

châteraisé group

5月共通メニュー

富士の介ユッケと
春の山菜ビビンバ

1,650円

*お食事付の場合差額 +400円で
召し上がれます。



山梨県のブランド魚「富士の介」は、キングサーモンとニジマスを組合せ、山梨の綺麗な水で育ちました。生食でも安心して食べることができ、アミノ酸も多く‘うま味‘を感じられる魚です。旬の野菜とよく混ぜ合わせお召し上がりください。

監修
勝沼ゴルフコース
古屋十志夫