



## カジュアルレストラン「ザ・ガーデンカフェ」

メニュー名:朝食ブッフェ

期間:2022年7月1日~2026年3月31日ま

で

料金:13才以上 2,700円

7~12才 1,900円

4~6才 1,400円

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

アミューズ	晩餐の始まり
オードブル	鴨のフォアグラのポシェ 冬大根 ゆずみそ風味 のブールブランソース
スープ	マウント富士伝統のコン ソメスープ トリュフの香 りと共に
お魚料理	カナダ産オマール海老の 口ティ ラタトウイユのパートブリッ ク添え 酸味の効いた ジュドオマールソース
お口直し	グラニテ
メイン	甲州牛フィレ肉のグリエ グリーンペッパーのソー ス
フロマージュ	フロマージュのセレクショ ン
デザート	指輪に見立てたルビーショ コラのムース
食後の飲み物	コーヒー又は紅茶
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。

## 【アレルゲン情報】

## ■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】

メニュー名:ディナーコース「ルーブル」  
期間:2025年12月27日~2026年2月28日  
まで  
料金:12,000円



## ■お品書き

アミューズ	一口オードブル
オードブル	塩鱈のブランダード~ 季節のサラダを添え て~
セカンドオードブル	忍野田辺養鶏場の 卵を使ったポーチド エッグの赤ワインソー ス仕立て
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 長ネギロティの ピュレ 柑橘の香り を添えて
デザート	紅茶とホワイトチョコ レーのムース 金柑のコンポートと 和三盆ジュレ添え

※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。

## 【アレルゲン情報】

## ■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 バナナ

オレンジ カシューなツツ 【アーモンド】

マカダミアナツツ

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。

〒401-0501

山梨県南都留郡山中湖村山中1360-83

TEL.0555-62-1093

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

アミューズ 一口オードブル

オードブル ホタテ貝とサーモンのタルタ  
ル 紫カリフラワーのムース  
紅芯大根のヴィネグレットソー  
ス

スープ キャベツのクリームスープ  
メイン ◇国産牛フィレ肉のグリル  
グラス・ド・ヴィアンドとマッシュ  
ポテトのソース  
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 タルトレット・シトロンヴェー  
ル キャラメルノワゼットの  
クリスティアン～紅茶アイス  
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。

## 【アレルゲン情報】

## ■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 バナナ

オレンジ カシューなツツ 【アーモンド】

マカダミアナツツ

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 バナナ  
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。

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

**旬華 和彩「旬華」**

メニュー名:桂川

期間:2026年2月2日～2026年2月28日まで  
料金:12,000円



■お品書き

前菜 海老芋香煎揚げ  
鮑 唐墨粉  
生子粕漬け  
飯蛸 うるい 行者にんにく

割鮮 本日のお造り

お椀 若竹椀  
筍 若芽  
筍薄衣揚げ  
たたき木の芽

焼物 鰯酒粕焼き  
梅風味飯蒸し  
はじかみ

鍋物 鴨鍋  
九条葱 春菊  
豆腐 山椒

油物 穴子  
菜花 ワンタン包み揚げ  
おろし生姜 合せ葱  
張りつけ

御食事 蒸し寿司  
五目野菜  
焼穴子 錦糸玉子  
香の物

メニュー名:和牛溶岩焼御膳

期間:2026年2月2日～2026年2月28日まで  
料金:10,000円



■お品書き

一、前 菜 浅蜊とセリ菜のみぞれ和え

クコの実

稻荷棒寿司

菜の花サーモン巻き

チーズ玉子

白鶴香梅掛け

焼〆長芋

柚香豆腐

生姜 胡麻だれ

割鮮

本日のお造り

二、揚げ物

蟹身アーモンド揚げ

コーン胡麻豆腐

南京 ズッキーニ

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、甘味

特製デザートを用意しております。

※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。

【アレルゲン情報】

■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 バナナ  
オレンジ カシューなツツ アーモンド  
マカダミアナツツ

本メニューには、【】でくぐられたアレルギー物質が

甘味 特製デザートを用意してお  
ります。 含まれております。

※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。

【アレルゲン情報】

■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 バナナ  
オレンジ カシューなツツ アーモンド  
マカダミアナツツ

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。

**旬華 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:お子様弁当**

期間:2023年4月1日～2026年3月31日まで  
料金:3,300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:お子様御膳**

期間:2023年4月1日～2026年3月31日まで  
料金:5,200円