

ディナー「富士」プランメニューリスト

※メニュー内容は季節やその日の仕入れ状況により変更する場合がございます。

バイキングメニュー

～刺し身～

国産 生本マグロ 赤身

国産 生本マグロ 中トロ

活〆真鯛

活〆ぶり

サーモン

蕨焼きかつおのたたき

赤海老

生本マグロ入りネギトロ

本日の漬け

本ズワイガニ

海鮮バラちらし

～海鮮珍味～

塩辛

のりくらげ

いかとつぶ貝の黄金松前漬

明太子

しらすおろし

とらふぐ皮キムチ

たらこ旨煮

数の子いぶりがっこのカナッペ

本マグロの煮つけ

ガリ生姜

まぐろにんにく味噌

～サラダ～

赤マンボウのカルパッチョ

秋刀魚竜田のレモン人参ラペ

真鯛と生帆立のセビーチェ

魚介のピンチョス

カナダ北寄貝とイカのサラダ

ローストビーフ香味サラダ

秋茄子とスモークサーモン ～山形だし添え～

スモークサーモンと秋の彩りフルーツサラダ

※サラダバーもご用意がございます

～揚げ物～

広島県産カキフライ

あごだしのから揚げ

カニクリームコロッケ

海老フライ

ポテトフライ

海老とポテトのライスペーパー巻き

チーズ串揚げ

海老カツ

大葉香る鰯のフライ

～蒸しもの～

殻付き蒸し牡蠣

栗と鮭の秋の味覚おこわ

海鮮焼売

冷製 海鮮茶碗蒸し

～汁物・カレー～

あら汁

牛すじブラックカレー

海老とイカのシーフードカレー

焼きたてナン

鯛出汁冷製ラーメン

～グリル～

石窯焼き海鮮ミックスピザ

海老のチリソース

海老と帆立の海鮮ピラフ

鮭ときのこのうにクリームパスタ

鰯の甘酢あんかけ

秋刀魚ときのこのアヒージョ

～焼き物～

あらびきソーセージ

炭焼きグリルチキン

殻付き帆立

本日の焼き魚（西京焼き、カマ焼きなど）

赤海老

焼野菜（エリンギ・とうもろこし・かぼちゃなど）

するめのイカ焼き

うなぎ串（ディナータイムのみ）

～デザート～

ベイクドチーズケーキ

ショコラケーキ

モンブラン

爽やかレモンのレアチーズ

みるくロール

自家製プリン

自家製フルーツ杏仁

季節のケーキ

季節のフルーツゼリー

プチシュー

ミニ大福

焼き菓子（カヌレ・マフィン・フィナンシェなど）