

# シャトー勝沼ワイナリー レストラン鳥居平

## 山梨県産信玄鶏のバロティーヌ、 木の实ソース



山梨県産の信玄鶏モモ肉を使用し低温で火を入れ、皮目を香ばしく焼き上げました。皮目の香ばしさと低温調理ならではのしっとり感、ジューシーさを味わって頂ける一品です。

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）

創業100年以上を誇る老舗ワイナリーに併設したレストラン。地産地消をコンセプトに自社ワインをふんだんに使った料理を提供しています。

住 所 甲州市勝沼町菱山4729  
T E L 055-344-3080  
営業時間 ランチ 11:00~15:00 (15:00ラストオーダー)  
ディナー 17:30~20:00 (20:00ラストオーダー)  
定休日 無し(年中無休)  
駐車場 有り(50台)  
予約方法 電話  
提供可能県産酒 ワイン  
U R L <http://www.toriivilla.jp/>

ランチ

3,000 円 (税込)

ディナー

5,500 円 (税込)