レストラン ル・ピオニエ

・ 中村農場のほろほろ鳥のもも肉のグリル ほろほろ鳥のジュのマデラソースで



中村農場のほろほろ鳥のもも肉をキッチンの特製グリヤードで 香ばしく焼き火の入れ加減にこだわり柔らかく仕上げました。 ほろほろ鳥の出汁を使って作った濃厚なソースでお楽しみいただ けます。

養鶏卵の中村農場が運営するフレンチレストラン。八ヶ岳フレンチをテーマに中村農場の鶏、卵をはじめ地元の生場である。 屋者さんの野菜やお肉を使い 月替わりのコースを提供しています。

県産ワインやビール、お料理に合わせたドリンクペアリングもご用意しております。

すべてのコースで提供可

上 住所 北杜市大泉町西井出8240-8306

> TEL 0551-45-6823

≥ 営業時間 12:00~15:00≥ 18:00~22:00

定休日 火曜、水曜

駐車場 有(50台)

▶ 予約方法 電話、ホームページ

> 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、県産地ビール

https://www.lepionnier.jp/