

# ホテル春日居 レストランちよだ

- 【和食】 「甲州ワインビーフ」の陶板焼き
- 【中華】 柚子香る甲斐サーモンのサラダ



**和食** — ワイン造りに使ったぶどうの搾りかすをエサとして与え育てた甲州ワインビーフ。柔らかな肉質や、旨味のある素材本来の美味しさを楽しめる“陶板焼き”をご用意します。

**中華** — 富士川町の“ゆず酢”に漬け込んだ甲斐サーモンに、彩り豊かなベビーリーフをあしらひ、初夏にピッタリのサラダ仕立てをご用意します。

ホテルの広い中庭に面した開放感溢れる景觀が広がるレストランでは、出汁や旨味を活かした五味五色の基本と伝統を大切にしてお料理を始め、山梨県産を中心としたお飲物を存分にお楽しみいただけます。

和食コース

12100円

単品

4400円

中華コース

5500円

単品

コースのみ

- 住所 笛吹市春日居町小松855
- TEL 0553-20-2000
- 営業時間 17:30～21:00  
(お食事の最終スタート19:30)
- 定休日 中華のみ毎週火・水曜日  
休館日は和食・中華ともに休業(不定休)
- 駐車場 有(150台)
- 予約方法 電話
- 要予約
- 提供できる県産酒

県産ワイン、日本酒、クラフトビール、ウィスキー富士山

■ <https://www.hotel-kasugai.com/>