

LA MAISON ANCIENNE

ハケ岳ジビエの鹿肉のロティと 村田農園の玉葱のアクセント



品質管理されたやまなしジビエ認証をうけたハケ岳ジビエの鹿肉を3時間かけてロティし村田農園の糖度12度のオーガニック玉葱のソースをアクセントとした一皿。

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）

古民家のぬくもりと漆黒の木柱が醸し出す静かなやすらぎ。建物の歴史を感じさせる木の香りが漂う空間はどこか懐かしく、穏やかで優しい時間をお過ごしいただけます。鮮度にこだわり食材となる野菜は早朝に農家から仕入れます。旬を迎える美味しい野菜の声を聞きその日一番美味しいであろうメニューを考えています。

住 所 山梨市牧丘町倉科5662-5
T E L 0553-88-9152
営業時間 17:30~21:00 (19:00ラストオーダー)
定休日 火曜日
駐 車 場 有り (4台)
予約方法 電話
提供可能県産酒 ワイン
U R L <https://www.ancienne-jp.com/>

ディナー

7,700 円 (税込)