガイモのピュレ添え
落の薑入りブール・ノワゼットソース

Sauteed beef loin and various vegetables with "Chateaubriand" sauce
国産牛ロース肉のポワレ 彩り野菜添え シャトーブリアンソース

Strawberry "Mont blanc" tart with raspberry sherbet
苺のモンブラン仕立て ラズベリーのソルベ添え

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

Some items may be subject to change depending on availability.

※仕入れの状況により、一部内容が変更になる場合がございます。

