



ザ・メインダイニング

おすすめ

メニュー名：ディナーコース「ヴェルサイユ」

料金：18,000円



■お品書き

アミュー 晩餐の始まり
ズ

オードヴ 山梨県産鹿肉と貝類の自家製
ル ソーセージ 季節のサラダを添えて

スープ 松茸のコンソメスープ 紙蓋
スタイル

お魚料理 カサゴのファルス サフラン
風味のソース仕立て

お口直し グラニテ

メイン 甲州牛フィレ肉のパイ包み焼
き モリユ茸のソース

フロマー フロマージュのセレクション
ジュ

デザート ベイクドアラスカ 炎に包ま
れた富士山

食後の飲 コーヒー又は紅茶
み物

ミナルディ小菓子

※お料理写真はイメージです
※本日のお魚料理や、お魚のソースなどは、
当日に決まりますのでご承知下さいませ。
※食材の仕入状況により変更させていただく
場合がございます。誠に申し訳ございません
が、予めご了承下さい。

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

【卵】 【乳】 【小麦】 そば
落花生 えび かに くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】 【鶏肉】 【豚肉】 あわび
いか いくら 鮭 さば
ごま 【大豆】 やまいも キウイ
ゼラチン りんご もも パナナ
オレンジ カシューナッツ アーモンド マ
カダミアナッツ

本メニューには、【】でくられたアレルギー
物質が含まれております。

メニュー名：ディナーコース「ルー
ブル」

料金：12,000円



■お品書き

アミュー 一口オードブル
ズ

オードブ 自家製パテのパイ包み焼
ル き フォアグラのムース
を添えて

スープ ムール貝のスープ サフ
ラン風味

魚料理 日替わりです

グラニテ お口直しのシャーベット

肉料理 国産牛フィレ肉のグリエ
パルメザンのアンクルー
ト マデラソース

デザート 和三盆糖のみで仕上げた
宇治の抹茶ときなこのク
リームブリュレ 米粉の
アイスと共に

※お料理写真はイメージです
※本日のお魚料理や、お魚のソースなどは、
当日に決まりますのでご承知下さいませ。
※食材の仕入状況により変更させていただく
場合がございます。誠に申し訳ございません
が、予めご了承下さい。

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

【卵】 【乳】 【小麦】 そば
落花生 えび かに くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】 【鶏肉】 【豚肉】 あわび
いか いくら 鮭 さば
ごま 【大豆】 やまいも キウイ
ゼラチン りんご もも パナナ
オレンジ カシューナッツ アーモンド マ
カダミアナッツ

本メニューには、【】でくられたアレルギー
物質が含まれております。

メニュー名：ディナーコース「エッ
フェル」

料金：9,500円



■お品書き

アミュー 一口オードブル
ズ

オードヴ 鯖のミキュー サラダ仕立て
ル ニンジンソース

スープ サツマイモのクリームスープ
カプチーノスタイル
キャトルエビスとメープルの
香り

メイン ◇国産牛フィレ肉のグリル
ポートワインソース
又は
◇本日のお魚料理
※プラス¥2,000でフルコー
スにてご用意します。

デザート 洋梨のタルトタタン
新ショウガのソースを添えて

コーヒー コーヒー又は紅茶

※お料理写真はイメージです
※本日のお魚料理や、お魚のソースなどは、
当日に決まりますのでご承知下さいませ。
※食材の仕入状況により変更させていただく
場合がございます。誠に申し訳ございません
が、予めご了承下さい。

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

【卵】 【乳】 【小麦】 そば
落花生 えび かに くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】 【鶏肉】 豚肉 あわび
いか いくら 鮭 さば
ごま 【大豆】 やまいも キウイ
【ゼラチン】 りんご もも パナナ
オレンジ カシューナッツ 【アーモンド】
マカダミアナッツ

本メニューには、【】でくられたアレルギー
物質が含まれております。



10月のレストランメニュー

山中湖マウント富士

〒401-0501
山梨県南都留郡山中湖村山中1360-83
TEL.0555-62-1093



ザ・メインダイニング

メニュー名：お子様コースB

期間：2025年12月1日～2026年12月31日まで

料金：5,200円

メニュー名：お子様コースA

期間：2025年12月1日～2026年12月31日まで

料金：3,300円

和彩「旬華」

メニュー名：桂川

期間：2026年9月18日～2026年10月18日まで
料金：12,000円



■お品書き

- 前菜 秋刀魚利久焼
白舞茸と菊花菜浸し
甘鯛と鮑の唐揚げ
旨辛味醤油
- 割鮮 本日のお造り
- お椀 名残り鱧葛打ち
茶巾胡麻豆腐 松茸
軸菜 菊花 柚子
- 焼物 銀鮭香味焼
トマトチリソース
長葱 チンゲン菜
- 温物 胡麻グラタン
丸茄子漬焼
ころ帆立 ベっ甲あん
- 強肴 蟹身ほぐし甲羅焼
ズワイ蟹 えのき
すだち酢
- 御食事 一人前釜飯
ほぐし松茸 香の物
赤出汁
- デザート ※特製デザートをご用意しております。

※入荷の都合上献立が変更になる場合がございます。

メニュー名：和牛溶岩焼御膳

期間：2026年9月18日～2026年10月18日まで
料金：10,000円



■お品書き

- 一.前菜 柿と梨の白和え
秋刀魚わた焼き
ミニ焼いも はじ
かみ
河豚皮ポン酢ジュレ
和え
胡桃豆腐
生姜 胡麻ダレ
- 割鮮 本日のお造り
- 二.揚物 もろこし真薯の松葉
刺し
コーン胡麻豆腐
南京 ブッキーニ
紅葉おろし
旨出汁
- 三.溶岩焼 和牛A5ロース
長葱 椎茸 玉葱
ポン酢 ピピカウラ
紅葉おろし 浅葱
- 四.御食事 白米 じゃこ
赤出汁 香の物
- 五.デザート 特製デザートをご用意しております。

※入荷の都合上献立が変更になる場合がございます。
ご了承下さいませ。

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

【卵】 【乳】 【小麦】 そば
落花生 えび かに 【くるみ】

■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】 鶏肉 豚肉 あわび
【いか】 いくら 鮭 さば
【ごま】 【大豆】 【やまいも】 キウイ

ご了承下さいませ。

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

【卵】 【乳】 【小麦】 そば
落花生 えび 【かに】 くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

牛肉 鶏肉 豚肉 【あわび】
いか いくら 【鮭】 さば
【ごま】 【大豆】 やまいも キウイ
【ゼラチン】 りんご もも パナナ
オレンジ カシューナッツ アーモンド マ
カダミアナッツ

本メニューには、☐ でくくられたアレルギー
物質が含まれております。

【ゼラチン】 【りんご】 もも パナナ
オレンジ カシューナッツ アーモンド マ
カダミアナッツ

本メニューには、☐ でくくられたアレルギー
物質が含まれております。



和彩「旬華」

メニュー名：会席料理「極」
期間：2026年1月1日～2026年12月31日まで
料金：18,000円

メニュー名：お子様御膳
期間：2023年4月1日～2027年3月31日まで
料金：5,200円

メニュー名：しゃぶしゃぶコース
期間：2026年1月1日～2027年3月31日まで
料金：11,000円

メニュー名：お子様弁当
期間：2023年4月1日～2027年3月31日まで
料金：3,300円