



## — 地元高級食材 「甲州牛会席プラン」 —

### 甲州牛とは？

山梨の豊かな自然の中で、甲州牛研究会の会員により、磨き抜かれた飼育の技術の積み重ねによって丹念に育てられた黒毛和種肥育牛の中で、品質ランクの4、5等級に格付けされた牛のみが、「甲州牛」として販売されます。 やわらかい肉質、鮮やかな肉色、豊かな風味の舌触りの「甲州牛」は、きっとご満足いただけるものと存じます。ぜひ一度ご賞味ください。

「うぶや」でご用意する「甲州牛」は、厳選された「甲州牛」の中でも、特に最上級の「5A」級のお肉のみを使用しております。



### オススメ



塩、醤油、味噌の三種で味わうすきやき会席

一番のオススメは『すきやき会席コース』です。調理人がお食事の席にお伺いし調理致します。お召し上がり方も「岩塩でサッパリと」、「醤油と砂糖で甘辛く」、「秘伝の味噌だれでこっくりと」と多彩に。  
※すきやき会席は、料亭でのご用意でございます。

宿泊料金+5,250円UP(おひとり様)



サッパリとヘルシーに味わうしゃぶしゃぶ会席

甲州牛をサッパリとした味わいで楽しめるのが『しゃぶしゃぶ会席コース』です。余分な脂が落ち、ヘルシーに甲州牛が食べられるので女性の方にもオススメです。

宿泊料金+3,150円UP(おひとり様)



本質を味わえるステーキ会席

甲州牛本来の旨みを味わえるのが『ステーキ会席コース』です。焼き過ぎずにレアの状態でお召し上がりいただくのがオススメです。さらにその甲州牛ステーキを引き立てるのがいくつかの素材を組み合わせた薬味やタレです。

宿泊料金+3,150円UP(おひとり様)

### 内容

地元の高級食材（甲州牛）を使ったお食事グレードアッププラン。料理長は肉にこだわりを持っており、和牛に関わらず甲州地鶏や富士桜ポークなど地元食材を取り入れたコースをご用意しております。その中でも特にこだわりを持っているのが「甲州牛」です。

料理長おすすめの「甲州牛(150g)」を"すきやき"、"しゃぶしゃぶ"、"ステーキ"でお召し上がり下さいませ。

※お食事内容の変更プランでございます。  
※お食事内容の(構成)が他のプランと異なりますので、予めご了承くださいませ。  
※こちらのプランは事前予約が必要でございます。すでに宿泊予約がお済のお客様で、変更をご希望のお客様は直接お電話にてお問い合わせくださいませ。ご到着後の変更はできかねますのでご了承くださいませ。

お問い合わせは 湖山亭うぶや 予約係まで

Tel 0555-72-1145 / Fax 0555-72-1159 / mail dot0628@ubuva.co.jp