フードオプション　FOOD OPTIONS

ローカル BBQ ミートセット
Local BBQ Meat Combo

¥7,700

甲州ワインビーフ 300g
Koshu Wine Beef 300g

甲州地鶏の手羽先 8 本
Koshu Chicken Wings 8pcs

富士桜ポークソーセージ 200g
Fujizakura Pork Sausage 200g

富士桜ポークスペアリブ 400g
Fujizakura Pork Spare Ribs 400g

■ 単品でのご注文も承っております。　Individual items are also available for order.

- 甲州ワインビーフ 200g~ ———— ¥2,200~
  Koshu Wine Beef 200g~
- 甲州地鶏の手羽先 8 本 ———— ¥1,800
  Kosyu Chicken Wings 8pcs
- 富士桜ポークソーセージ 200g ———— ¥1,800
  Fujizakura Pork Sausage 200g
- 富士桜ポークスペアリブ 400g ———— ¥1,200
  Fujizakura Pork Spare Ribs 400g

海鮮 BBQ セット
Seafood BBQ Combo

¥7,700

オマール海老 1 尾
Lobster 1pc

ホンビノス貝 4 個
Hard-shell clam 4pcs

有頭エビ 4 本
Head-on shrimps 4pcs

マグロカマ 1 本
Tuna Collar 1pc

イカ 1 本
Whole Squid 1pc

※セットでのご提供のみとさせていただいております。 This item is offered exclusively as a set.

朝食　BREAKFAST

朝食
Breakfast
¥3,800

富士山麓の恵みを味わう、
静かな朝のための朝食付き
プランです。

Enjoy the bounty of the Mt. Fuji foothills with this breakfast-included plan for a peaceful morning.

■メニュー
・旬野菜のサラダ
・富士桜ポークのベーコン
・ポーチドエッグ
・天然酵母のパン
・グラノーラ
・朝霧高原のヨーグルト
・コールドプレスジュース

■Menu
・Seasonal vegetable salad
・Fuji Sakura pork bacon and poached egg
・Natural yeast bread
・Granola
・Asagiri Kogen milk yogurt
・Cold-pressed fruit juice

■備考　Notes

・最終オーダーはご利用日前日の 15:00 までとさせていただきます。
Final orders must be placed by 3:00 PM on the day prior to your reservation.

・メニュー内容のご要望につきましては、原則として承っておりません。
※アレルギー対応につきましてはこの限りではございません。
Menu requests cannot be accommodated as a general rule. Exceptions may be made for food allergies.

・季節や仕入れ状況により、メニュー内容を一部変更させていただく場合がございます。
Menu contents may be partially changed depending on seasonal availability and ingredient sourcing.

・シェフのスケジュールや状況により、ご提供できない場合がございます。
Please note that service may not be available depending on the chef's schedule and circumstances.

・2 名様分よりオーダーいただけます。表示価格は 1 名様あたりの金額となっております。
Orders are accepted for a minimum of two guests. Prices shown are per person.

Dinner Options

ケータリングディナー　CATERING DINNER

パーティーディナー　Party dinner (Shared platter style)

¥8,800 / 名

友人やご家族と囲む、シェアスタイルの華やかなディナー。テーブルを囲み、自由に取り分けながら楽しむスタイルです。

Enjoy a gorgeous, sharing-style dinner with friends and family. Gather around the table and enjoy the food as you please.

■備考　Notes

・最終オーダーはご利用日前日の 15:00 までとさせていただきます。
Final orders must be placed by 3:00 PM on the day prior to your reservation.

・メニュー内容のご要望につきましては、原則として承っておりません。
※アレルギー対応につきましてはこの限りではございません。
Menu requests cannot be accommodated as a general rule. Exceptions may be made for food allergies.

・季節や仕入れ状況により、メニュー内容を一部変更させていただく場合がございます。
Menu contents may be partially changed depending on seasonal availability and ingredient sourcing.

・シェフのスケジュールや状況により、ご提供できない場合がございます。
Please note that service may not be available depending on the chef's schedule and circumstances.

・各コース 2 名様分よりオーダーいただけます。表示価格は 1 名様あたりの金額となっております。
Orders are accepted for a minimum of two guests. Prices shown are per person.

プライベートシェフディナー　PRIVATE CHEF DINNER

富士山ガストロノミー　Mt. Fuji Gastronomy

¥22,000 + サービス料 20%　/ 名

hotel norm. & resort がお届けする、食を通じた文化体験。
富士山麓に自生する植物の香りや、この土地ならではの風土と季節を一皿に表現します。
専属シェフが旬の食材を用いて仕立てる、ここでしか味わえないガストロノミーコース。
春・夏・秋・冬の年４回、季節ごとにメニューを刷新し、その時季ならではの味わいを
プライベート空間でお楽しみいただけます。

A Culinary Cultural Experience by hotel norm. & resort
A culinary experience that captures the culture, climate, and seasons of the Fuji region. Our invited private chef creates an exclusive gastronomy course using seasonal ingredients and the aromas of local wild plants, thoughtfully prepared and served in the comfort of your private space.

■ ペアリングドリンク　Pairing Drinks

お料理に合わせたペアリングドリンクをご用意しております。
アルコール / ノンアルコールよりお選びいただけます。

We offer a selection of pairing drinks thoughtfully chosen to complement each course.

■ インフォメーション　Information

提供開始時間：17:30
シェフ訪問時間：17:00 頃

お子様用のお食事　KIDS MEALS

朝食
Breakfast for kids

¥2,200

・旬野菜のサラダ
・富士桜ポークのベーコン
・ポーチドエッグ
・天然酵母のパン
・グラノーラ
・朝霧高原のヨーグルト
・コールドプレスジュース

A simple yet authentic course meal with a cold dish as the main course. We prepare an oriental dinner using

夕食
Dinner for kids

¥5,500

シェフが施設で料理を作って提供してくれるオプションです。地元の食材をメインに準備されたお料理をお楽しみください。

This is an option where the chef prepares and serves the dishes at the facility. Enjoy cuisine prepared with local ingredients.

■備考　Notes

・最終オーダーは、ご利用日前日の 15:00 までとさせていただきます。
Final orders must be placed by 3:00 PM on the day prior to your reservation.

・メニュー内容のご要望につきましては、原則として承っておりません。
※アレルギー対応につきましてはこの限りではございません。
Menu requests cannot be accommodated as a general rule. Exceptions may be made for food allergies.

・季節や仕入れ状況により、メニュー内容を一部変更させていただく場合がございます。
Menu contents may be partially changed depending on seasonal availability and ingredient sourcing.

・シェフのスケジュールや状況により、ご提供できない場合がございます。
Please note that service may not be available depending on the chef's schedule and circumstances.

・5 才未満のお子様用にご用意していますが、ご自由にオーダーいただけます。
XXXXXXX

Catering Dinner

富士山ガストロノミー

Mt. Fuji Gastronomy Couse

河口湖産ワカサギのデュラム粉揚げ
春野菜と魚の塩

Durum flour-fried smelt from Lake Kawaguchi
Spring vegetables and salted fish

" 富士の介 " の昆布締めカルパッチョ
ラベンダービネガーのサラダ仕立て

"Fuji no Suke" kelp-cured carpaccio
Lavender vinegar salad

山梨県産鹿肉の皿
レバー刺し、レバースモーク、ナッツをまぶしたパテ

Yamanashi venison dish
Liver sashimi, smoked liver, and pâté topped with nuts

山梨県産猪のあぶり
ルッコラとねぎ塩麹

Yamanashi wild boar seared
Arugula and green onion salt koji

富士山の伏流水で育った虹鱒のオーブン焼き
河口湖をイメージしたしじみと青のりの湖畔ソース

Oven-baked rainbow trout raised in the groundwater of Mt. Fuji
Lake Kawaguchi-inspired clam and seaweed lakeside sauce

富士山黒牛フィレ肉のグリル
赤ワインソース

Grilled Mt. Fuji black beef fillet
Red wine sauce

黒文字チャイのタルトクラフティ

Kuromoji chai tart clafoutis

自然酵母パン

Natural yeast bread

※上記は参考メニューです。仕入れ状況や季節により、食材・構成が変更となる場合がございます。
※アレルギーをお持ちの方は、ご予約時の質問事項欄にてお知らせください。

Menu

鮨と天ぷらのコース

SUSHI & TEMPURA COURSE MENU

前菜

ワカサギ生姜煮 / 菜の花お浸し

うるい酢味噌 / 地場長芋の明太子和え / 野蒜フキ味噌

Smelt Simmered with Ginger / Seasonal Rapeseed Greens

Mountain Udo with Miso Vinaigrette / Local Nagaimo with Mentaiko

Wild Spring Onions with Butterbur Miso

シェフの厳選天麩羅

車海老 / ホワイトアスパラ / タラの芽 / 蕗の薹

Kuruma Prawn / White Asparagus / Japanese Angelica Tree Shoots / Butterbur Buds

逸品

忍野村平飼い卵の出来立てだし巻き卵

Freshly Prepared Dashimaki Omelette with Free-Range Eggs from Oshino Village

焼き物

千葉県鴨川産 鰆の西京焼き

Saikyo Miso-Grilled Spanish Mackerel from Kamogawa, Chiba

握り寿司

本マグロトロ / 赤身 / カンパチ / 昆布〆鯖 / ホタテ

スミイカ / 鯵 / 赤貝 / 巻物 / 自家製ガリ

Fatty Bluefin Tuna / Lean Bluefin Tuna / Greater Amberjack / Kombu-Cured Spanish Mackerel / Scallop

Cuttlefish / Horse Mackerel / Ark Shell Clam / Seasonal Sushi Roll / House-Made Pickled Ginger

椀物

ハマグリ吸椀

Hamaguri Clam Clear Broth

甘味物

八ヶ岳牛乳の抹茶ミルクプリンと小豆 黒糖ソース 苺

Matcha Milk Pudding Yatsugatake Milk, Azuki Beans, Brown Sugar Sauce & Strawberry

---

※上記は参考メニューです。仕入れ状況や季節により、食材・構成が変更となる場合がございます。
※アレルギーをお持ちの方は、ご予約時の質問事項欄にてお知らせください。

Menu

ケータリングディナー　CATERING DINNER

お祝いディナー　Celebration dinner

¥13,200 / 名

特別な夜にふさわしい、祝福のためのディナー。
富士山麓の食材と旬の味覚を織り交ぜたコースをご用意いたします。

A celebratory dinner befitting a special evening. The chef will prepare a course meal that combines ingredients from the foot of Mt. Fuji with seasonal flavors.

■備考　Notes

・最終オーダーはご利用日前日の 15:00 までとさせていただきます。
Final orders must be placed by 3:00 PM on the day prior to your reservation.

・メニュー内容のご要望につきましては、原則として承っておりません。
※アレルギー対応につきましてはこの限りではございません。
Menu requests cannot be accommodated as a general rule. Exceptions may be made for food allergies.

・季節や仕入れ状況により、メニュー内容を一部変更させていただく場合がございます。
Menu contents may be partially changed depending on seasonal availability and ingredient sourcing.

・シェフのスケジュールや状況により、ご提供できない場合がございます。
Please note that service may not be available depending on the chef's schedule and circumstances.

・各コース 2 名様分よりオーダーいただけます。表示価格は 1 名様あたりの金額となっております。
Orders are accepted for a minimum of two guests. Prices shown are per person.

プライベートシェフディナー　PRIVATE CHEF DINNER

鮨と天ぷらのコース　Sushi and Tempura Couse

¥22,000 + サービス料 20%　/ 名

職人が目の前で握る、唯一無二のプライベート寿司体験。
四季折々の海の恵みを用い、旬の素材と酒肴を織り交ぜながら、職人おまかせの握りをご提供いたします。前菜にはガストロノミーのニュアンスが入った仕立てに、天ぷらはその場でシェフが準備いたします。

An exclusive private sushi experience, crafted before your eyes by a master chef.
Showcasing the finest seasonal seafood, this chef's omakase course features an exquisite selection of sushi, complemented by carefully curated seasonal delicacies and sake pairings. The experience begins with appetizers inspired by modern gastronomy, while freshly prepared tempura is cooked and served by the chef throughout the meal. Enjoy an intimate culinary journey that celebrates the flavors of each season.

■ペアリングドリンク　Pairing Drinks
お料理に合わせたペアリングドリンクをご用意しております。
アルコール / ノンアルコールよりお選びいただけます。

We offer a selection of pairing drinks thoughtfully chosen to complement each course.

■インフォメーション　Information
提供開始時間：17:30
シェフ訪問時間：17:00 頃