

和食あかざわ

忍沢の「富士の介」低温調理と山菜の天ぷら



鮮度抜群のブランド魚「富士の介」を低温で加熱し、春告げの地元山菜をカラッと揚げ、風味高い山椒塩でコースの初めにご提供させていただきます。ここで合わす98wineの地ビールはこの後に続く甲州ワインにスムーズに誘導。また甲州から日本酒に変化させるコース料理のバランスをお楽しみください。

オススメペアリング：白ワイン（甲州、欧州系品種、その他）

山梨の素晴らしい食材の魅力を調理を通して沢山のお客様にお伝えすることができる飲食店を目指し、日々精進しております。基本に忠実に、時に奇をてらい食材の持ち味を引き出したコース料理をご用意させていただきます。

住 所 甲府市宝2-19-4
T E L 055-269-6595
営業時間 17:30~22:00 (20:00ラストオーダー)
定 休 日 月曜日
駐 車 場 有り (8台)
予約方法 電話
提供可能県産酒 ワイン、日本酒、ウィスキー、ビール
U R L <https://washoku-akazawa.com/>

ディナー

9,680 円 (税込)