

株式会社アピオセレモニー

- ①富士桜ポークの低温ロースト
大塚ゴボウのポタージュと共に
②県産のアールグレイ香る香草パン粉焼き



- ① 低温で柔らかく仕上げた富士桜ポークの肩ロースに、香ばしく焼き上げてから煮込んだ大塚ゴボウのポタージュを添えました。
- ② 県産ジビエをタイム、ローズマリーなどと、アールグレイを入れたパン粉をまぶして焼き上げました。

甲府昭和ICより車で1分の場所に位置する結婚式場。2021年秋にエントランスをリニューアルし、それと同時に料理もフルリニューアル。高層階からの展望を楽しめる各会場で、県産食材を使用した「五感に響く料理」をテーマに提供しています。

フレンチコース

5500円

- 住所 中巨摩郡昭和町西条3600
- TEL 055-220-6111
- 予約受付時間 9:00~18:00
- 定休日 火曜日
- 駐車場 有 (450台)
- 予約方法 電話
- 要予約
- 提供できる県産酒 県産ワイン、日本酒

■ <https://www.apio.co.jp>