



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「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。



11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：ディナーコース「ルーブル」
期間：2026年1月1日～2027年3月31日まで
料金：12,000円

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：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：桂川
期間：2026年1月1日～2027年3月31日まで
料金：12,000円

メニュー名：和牛溶岩焼御膳
期間：2026年1月1日～2027年3月31日まで
料金：10,000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