



Fleur menu

"Sakura" shrimps and seasonal cabbages quiche
桜海老と春キャベツのキッシュ

Local salmon "Fujinosuke" confit and broccoli puree with vinaigrette sauce
山梨県産富士の介のコンフィ ブロッコリーのピュレ
ヴィネグレットソース

Seasonal onion soup
新玉葱のスープ

Sauteed Japanese butterfish
with green pea puree and lemon flavored "Coquillages" sauce
目鯛のポワレ グリンピースのピュレ添え
コキヤージュのエミュルシヨン レモンの香り

Sauteed beef loin and various vegetables with "Bercy" sauce
国産牛ロース肉のポワレ 彩り野菜添え ベルシーソース

Lemon flavored unbaked cheesecake and honey ice cream
with red fruits in raspberry sauce
レアチーズケーキ 赤い果実添え 蜂蜜のアイスクリーム

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。

