

châteraisé group

5月共通メニュー

甲斐サーモンの三色揚げ

1,500円 差額+250円



山梨県のブランド魚「甲斐サーモン」は淡水魚特有の臭みがなく、生食でき、程良い脂ののりで、サーモン ピンクの美しい色が特徴です。、山梨の綺麗な水で育ったサーモンを、あられ、湯葉、えごまの葉で包んだ三種類の触感が楽しめる初夏にぴったりの一品です。桜塩とレモンでさっぱりとお召し上がり下さい。

勝沼ゴルフコース

料理長 古屋十志夫 監修