



Mt. Fuji Blessed Buffet ~ Summer ~



静岡茶と合わせて
ホッと一息...

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
------------------------	----------------------	-----

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。
そのまま食べても
パフェにのせてもよ

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

旬の野菜を
厳選しました!!
薬味も数種類あり。
お好みの味付で
どうぞ。

天麩羅
タコス
お魚旨
お造り
ロースト ビーフ

サラダ
こだわりの旬の
新鮮野菜を揃えました。
ぜひ休暇村オリジナル
「ゆず胡椒ドレッシング」を
かけてお召しあがり
ください!!

メキシコの
ソウルフードをオープン
キッチンにてご提供中!!
夏野菜や魚など、いろんな
食材を挟んだ贅沢な
一品です。ピリ辛味で
夏にピッタリ。



フルーツはお部屋へ
テイクアウトOK!
コーヒーと合わせて
お部屋のんびりと。

海と夏野菜の焼物

和・洋食温物コーナー
夏の食材を
使用した様々な魚・肉
料理をご用意。シェフ
自慢の創作メニューを
お見逃しなく!! オススメは
夏野菜たまりかーよ

旬の新鮮な
お魚をご用意しています。
もし富士宮のニジマス
「糸富士」が出ていたら
外せません...!

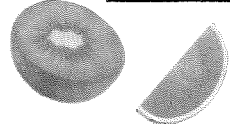
フルーツ
ケーキ

静岡おでんは
黒いスープと静岡名産
果はんぱんが入っているのが
特長。いしのかずり節を
たまりかーとかけると
静岡流ですよ

静岡おでん

シェフがその場で
カットしながらご提供中。
お好みの厚さがありましたら
お気軽にお声かけください。
ソースは3種類ご用意。
一番のオススメは
グレービーソースよ

スープ
お味噌汁



富士宮×B級グルメ
といえば...?!
絶対外せない
一品です。

B級グルメ

小鉢 旬の
和惣菜

バナジウムを
多く含んだホテルの
専用水「富士の恵み水」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!

ご飯

夏野菜を
たっぷり使った
色鮮やかなフレッシュ
グルメをご用意
していますよ

夏野菜グルメ

コーヒー
お茶・お水
ソフトドリンク

レストランロ
こから
START!!

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

ドリンクカウンター
お茶BAR

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

☆このビュッフェMAPはお料理を取りに行かれる
参考にご利用ください。

