

# 地産地消レストラン Sakura Chaya La Passion

## 塩麴でマリネした甲州クリスタルポーク肩ロースのロースト レモン香る北杜市産黒ニンニクとバターソース



※写真イメージです

乳酸菌甲州クリスタルポークを七賢の塩麴で数日マリネし、ローストしました。クリスタルポーク本来の脂の甘み、肉の旨みを塩麴が引き立ててくれる一品です。食材をより引き立てる為のソースで黒ニンニク、レモンというシンプルなソースで仕上げました。おすすめはもちろん赤ワインですが、麴を使用しているため、日本酒はもちろん、すっきりとした白ワインでもお楽しみいただけます。

オススメペアリング：赤ワイン（ベリー系、欧州系品種、その他）

創業30年目。シェフはオーナーから引き継ぎ、山梨の食材や北杜市明野の自家農園の高原野菜を使用し、四季の創作野菜料理を提供しています。フランス料理のソースや付け合わせなどすべてに野菜を贅沢に使用し、地元の土地で育った食材とお酒、特に山梨県産ワインをはじめ県産酒を楽しんでいただくメニューを考案しています。

住 所 韮崎市藤井町南下條171-1  
T E L 0551-23-0030  
営業時間 17:00~21:00 (20:00ラストオーダー)  
定休日 月曜日、第1・3火曜日、その他不定休  
駐 車 場 有り (25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  
U R L <http://www.sakurachaya-lapassion.com/>

ディナー

5,500 円 (税込)