

夕食の献立



地元の風土と歴史を楽しむ ローカルガストロノミー

山梨の美しい大地が育む極上の食材を
ふんだんに取り入れた一日一組の特別な時間

前菜

桃と葡萄のワインビネガーソースの グリーンリーフサラダ



鮮やかな山形県産の桃と葡萄を使用したワインビネガーをベースにしたドレッシングは、甘酸っぱい風味がフレッシュなリーフ野菜と調和し、爽やかな味わいが口いっぱいに広がります。次の料理への期待感を高めてくれる一皿です。

桃と葡萄のワインビネガーソースのグリーンリーフサラダ アレルギー品目：なし
シャインマスカットのスープ アレルギー品目：乳

前菜

富士の介のカルパッチョ

キングサーモンとニジマスを交配させた山梨県オリジナルの高級魚に、明治元年から続く木桶仕込みの五味醤油の味噌を使ったカルパッチョです。
アレルギー品目：なし

馬刺し

山梨の地で親しまれた馬肉と燻製したボン酢が舌の上で調和します。
アレルギー品目：なし

ネギトロとめかぶ

山梨の祝い食で用いられるマグロをネギトロにして、めかぶの食感に馴染ませました。
アレルギー品目：なし

シャインマスカットとカマンベールチーズのマリネ

シャインマスカットの爽やかな甘さとカマンベールチーズの濃厚なコクが絶妙にマッチした一皿です。
アレルギー品目：乳

メイン

甲州ワインビーフのすき焼き

アレルギー品目：卵、乳（両方つけだれに含む）



白ワインをベースにした割下を使い、その旨みを最大限に引き出しています。丹念に育てられた牛肉のほどよい脂の甘みと柔らかな食感や味わいを引き立てます。



特におすすめは、つけだれに様々な薬味を用意し、食べるたびに味の変化を楽しめること。生卵の他に、燻製した生卵や水切りヨーグルト卵黄、大根おろしと梅干し、鰹節、わさび、柚子胡椒など、多彩な薬味が用意されています。

このすき焼きは、山梨の自然豊かな環境で育った牛肉を贅沢に味わい、新たな美味の世界へと誘います。

甘味

菊嶋邸風信玄餅

山梨を象徴する信玄餅を菊嶋邸風にアレンジ。ブルブル透明な水信玄にきな粉と黒蜜をかけ極上のデザートをお楽しみください。
アレルギー品目：なし



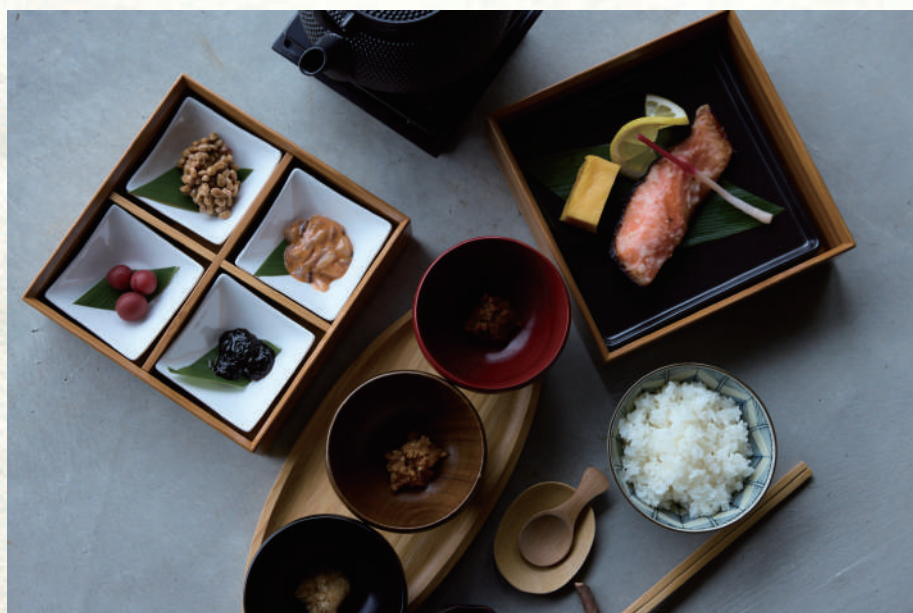
お子様メニュー

お子様もお食事を楽しめるよう菊嶋邸お子様メニューを用意しております。品目はハンバーグ、エビフライ、鶏の唐揚げ、フライドポテト、コーンポタージュ、チキンライス、デザートケーキとなります。

アレルギー品目：卵、乳、小麦、えび



朝食の献立



目覚めの瞬間から、
山梨の美食が心地よい香りと共にお出迎え

お味噌汁に広がるのは山梨の風土。木桶仕込みの天然醸造味噌にこだわった甲州味噌の深いコクが、目覚めの一杯を温かく包み込みます。

香り、風味、味わいの違うお味噌を3種類用意。丁寧に取った鰹出汁でお味噌の違いをお楽しみいただけます。

そして、山の清冽な水で育った富士の介サーモンが、旅の粹を表現。塩麴に漬けた豊かな旨味が、朝の食卓を一層彩ります。

山梨県のお米を丁寧に炊き上げた温かなご飯は、心地よい満足感を与え、新しい一日へと誘います。山梨の朝、自然と共に美味しさを味わい尽くしてください



料理品目：
味噌汁、わかめ、ネギ、お麩、小梅、納豆、塩辛、
海苔の佃煮、鮭の切り身、生姜、卵焼き

アレルギー品目：卵

朝の贅沢なひとときを
ごゆっくりお過ごしください。