

冬企画

富士山恵みのビュッフェ ~肉バル~



とある夕食ビュッフェ
主なメニューです。
仕入状況により
変更になる場合がございます。

朝霧高原の
富士山ミルクを使った
濃厚なソフトクリーム。
そのままでもパフェに
のせても!

ソフトクリーム アイスクリーム(3種)	世界に ひとつだけの パフェ	和菓子
------------------------	----------------------	-----

静岡茶と
合わせて
ホッと一息...

お茶
お水

様々なトッピング、
ソースを使って、
みんなでオリジナル
パフェ作りに
チャレンジ!!

サラダ
当ホテル
野菜ソムリエ在籍。
こだわりの旬の
新鮮野菜をどうぞ!

旬の野菜を厳選!
薬味には天つゆ、
大根おろし、おろし生姜、
お塩をご用意。
お好みどうぞ!

天ぷら
お鮨
お造り
清流と 海の 焼物
本日の 一品

バナジウムを
多く含んだホテルの
専用水「富士山恵み水」を
使った美味しいドリンク!
静岡産お茶3種は
ぜひ飲み比べて
みてください。

板前が
ひとつひとつ
丁寧に心を込めて
握っています。

バケット etc...

洋食・温物コーナー
いきいき鶏、
白米ポーワ、白米ビーフ
など地元の恵みを受けて
育った食材を日替わりにて
ご用意。各お肉を
食べ比べてみてください。

富士宮産のニジマス
「紅富士」が出ていたら
外せません。もちろん、
その他の新鮮な
お魚もご用意
しています。

フルーツ
ケーキ

フルーツは
お部屋までテイクアウト
OK! コーヒーと合わせて
皆様とお部屋で
のんびりと...

静岡おでん

シェフが本日の
オススメ肉料理を
カウンターにてカットしながら
ご提供中! お好みの量や
サイズがございましたら
お申し付けください。

冬の定番メニュー。
静岡おでんは黒いスープと
静岡名産黒はんぺんが
入っているのが特長。いわしの
けずり節きた、ぶりかけて
食べるのが静岡流。

B級グルメ	
小鉢	和食 惣菜
期間限定メニュー ご当地メニュー	

地域の食文化と
地元食材を活かした
シェフのアレンジメニューを
お楽しみください。

富士宮×B級グルメ
といえは...!!
絶対に外せない
一品です。

お味噌汁 スープ
ご飯 カレー
ソフト ドリンク

12月~2月の夕食ビュッフェは
富士山の湧水と恵まれた環境で
育てられたポーク・ビーフ・チキンを
メインにそれぞれの特長を活かした
休暇村富士オリジナル肉バルメニュー。
どうぞご堪能ください!



まずはこちら!!
淹れ立ての静岡茶を
お出ししています。
本日のお茶の内容を
お楽しみに!

ドリンクカウンター
お茶BAR

* レストラン入口 *
ここから START!!