

# ビストロ・ミル・プランタン

山梨県産「鹿ロース肉のロースト・グアンプヌール風」



河口湖町から届いた「山梨ジビエ」鹿のロース肉をローストし、フォンドヴォーベースのソースに、明野産ブルーベリーのピュレとホールを加えて、黒胡椒と共に甘酸味とスパイスの風味を味わっていただくお料理。

付け合わせには、県産野菜を添えて、樽熟成した県産赤ワインをご一緒にお薦めいたします。

千の春と書いて「mille-printemps(ミルプランタン)」と申します。2010年7月に勝沼にオープンしたフランス料理店です。山梨県産ワインをはじめとする日本ワインを豊富に取り揃え、県産食材をふんだんに使用した料理と共に楽しめる地産地消型のお店です。

気軽だけれど、すこし特別な時間を過ごしていただきたいお店を心がけております。

コース全体

6000円

単品

3000円

- 住所 甲州市勝沼町岩崎2097-1
- TEL 0553-39-8245
- 営業時間 11:30~14:30 (L.O)  
17:30~21:30 (L.O)
- 定休日 水曜日、年末年始
- 駐車場 有 (7台)
- 予約方法 電話
- 要予約
- 提供できる県産酒 県産ワイン

■ <https://mille-printemps.com/>