



CATERING MENU

Nestled amidst the serene forests of Kawaguchiko, our menu is a celebration of artistry and nature. Crafted by seasoned chefs, each dish draws inspiration from Western traditions, blending seasonal local ingredients into unforgettable flavors. Immerse yourself in a dining journey where every bite reflects the beauty and tranquility of this extraordinary setting.

• ITALIAN •

Antipasto

白子のカダイフ焼きイエローユズ黄柚子の香り	Grilled Milt Kadaif with Yellow Yuzu Essence and Aoli Embrace
ブッラータチーズといちじく、洋梨、プロシュート、黒トリュフ添え	Creamy Burrata with Fig, Pear, and Prosciutto, Elevated by Black Truffle
富士山鹿肉と富士桜ポークのパテ	Mt. Fuji Venison and Fujizakura Pork Patty,
マスタード風味のピクルス添え	Accompanied by Mustard-Seed Marinated Vegetables
ズワイガニとグレープフルーツのインサラータ	Snow Crab and Grapefruit Insalata,
イタリア産キャビアとウニ添え	Crowned with Italian Caviar and Sea Urchin

Primo

富士山麓のコンソメ	Wild Deer Consommé from the Foot of Mt. Fuji
鹿肉のポルペッティーニとキノコ添え	Venison Polpettini and Forest Mushrooms
ポルチーニ茸とリコッタチーズのピザ	Pizza with Porcini Mushrooms and Ricotta Cheese

Secondo

甘鯛と松茸の透明なカルトッチョ	Tilefish and Matsutake Mushroom Cartoccio
-----------------	---

Secondo

和牛頬肉のブラザートアルヴァーロ	Wagyu Beef Cheek Brasato Alvaralo
黒トリュフ香るマッシュポテト添え	Served with Black Truffle Mashed Potatoes



● WESTERN ●

自家製 魚介のマリネ
オリエンタル風 生春巻き
旬の焼き野菜 ～スペイン風ロメスコソース～
豆あじのフリット ～パイナップルソース～
甲州牛の自家製ローストビーフ
天然酵母パン
Caprese with Sweet Fruit Tomatoes and Fresh Mozzarella Cheese
Homemade Seafood Marinade
Oriental-Style Fresh Spring Rolls
Grilled Seasonal Vegetables with Spanish Romesco Sauce
Crispy Fried Baby Horse Mackerel with Pineapple Sauce
Homemade Roast Beef of Koshu Wagyu
Naturally Leavened Bread



● ITALIAN ●

料理の作り方 How to Prepare

富士山麓鹿のコンソメ鹿肉のポルベッティーニとキノコ添え

湯煎で5分ほど温めてください
みつばを添えてお召し上がりください

ポルチーニ茸とリコッタチーズのピザ
180°Cのオーブンで5分温めてください

甘鯛と松茸の透明なカルトッチョ
180°Cのオーブンで15分温め、お好みですだちをどうぞ

和牛肉のブラザートアルバルローロ 黒トリュフ香るマッシュポテト添え
湯煎で5分ほど温め、マッシュポテトを敷いた上に牛肉をのせてください
お好みでクレソンを添えてお召し上がりください

Consommé & Venison Polpettini with Mushrooms
Warm it up in hot water for about 5 minutes. Please enjoy with Mitsuba (Japanese Parsley).

Porcini Pizza with Ricotta Cheese
Heat in the oven at 180°C for 5 minutes.

Tilefish and Matsutake Mushroom Cartoccio
Heat in the oven at 180°C for 15 minutes.

Wagyu Beef Cheek Brasato Alvarolo Served with Black Truffle Mashed Potatoes
Heat in hot water bath for about 5 minutes with mashed potatoes.
Place the beef cheek with the potato. Serve with watercress garnish if desired.

※アレルギーをお持ちの方は事前にご連絡ください。
※季節によりメニューが変更となる場合がございます。