

料理や こうしゅう庵

甲斐サーモンの昆布締めと自家製カラスミの磯辺巻き
山梨銘酒七賢の日本酒で煮出した雲丹ソース



山梨で養殖した甲斐サーモンに昆布の香りをつけて自家製からすみ塩味と海苔の風味を北杜市の七賢の日本酒大吟醸絹の味で煮出して作ったウニのソースを絡めて色々な県産野菜と共にお召し上がりください。

オススメペアリング：日本酒

日本料理の修行を20年。
こうしゅう庵をオープンして15年。
お店の名前こうしゅう庵は地元の誇りになるように精進してまいります。

住 所 昭和町河西1023-1ハッピープラザ1-1
T E L 055-268-1788
営業時間 18:00~22:00 (21:00ラストオーダー)
定休日 月曜日
駐 車 場 有り (30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 <https://r.gnavi.co.jp/n860700/>

ディナー

5,500 円 (税込)