

レストラン ニューポート

山梨ブランド魚・富士の介の燻製カルパッチョと 山梨旬野菜のサラダ仕立て



南アルプスの水で育てられた山梨ブランド魚である「富士の介」をハーブと塩でマリネし軽く燻製した後、カルパッチョにしました。山梨の季節の地野菜をそれぞれの味付けをし周りに添えました。山梨県産の甲州種の白ワインと共に、お楽しみください。この一品はコースの中の前菜料理となります。こだわりのコース料理をぜひお召し上がりください。

オススメペアリング：白ワイン（甲州、欧州系品種、その他）

創業から約40年の老舗洋食レストラン。
2代目であるシェフは、東京、フランス、オーストラリアと修行し、フランス料理をベースにこだわりの料理を提供しております。生産者さんを積極的に訪れ、厳選した食材と山梨ワインを楽しめるコース料理や創業からこだわり続ける洋食等、笑顔が集まるお店作りを心がけております。

住 所 市川三郷町市川大門1729-2
T E L 055-272-5051
営業時間 17:30~21:00 (20:00ラストオーダー)
定休日 水曜日、木曜日
駐 車 場 有り (11台)
予約方法 電話
提供可能県産酒 ワイン, 日本酒, ウイスキー
U R L <http://r.goope.jp/newport>

ディナー

5,800 円 (税込)