

キャセロール

- 甲斐サーモンの桜チップ燻製
- パルマ産生ハム
- 山梨県産わらびのマリネ
- 県ごぼうのスープ
- 頬落鶏の赤ワイン煮



- 県産のわらびのマリネを桜のチップで燻製にした甲斐サーモン。アッサリした鱒が塩とスモークすることでコクが増します。それにパルマ産生ハムを添えました。
- スープは県産ごぼうをナチュラルに作りました。
- メインはシャモの血筋を持つ甲州頬落鶏と県産ワインの赤ワイン煮 (coq au vin) です。

東京のホテルから始まった後に、英、仏で5年間修業し、1981年8月、お客様に気軽にフランス料理を召し上がって頂きたい思いで開業しました。お陰様で41年続けることができました。お客様一人ひとりのご要望に答えられるようにと頑張っています。

コース全体

7000円

- 住所 甲府市善光寺町2769
- TEL 055-232-7992
- 営業時間 11:30~15:00
17:00~21:00
- 定休日 月曜日
- 駐車場 有
- 予約方法 電話
- 要予約
- 提供できる県産酒 県産ワイン
- <https://casserole.jp/>