

qui CUCINA ITALIANA

北杜市産 鹿肉のトルテリーニ

旬な縮みほうれん草と濃厚チーズのフォンドゥータ



ハケ岳といえば鹿肉。なかなか苦手な方も多く、より食べやすいようパスタの生地の中へ詰め込みました。県産赤ワインと一緒に煮込み、北杜市明野の卵を使い生パスタの生地の中へ旨味を詰め込みました。そのままでも十分味わいはありますが、この時期より美味しくなった縮みほうれん草の甘さで全体の旨味の底上げをしました。一緒に煮込んだ北杜市の赤ワインと一緒に召し上がりください。

オススメペアリング：赤ワイン（ベリーA、欧州系品種、その他）

北杜市出身の夫婦で営む、1営業/2組様のみのハケ岳南麓の小さなイタリアンレストランです。

”この地でここで…”をコンセプトに、ハケ岳の恵×その時最高なものを。コース料理のみ、個室のようなプライベートな空間で、完全予約制になります。

住 所 北杜市大泉町西井出8240-8391
T E L 055-145-6198
営業時間 17:30or18:00~23:00 (18:00ラストオーダー)
定休日 水曜日、木曜日
駐車場 有り (4台)
予約方法 電話、ホームページ
提供可能県産酒 ワイン、日本酒、ウイスキー
U R L <https://qui-cucina.jp>

ディナー

6,600 円 (税込)