

和食あかざわ

早春芽生える野草と甲州牛のお碗



甲府市の景勝地である昇仙峡界限で収穫される春の山菜と県を代表する畜産である甲州牛を古来の「和」の調理法で仕上げる逸品です。

地の野菜を使ったコース料理を心掛け、基本に忠実に、時に奇をてらう料理を構成しております。

「和」と「県産ワイン」のマリアージュをテーマ西、日々精進しております。

コース全体

8250円

- 住所 甲府市宝2丁目19-4
- TEL 055-269-6595
- 営業時間 17:30~22:00 (LO 20:00)
11:30~14:00 (土日のみ)
- 定休日 月曜、年末年始
- 駐車場 有 (8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
ウイスキー白州

■ <https://washoku-akazawa.com/>