BLANC FUJI、山梨の秋の実りを薪火で味わう秋季限定ディナーコースを10月3日より提供開始

〜甲斐サーモン、ニホンジカ、栗。山梨の秋を、薪火の香りとともに〜

自然共生型ホテルをプロデュース・運営する株式会社 BLANC（本社所在地：東京都港区、代表取締役：山中 拓也）は山梨県富士吉田市の「BLANC FUJI（ブランクフジ）」内の薪火料理レストラン「Incense（インセンス）」にて、秋季限定ディナーコースの提供を2026年10月3日（土）より開始しました。提供期間は11月下旬までを予定しています。

薪火が引き出す、秋の食材の甘みと深み

実りの季節を迎えた山梨には、果実、木の子、根菜、ジビエと、秋ならではの食材が揃います。今回のコースでは、富士桜ポークや甲斐サーモン、信玄鶏、山梨県産ニホンジカなど県産の食材を中心に、甲州味噌や甲州白ワインといった土地の発酵の味わいを重ねました。魚料理を除くすべての皿を薪火で仕上げ、魚料理にも薪火で焼いた蕪を合わせました。薪火の香ばしさと、秋の食材が持つ甘みや深みが響き合う全6品のコースです。

秋季限定ディナーコース メニュー

秋季限定ディナーコース メニュー

<Appetizer/アペタイザー>

・富士桜ポークと無花果の薪焼き 梨のソース

富士桜ポークと無花果の薪焼き 梨のソース

<Soup/スープ>

・カボチャのポタージュ 甲州味噌と薪焼き白ネギのカプチーノ仕立て

カボチャのポタージュ 甲州味噌と薪焼き白ネギのカプチーノ仕立て

<Fish/お魚料理>

・甲斐サーモンのポワレ 甲州白ワインと焼き蕪のソース 昆布オイル添え

甲斐サーモンのポワレ 甲州白ワインと焼き蕪のソース 昆布オイル添え

<Pasta/パスタ>

・山梨の木の子と信玄鶏のリガトーニ 出汁バターソース 薪火仕上げ

山梨の木の子と信玄鶏のリガトーニ 出汁バターソース 薪火仕上げ

<Main/メイン（お肉料理）>

・山梨県産ニホンジカの塩麹マリネ 薪火ロティ 秋野菜のグリル

※メインディッシュは、+2,000 円で甲州牛、または+5,000 円で甲州牛最高ランクフィレ肉への変更も可能 です。
当日のご希望にも対応可能です。

山梨県産ニホンジカの塩麹マリネ 薪火ロティ 秋野菜のグリル

<Dessert/デザート>

・栗のヴェリーヌ風モンブラン わらび餅添え

栗のヴェリーヌ風モンブラン わらび餅添え

＜概要＞
メニュー：BLANC FUJI 秋季限定ディナーコース
提供期間：2026 年10 月3 日（土）から 2026 年11月 下旬まで（予定）
価格　　：11,000 円（税込） / お一人様 別途キッズメニューもおひとり様 2,200 円（税込）でご用意しております。
予約方法：https://res-reserve.com/ja/restaurants/incense または 0555-28-6299 にて
シェフコメント（Incense）

シェフコメント（Incense

「今回の秋メニューでは、Incenseの根底にある“薪火”の可能性をさらに深く掘り下げ、山梨の豊かな秋の恵みとともに表現しました。薪火は、立ち上る強い煙、肉を静かに育む熾火（おきび）、食材の甘みを引き出す直火の熱など、状態ごとに異なる表情を見せます。
例えば前菜では、富士桜ポークヒレ肉の表面に力強い煙の香りを直接纏わせ、精密な火入れと合わせることで、力強さと繊細さが同居する一皿に仕上げました。魚料理やパスタでは、秋かぶや富士吉田椴茸を薪火で香ばしく焼き上げることで、キノコや根菜が持つ山野の旨味と燻香をソースやフュメ（出汁）へと抽出し、ディープな味わいを生み出しています。メインのニホンジカは、塩麹のマリネと熾火の遠火でじっくりとロティし、薪火ならではの芳醇な香りとしっとりとした質感のグラデーションを引き出しました。
こうした薪火の多面的なアプローチとともに、口切りのカボチャの甘みを活かしたポタージュや、自家製わらび餅を合わせたヴェリーヌ風モンブランなど、秋の深まりを感じさせる和洋のストーリーを組み込んでいます。
薪火の技術と秋の恵みが織りなす奥深いコントラストを、ぜひBLANC FUJIでご堪能ください。」

BLANC FUJI について

コンセプトは「五感で自然を感じ、”余白”を体感する。」四季を感じながら富士山を望み、静ひつな桂川のせせらぎを聴き、木や石のぬくもりに触れる。地元食材を使った食事に舌鼓を打ち、季節ごとに木々や草花が香る自然と共生することで体感する「余白」。部屋付き露天風呂・プライベートサウナなどをご用意。せわしなく過ごす日常を離れ、安らぎを得たい方に、五感で自然を感じる旅を提供します。

BLANC FUJI