

# あくつ

## 山梨を感じる旬の山菜・野菜・鮭の饗宴



当店では、お客様に旬の食材を舌だけでなく、目や鼻など五感で味わっていただくコースを毎日御用意しております。

今回の「やまなし美食ウイーク」では、春から初夏にかけての味覚を、山梨の食材もふんだんに使った鮭コースで楽しんでいただきたいと思ひます。

山菜・野菜を使い、先付から煮物、焼き物ほかいろいろな場面で山梨の旬を味わっていただきます。

本県名産のワインや日本酒、ウイスキーにも合うよう調理に一工夫しておりますので、お酒とお食事とのペアリングも是非お楽しみください。

当店は「旬を嗜む」至極の鮭を上質な空間で楽しんでいただくべく、建物の二階でひっそりと隠れ家のような形態で営んでおります。

赤酢のシャリと厳選した魚介の鮭だけでなく、旬を感じる煮物、揚げ物、蒸し物、焼き物など手間かけたお料理を組み合わせたコース形式で提供しております。

個室もごさいますが、御予約・御来店の際は、事前に電話での確認をお願いいたします。

## コース全体

# 8800円～

※8800円以上のコースで提供可

- 住所 甲府市丸の内1-14-19 日原ビル2階
- TEL 055-236-6677
- 営業時間 17:00～22:00
- 定休日 不定休
- 駐車場 無
- 予約方法 電話
- 要予約
- 提供できる県産酒 日本酒