

レイクホテル西湖【お食事】



レイクホテル西湖では時期に応じてセットメニュー、バイキングでお食事の提供をしております。
ベジタリアンメニューの対応も可能です。

【朝食バイキングメニュー】



【夕食バイキングメニュー】



人数によっては別会場での宴会や立ち寄り昼食も承っております。



夕食和会席メニュー 一例



お品書き

前菜 黄金いか、バイ貝、鴨ソース

海老テリリーヌ、すかしくずもち

鍋物 海鮮鍋

刺身 まぐろ、いか、寒バチ、

甘海老、妻色々

温物 茶わん蒸し

中皿 ずわいがに、カニ酢

煮物 南瓜饅頭、美味あん

焼物 鱈の照り焼き、金柑甘露煮、

はじかみ生姜

揚げ物 海老、きすの天ぷら、さつまいも、

舞茸、茄子、しし唐、レモン、胡椒塩

食事 五目釜めし

香の物 季節の物

デザート マンゴープリン



※仕入れ状況によりメニューは異なります。

夕食メニュー一例

- 和食の達人泊川お勧め！若鶏の照り焼き 根菜チップを添えて
- 小さなハンバーグ 木の子のクリーソース添え
- サーモンのじっくり蒸し焼き マスタードソースとスタッフ羽田さん家のお米
- 隣の県だけど美味しいから。富士宮の焼きそば
- 加々美料理長の大根と豆腐しんじょうの煮物
- シェフの手作りパルマンティエ ジャガ芋とミートソース
- 小さなホタテとグリル野菜の手作りラタトゥイユ
- 海老のフリッターとフライドポテト ピリッとチリソースを添えて
- 海の幸のサラダver.2017 塩麹風味のさっぱりトマトドレッシング添え
- レーズンとクリームチーズのかぼちゃサラダ スーパーフード「アーモンド」の風味
- 加々美料理長オリジナル 水菜たっぷりの竹の子サラダ
- トマトとほぐし鶏の春雨サラダ エスニック風
- 出汁が決めて。加々美料理長の揚げ出し豆腐 たっぷり大根おろし
- 日本の” DASHI”でお茶漬け 山梨名産鳴沢菜でどうぞ
- 料理長手作り！ 根菜のAMAZU漬け
- 赤だしのお味噌汁（豆腐）
- ご飯
- ディナーバケット / マーガリン
- シェフ手作りデザート オレンジゼリー
- バニラのプチロールケーキ
- これぞ山梨名物菓子 信玄餅
- そのときに美味しいフレッシュフルーツ
- ホットドリンク（コーヒー/紅茶/ほうじ茶）
- 富士山の伏流水

朝食メニュー 一例

- ひと手間加えた 粗挽きウィンナーソテー
- 加々美料理長がじっくり焼いた 鮭の塩焼き
- スーパーフード「ケール」と豚肉のソテー スペルト小麦を添えて
- 朝からご飯がすすむ！本格派の麻婆茄子
- 美味しくなりました。スクランブルエッグ 皆大好きトマトケチャップで
- 鶏団子のピッツァ風 トマトソースとチーズでどうぞ
- スパイシーです。揚げ豆腐とじゃが芋のジャンバラヤ風
- 和食の達人泊川直伝。鶏そぼろとしゃきしゃき蓮根の炒め煮
- じっくり煮込んだ 加々美料理長料理長手作り本格派の筑前煮
- スーパーフード「クルミ」とクリームチーズのカレー風味のポテトサラダ
- ご飯のお供にどうぞ 白菜のしょう油漬け
- その季節に美味しい 国産野菜のプチサラダバー
- ふりかけ2種
- 納豆
- 漬物二種（自家製梅干／つぼ漬け）
- 朝食のお味噌汁
- 野菜たっぷりのスープ ミネストローネ風
- ご飯
- 食べたくなる混ぜご飯 わかめ
- バターロールとクロワッサン
- マーガリン／メープルシロップ／クリームチーズ
- 牛乳を飲もう シリアル2種（グラノーラ／玄米フレーク）
- フルーツカクテル
- ヨーグルト
- 富士山の伏流水を使用したドリンクバー（オレンジ / アップル / 牛乳）
- ホットドリンク（コーヒー / 紅茶 / ほうじ茶）