

キュイエット

中村農場甲斐路シャモと小松菜のショーフロワ



味わいのある甲斐路シャモのささみを低温で調理し、また甲斐路シャモのリエットを上に乗せ、梶原農場の小松菜のピュレにゼラチンを加えて上から流したオードブルです。新緑の季節をイメージしました。爽やかな甲州白ワインと共にお楽しみください。

「La Cueillette (キュイエット)」はフランス語で”果実の収穫”を意味します。日照時間が長く寒暖差があり、上質なフルーツが多く作られる穂坂町にあります。

地場のフルーツをはじめ、八ヶ岳の新鮮野菜やジビエ、選りすぐりな山梨県産食材をオーナーシェフが丹精こめてご提供します。

コース全体

5500円～

- 住所 韮崎市穂坂町三ツ沢1129
- TEL 0551-23-1650
- 営業時間 11:30～14:00
18:00～20:30
- 定休日 火曜日、年末年始 不定休
- 駐車場 有 (20台)
- 予約方法 電話、ヒトサラ
- 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://cueillette.jp/>