

2026 BBQ Special plan  
7/11▶11/30

期間  
限定

森のプライベートテラスで愉しむ

# FOREST VILLAGE ラグジュアリー BBQ



ラグジュアリーコース：1名様 29,700yen(税込)

フォレストコース：1名様 16,500yen(税込)

手ぶら&調理お任せで叶う優雅なひととき

## 森のプライベートテラスで愉しむ ラグジュアリーBBQディナー

富士の森に包まれたフォレストヴィレッジの客室テラスにて、  
サロン・ド・フォレストのシェフ厳選の食材を  
スタッフが担当して調理いたしますので、  
準備～片付けなど一切不要です。

手ぶらで上質な時間を優雅にお過ごしください。  
レストランの喧騒も、隣席への気遣いもありません。  
ご家族・大切な方と、ふたりだけ・私たちだけの時間、  
本格BBQディナーをお愉しみください。

\*ラグジュアリーコースのみ調理スタッフのアテンドを承ります。  
\*3日前までのご予約をお願いいたします。



予約サイト



←インドアプール付プランなどお得な夏プランはこちらをチェック

☎ 0555-73-3129  
フォレストヴィレッジ byフジプレミアムリゾート

FOREST VILLAGE  
by FUJI PREMIUM RESORT

森のプライベートテラスで愉しむ

# FOREST VILLAGE ラグジュアリー BBQ



〔ラグジュアリーコース〕 1名様 29,700yen(税込)

〔フォレストコース〕 1名様 16,500yen(税込)

\*ラグジュアリーコースは、調理スタッフのアテンドを承ります。

- ・本日の前菜
- ・山梨県産 リーフレタスのサラダ
- ・豪華旬の海鮮盛り合わせ
- ・千葉県産 伊勢海老
- ・青森県産 活殻付き帆立
- ・山梨県産 富士の介
- ・北海道産 たらば蟹
- ・低温調理した鮎
- ・本日のおすすめ銘柄和牛 150g
- ・スモークリブソーセージ

季節の焼き野菜

SALON de FORST特製  
ビーフカレー

本日のデザート

※季節・仕入れ状況により異なる場合がございます。

- ・本日のサラダ・前菜
- ・低温調理した殻付き鮎
- ・青森県産 殻付き帆立
- ・オマール海老のブルギニョン風
- ・本日のおすすめ銘柄和牛 150g
- ・スモークリブソーセージ
- ・季節の焼き野菜
- ・焼きおにぎり

※季節・仕入れ状況により異なる場合がございます。

予約サイト

←インドアプール付プランなどお得な夏プランはこちらをチェック



0555-73-3129  
フォレストヴィレッジ byフジプレミアムリゾート

FOREST VILLAGE  
by FUJI PREMIUM RESORT

