

Superior menu

Boiled snow crab and green asparagus slices with white asparagus "Coulis"

ホワイトアスパラガスのヴルテ
グリーンアスパラガスのコポー ズワイガニ添え

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 sea perch with parmesan seasoning,
balsamic sauce and walnut oil*

スズキのポワレ パルメザンチーズ入りコンディマン添え
バルサミコソース クルミオイルと共に

Sauteed "Koshu wagyu" loin and various vegetables with "Bercy" sauce
山梨県産甲州牛ロース肉のポワレ 野菜添え ベルシーソース

*Marinated mango and Japanese orange "Amanatsu"
with vanilla mousee and mango sherbet*

マンゴーマリネと柑橘 バニラムース
マンゴソルベと共に

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。