

# M i u r a 料理店

マリネした甲斐サーモンと彩り野菜のガトー仕立て  
様々な薬味とともに



富士の湧水で育まれた大型のニジマス【甲斐サーモン】甲斐サーモンは予めマリネし、様々なお野菜と共にテリーヌに仕立てております。【梅の果汁の泡】【キュウリとキウイの爽やかなソース】【蕪のピューレ】【トマトのコンポート】【ブラックオリーブとアンチョビを乾燥させ粉末にしたもの】など様々な薬味と合わせてお楽しみください。甲州種はもちろんですが、山梨県産のソーヴィニヨン、ブランとのペアリングも格別です。

オススメペアリング：白ワイン（甲州、欧州系品種、その他）

富士河口湖町の森の中に佇むレストラン  
昼夜共に2組のみの完全予約制となります。

住 所 富士河口湖町船津7822-1

T E L 0555-73-2918

営業時間 18:00~21:30 (19:30ラストオーダー)

定休日 月曜日、日曜日

駐車場 有り (5台)

予約方法 電話

提供可能県産酒 ワイン、日本酒、ビール

U R L <https://miuraryouriten.com/>

ディナー

12,650円 (税込)