

オーベルジュ マーメイド

山梨の大自然で育った 甲州ワインビーフの赤ワイン煮



山梨の大自然で育った甲州ワインビーフを使った赤ワイン煮、山梨県産の牛骨から作ったフォンドボーと山梨ワイン3種を使った濃厚なソース。

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）

季節ごとの旬の食材を使ったフレンチ、イタリアンの創作料理をシェフが腕によりをかけて、ご提供させていただいております。

住 所 富士河口湖町大石1527-1
T E L 055-576-6920
営業時間 ランチ 11:00~14:00 (14:00ラストオーダー)
ディナー 18:00~19:30 (19:00ラストオーダー)
定休日 臨時休業のみ
駐 車 場 有り (9台)
予約方法 電話
提供可能県産酒 ワイン、日本酒
U R L <https://auberge-mermaid.com>

ランチ

3,000 円 (税込)

ディナー

8,250 円 (税込)