

RESTAURANT ENJYU

LUNCH MENU "MOEGI"

ー 冷前菜 ー

農園からの旬をお届けします

ー 温前菜 ー

北杜市「アグリマインド」の焼きルガンディーノトマトと生ハム

ー 食事 ー

北杜市「中村農場」の「八ヶ岳名水赤鶏」のカツ丼

または

富士吉田名物 吉田うどん ENJYU 仕立て

ー デザート ー

山梨県産ブルーベリーのコンポート 紫蘇のグラニテ ヨーグルトの軽い朝露

珈琲／紅茶

6,000 円

●メニューは一例です。季節や仕入れ状況により、一部食材が変更になる場合があります。
●サービス料は別途 10%頂戴いたします。 ●個室をご利用の場合は個室料を頂戴いたします。

RESTAURANT ENJYU

LUNCH MENU "KAEDE"

－ アミューズ －

山梨県産とうもろこしの冷製スープとカネロニ

－ 冷前菜 －

北杜市「中村農場」の卵を使用したソースで味わう初鯉の薫焼き
「中村農場」の赤玉ねぎ・にんにくと共に

－ 魚料理 －

本日の魚のポワレ 山梨県産カリカリ梅のソース

－ 肉料理 －

山梨県産野菜と国産牛背肉のロースト

－ 食事 －

北杜市「中村農場」地鶏の炊き込みご飯

－ デザート －

山梨県産ブルーベリーのコンポート 紫蘇のグラニテ ヨーグルトの軽い朝露

珈琲／紅茶

8,000 円

RESTAURANT ENJYU

LUNCH MENU “ENJYU”

－ アミューズ －

山梨県産とうもろこしの冷製スープとカネロニ

－ 冷前菜1 －

北杜市「中村農場」の卵を使用したソースで味わう初鯉の薫焼き
「中村農場」の赤玉ねぎ・にんにくと共に

－ 温前菜1 －

山梨県産「オクラ」と穴子のリゾット ハヶ岳わさびの香り

－ 温前菜2 －

山梨県郷土料理「ニラ饅頭」をイメージした鮎のフリット
北杜市「アグリマインド」のルガンティノートマト

－ 温前菜3 －

北杜市「中村農場」の鶏のもつ煮 フレンチトースト風

－ 魚料理 －

北斗市「山のあわび」と本日の魚のポワレ 山梨県産カリカリ梅のソース

－ 肉料理 －

富士山ワインラムのソテー カチャトラ風ソース

－ 食事 －

山梨県郷土料理「おざら」 ENJYU 仕立て

－ デザート －

山梨県産ブルーベリーのコンポート 紫蘇のグラニテ ヨーグルトの軽い朝露

珈琲／紅茶

15,000 円

●メニューは一例です。季節や仕入れ状況により、一部食材が変更になる場合があります。
●サービス料は別途 10%頂戴いたします。 ●個室をご利用の場合は個室料を頂戴いたします。