

# シャトー勝沼 レストラン 鳥居平

山梨県産富士の介 低温調理  
春菊デクリネゾン 甲州市産キクラゲを添えて



県産魚の富士の介を低温調理でしっとりやわらかく仕上げました。  
甲州市産のキクラゲを添えて、食感も楽しめるようになっています。

140年続く老舗ワイナリー  
の中にある本格フレンチレ  
ストラン。窓から甲府盆地  
を一望でき、夜景がとても  
きれいです。

県産食材を使った季節感  
あるお料理を提供し、自社  
ワインに合うメニュー作り  
を心がけています。

コース全体

5500円

単品

1650円

- 住所 甲州市勝沼町菱山4729
- TEL 0553-44-3080
- 営業時間 11:00～17:00  
17:30～22:00 (Lo 20:00)
- 定休日 年中無休
- 駐車場 有 (100台)
- 予約方法 電話、HP
- 提供できる県産酒 県産ワイン