



Private Chef Full Menu

※この金額での提供内容となります。
季節によって材料が変わることがございます。

スタンダードコース

インルームディナー | プライベートシェフ 洋食 コース

¥9,900/人

▼メニュー

前菜:ジャンボンベルシェ

スープ:バターナッツ南瓜のポタージュ

サラダ:魚介のレモンマリネとベビーリーフ

温菜:ポルペットのトマト煮込み

お魚:富士の介サーモンのソテー、パプリカのピストソース

お肉:甲州牛ステーキ もも

デザート:季節の果物

インルームディナー | プライベートシェフ 和食 コース

¥9,900/人

▼メニュー

小鍋:富士桜ポークのすき焼き

鮮魚:真鯛とタコと出汁ゼリー

焼き物:甲斐の介サーモンの採種焼き

強肴:鴨の治部煮と里芋田楽

お肉:甲州ワインビーフステーキ

ご飯:舞茸の炊き込みご飯、煮麺

デザート:季節の果物

インルームディナー | プライベートシェフ 天ぷら コース

¥9,900/人

▼メニュー

車海老・鮑・鱧

若布とほうれん草の酢の物

菜の花・蓮根・アスパラ・ワイン椎茸・春菊・里芋・南瓜

小柱のかき揚げ丼、赤出汁、香の物

季節の果物

上コース

インルームディナー | プライベートシェフ 洋食 上コース

¥13,800/人

▼メニュー

前菜:ジャンボンベルシェ

スープ:バターナッツ南瓜のポタージュ

サラダ:魚介のレモンマリネとベビーリーフ

温菜:フォアグラのソテー

お魚:富士の介サーモンのソテー、パプリカのピストソース

お肉:甲州牛ステーキ サーロイン

お食事:季節の野菜のパスタ

デザート:季節の果物

インルームディナー | プライベートシェフ 和食 上コース

¥13,800/人

▼メニュー

前菜:車海老と若たけの辛子和え、いぶりがっこチーズ、もずく酢、胡瓜とディルのレモン風味、若鶏の八幡巻き風

小鍋:富士桜ポークのすき焼き

鮮魚:真鯛とタコと出汁ゼリー

焼き物:甲斐の介サーモンの採種焼き

煮物:鴨の治部煮と里芋田楽

強肴:フォアグラ大根

お肉:甲州牛ステーキ サーロイン

ご飯:舞茸の炊き込みご飯、煮麺

デザート:季節の果物



Sushi Chef Full Menu

※ This is the offering content at this price.
The ingredients may vary depending on the
season.

寿司コース

▼メニュー

前菜

牡蠣のホイル漬け、ホタルイカの沖漬け、アサリの
沢煮、カニ味噌、ふぐの皮の煮凝り

焼き物

旬の焼き物
鮑の塩釜焼き

逸品

焼きたて卵焼き

寿司

おすすめ12貫

椀物

お吸い物

Appetizers:

Oyster Foil Pickled, Firefly Squid Offshore
Pickled, Clam Simmered in Sauce, Crab Miso,
Pufferfish Skin Simmered

Grilled Dishes:

Seasonal Grilled Dishes

Abalone Salt Grilled

Specialty Dish:

Freshly Grilled Rolled Omelette

Sushi:

Chef's Recommended 12 Pieces

Soup Dish:

Clear Soup



Private Chef Full Menu

※ This is the offering content at this price.
The ingredients may vary depending on the season.

Standard Course

In-room Dinner | Private Chef Western Course

¥9,900 per person

▼ Menu

Appetizer: Jambon Persillé

Soup: Butternut Squash Potage

Salad: Seafood Lemon Marinade with Baby Leaf Greens

Hot Dish: Tomato-Braised Meatballs

Fish: Sautéed Salmon from Mt. Fuji with Paprika Pistou Sauce

Meat: Koshu Beef Steak (Thigh)

Dessert: Seasonal Fruit

In-room Dinner | Private Chef Japanese Course

¥9,900 per person

▼ Menu

Nabe (Hot Pot): Sukiyaki with Fuji Cherry Pork

Fresh Fish: Red Snapper and Octopus with Dashi Jelly

Grilled Dish: Grilled Salmon Roe from Kai

Main Dish: Simmered Duck and Taro Tuber

Meat: Koshu Wine Beef Steak

Rice: Matsutake Mushroom Mixed Rice, Simmered Noodles

Dessert: Seasonal Fruit

In-room Dinner | Private Chef Tempura Course

¥9,900 per person

▼ Menu

Prawns, Abalone, and Whitebait

Seaweed and Spinach Vinegared Dish

Rape Blossoms, Lotus Root, Asparagus, Wine-Infused Shiitake Mushrooms, Chrysanthemum Greens, Taro Tuber, Butternut Squash

Tempura Rice Bowl with Small Fish, Red Miso Soup, Pickles

Seasonal Fruit

Deluxe Course

In-room Dinner | Private Chef Western Deluxe Course

¥13,800 per person

▼ Menu

Appetizer: Jambon Persillé

Soup: Butternut Squash Potage

Salad: Seafood Lemon Marinade with Baby Leaf Greens

Hot Dish: Sautéed Foie Gras

Fish: Sautéed Salmon from Mt. Fuji with Paprika Pistou Sauce

Meat: Koshu Beef Steak (Sirloin)

Main Course: Seasonal Vegetable Pasta

Dessert: Seasonal Fruit

In-room Dinner | Private Chef Japanese Deluxe Course

¥13,800 per person

▼ Menu

Appetizer: Spicy Marinated Prawns and Young Bamboo Shoots, Smoked Cheese, Vinegared Mozuku Seaweed, Cucumber and Dill Lemon Flavor, Rolled Young Chicken in Yawata Style

Nabe (Hot Pot): Sukiyaki with Fuji Cherry Pork

Fresh Fish: Red Snapper and Octopus with Dashi Jelly

Grilled Dish: Grilled Salmon Roe from Kai

Simmered Dish: Simmered Duck and Taro Tuber

Main Course: Foie Gras Daikon Radish

Meat: Koshu Beef Steak (Sirloin)

Rice: Matsutake Mushroom Mixed Rice, Simmered Noodles

Dessert: Seasonal Fruit