

メゾンドサトウミラベル

前菜の盛り合わせ3種

信玄どりのガランティーマヌ 甲斐サーモンのミキューイ カニのキッシュ



富士山麓、八ヶ岳などでストレスなく育った信玄どりで鶏のムース、プルーン、栗、ピスタチオを巻きテリーヌのように仕上げられています。甲斐サーモンは県内のおいしい水で育てられた大型ニジマス。低温で調理し、しっとりとした食感を味わえます。サラダは南アルプス市のベジファームさんの無農薬栽培のハーブ野菜。花束のように飾りました。目でも楽しめます。

コース全体

5000円

単品

1300円

※3700円のコースの前菜でも提供

オープンして24年目、昭和町から中央市に移転して10年目を迎えます。気軽にフランス料理を楽しんでいただけるような、アットホームなサービスを心がけています。お友達同士、カップル、またご家族での食事会など、幅広いお客様にご来店いただいています。

- 住所 中央市井之口51-1
- TEL 055-287-7477
- 営業時間 11:30~14:30 (LO 13:00)
- 営業時間 18:00~21:00 (LO 19:00)
- 定休日 月曜、不定休日曜 (月に一度)
- 駐車場 有 (10台)
- 予約方法 電話、ホームページ、食べログ
- 要予約
- 提供できる県産酒 県産ワイン、ビール

■ <https://yamanashi-mirabelle.jimdofree.com/>