

キャセロール

県産鹿のロース グリエ ころ柿入りボルドー風ソース



県産の鹿のロースを網焼きにしてエシャロットの微塵切りをバターで炒め、県産赤ワインを入れ煮詰めたものに、鹿のフォンとフォンドゥヴォーを加えたソースに柔らかめのころ柿を入れました。ワインの酸味と渋味にころ柿の甘さが加わって、鹿の味を引き立たせます。他の県産の食材を使った料理とでコースメニューになっていますのでお楽しみください。

オススメペアリング：赤ワイン（ベリーーA、欧州系品種、その他）

オーナーシェフは赤坂東急ホテルからイギリス、フランスで5年間修行した後、1981年にキャセロールを開店して42年目です。お客様一人ひとりに喜んでいただけるよう心がけています。

住 所 甲府市善光寺町2769
T E L 055-232-7992
営業時間 17:30~21:00 (20:00ラストオーダー)
定休日 月曜日
駐 車 場 有り (10台)
予約方法 電話
提供可能県産酒 ワイン、ウイスキー、ビール
U R L <https://casserole.jp/>

ディナー

9,350 円 (税込)