

châteraise group

今月のシャトレゼグループ共通メニュー

甲斐サーモンの三色揚げ



1,800円 昼食付 +200円

山梨県のブランド魚「甲斐サーモン」は淡水魚特有の臭みがなく生食でき、程良い脂の乗りでサーモンピンクの美しい色が特徴です。山梨の綺麗な水で育ったサーモンを、あられ、湯葉、えごまの葉で包んだ三種類の触感が楽しめる、初夏にぴったりの一品です。塩とレモンでさっぱりとお召し上がり下さい。

勝沼ゴルフコース
料理長 古屋十志夫 監修