



hotel norm. & resort

PRIVATE CHEF 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 Japanese, Chinese, and French 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.

● SUSHI ●

前菜 Appetizer

牡蠣のホイル漬け	Oysters in Foil Marinade
ホタルイカの沖漬け	Firefly Squid in Soy-Based Marinade
アサリの沢煮	Clams in Lightly Seasoned Broth
カニ味噌	Crab Miso (Rich Crab Paste)
ふぐの皮の煮凝り	Jellied Pufferfish Skin

焼き物 Grilled

旬の焼き物	Seasonal Grilled Selection
鮑の塩征焼き	Salt-Grilled Abalone

逸品 Signature Dish

焼きたて卵焼き
Egg Roll

寿司 Sushi
おすすめ12貫
Chef's Special 12 Rolls

椀物 Soup

※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。





● WASHOKU ●

お刺身盛り合わせ5種

Assorted Sashimi, Five Types

里芋の煮物

Simmered Taro

銀鱈の西京焼き

Grilled Silver Cod in Saikyo Miso

天ぷら盛り合わせ

Assorted Tempura

キノコとしらす土鍋ご飯

Mushroom and Whitebait Clay Pot Rice

お味噌汁 お漬物

Miso Soup and Pickles

季節のフルーツ

Assorted Seasonal Fruits



● FRENCH ●

マスカルポーネと豆乳の洋風豆腐

Mascarpone and Soy Milk Western-style Tofu

皮目を芳ばしく炙った真鯛と柿のカルパッチョ

Seared Sea Bream Carpaccio with Persimmon

甘エビのローストと海老の出汁で作ったプリン

Roasted Sweet Shrimp with a Prawn Broth Pudding

イサキのポワレ 白ワインソース デルの香りを添えて

Poached Grunt Fish in White Wine Sauce with a Hint of Dill

和歌山県有田産 ゆら早出蜜柑のグラニテ

Arida, Wakayama Prefecture Early-Blooming Mandarin Granita

鹿児島県産 黒毛和牛のグリル 赤ワインソース 旬菜添え

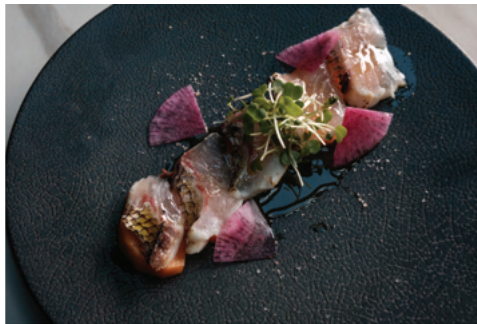
Kagoshima Prefecture Black Wagyu Beef Grill with Red Wine Sauce and Seasonal Vegetables

赤ワインで煮たイチジク入りチョコテリーヌとフルーツ

Chocolate Terrine with Red Wine-Poached Figs and Fruit

※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。



● CHINESE ●

前菜盛り合わせ3種(バイ貝紹興酒煮、棒棒鶏、ミニトマトの杏酒漬け)
Assorted Appetizers, Three Types (Clams in Shaoxing Wine, Bang Bang Chicken, Apricot
Wine/Marinated Cherry Tomatoes)

マグロとおかひじきの青じそ山椒ソース
Tuna with Okahijiki in Green Shiso and Sansho Pepper Sauce

旬のキノコとアスパラガスのオイスターソース炒め
Sautéed Seasonal Mushrooms and Asparagus in Oyster Sauce

海老のカダイフ巻き マヨネーズソース
Shrimp Wrapped in Kadaif with Mayonnaise Sauce

黒酢の酢豚 グリル野菜添え
Sweet and Sour Pork with Black Vinegar, Served with Grilled Vegetables

本格麻婆豆腐とご飯
Authentic Mapo Tofu with Rice

※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。



• ORIENTAL FUSION •

フルーツ&ハーブのサラダ

Fruits & Herb Salad

魚介、和歌山蜜柑、ライム、ハーブのセビーチェ

Seafood, Wakayama Mikan, Lime, and Herb Ceviche

自家製ドライマトとコリアンダーのスパニッシュオムレツ

Spanish Omelette with Homemade Sun-dried Tomatoes and Cilantro

人参ムース

Carrot Mousse

ライムリーフ香るガパオライスとスパイキーマカレー

Lime Leaf Scented Gapao Rice and Spicy Keema Curry

ベトナムフォー

Vietnamese Pho Noodles

特製キンパ

Special Gimbab Riceroll

グルテンフリーキャロットケーキ

Gluten-Free Carrot Cake

※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。

