

# 忍野八洲

## 八幡芋と鮑煮貝あられ揚げ

木の实豆腐 桜海老 海老餡 白髪葱 糸南蛮



竜王町で採れる八幡芋と鮑の煮貝を、餅を乾燥させ砕いた衣で揚げます。  
地の胡桃、荳胡麻で作った葛豆腐に桜海老で作ったソースで召し上がっていただきます。

オススメペアリング：白ワイン（甲州、欧州系品種、その他）

全国各地からご縁のある生産者様から取り寄せる獲れたての新鮮な食材や富士山麓の地野菜を使い、気軽に美味しい日本料理を楽しんで頂きたく営業しております。  
日本料理をもっと身近に「来て良かった。美味しかった。」とお客様が笑顔になれるよう、富士山の恵みの食材で、真心を込めて提供させていただきます。

住 所 忍野村内野4667  
T E L 0555-84-7330  
営業時間 17:30~21:30 (21:00ラストオーダー)  
定休日 水曜日、不定休  
駐 車 場 有り (12台)  
予約方法 電話  
提供可能県産酒 ワイン、日本酒、ウイスキー、ビール  
U R L <http://www.8.plala.or.jp/yashima3923/>

ディナー

8,800 円 (税込)