

小淵沢 井筒屋

八幡芋の唐揚げと熟成の鰻竜田揚げ

大塚人参のすり流し



創業27年小淵沢の鰻屋です。2021年熟成の鰻専門店にリニューアルしました。

しっとりと炊いた八幡芋と熟成のうなぎをサクサクの竜田揚げにし、ペーストにした大塚人参をすり流しにしました。寒さの厳しい小淵沢で、体の芯から温まる華やかなお椀に仕立てました。山梨を代表する甲州種のブドウで造られた、オレンジワインの旨味と心地よい渋味とともに、熟成の鰻とのペアリングをお楽しみください。

オススメペアリング：白ワイン（甲州、欧州系品種、その他）

小淵沢の鰻屋として創業27年です。昨年熟成の鰻専門店にリニューアルしました。地元食材と熟成の鰻のディナーコースを山梨県産のワイン・日本酒と共にご提供いたします。

住 所 北杜市小淵沢町1035
T E L 0551-36-5990
営業時間 17:00~19:30 (19:00ラストオーダー)
定休日 火曜日、水曜日
駐 車 場 有り (15台)
予約方法 電話、ホームページ
提供可能県産酒 ワイン、日本酒
U R L <https://www.itutuya.com>

ディナー

9,900 円 (税込)