

覚林坊

山梨県産豚又鳥のあけぼの大豆おかみオリジナル味噌漬け焼き付き
おてらんち（ランチ） / 湯葉御膳（ディナー）



当房で冬に仕込んだあけぼの大豆のお寺味噌で作ったオリジナルのブレンド味噌（酒かす・みりんなど）に、県産の鳥や豚を漬け込んだ女将自慢の一品。おかみさんの味噌漬けはリピートのお客様や、迎賓館えびす屋（身延山の入り口にある築90年の登録文化財でエリア唯一の温泉ホテル）のお客様に向けた一品でした。当房オリジナルの寺ビールに合う一品です。

オススメペアリング：地ビール

身延山の550年になる宿坊です。おてらんちで人気の湯葉とあけぼの大豆のお食事をお出ししています。海外からのお客様も多く、ローカルガストロノミーをモットーにしています。

住 所 身延町身延3510
T E L 0556-62-0014
営業時間 11:00~14:00 (14:00ラストオーダー)
17:00~21:00 (20:00ラストオーダー)
定休日 不定休
駐車場 有り (10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 <https://kakurinbo.jp/>

ランチ

3,000 円 (税込)

ディナー

6,000 円 (税込)