

いづ屋

筍真薯の薄葛椀



南部町の筍と塩漬したふきのとう、木耳を山芋、小柱、生身で真薯にする。出汁は、薄く葛を入れとろみをつけ、春の香りと出汁の旨味を感じるお椀。

昭和元年創業。
寿司と一品料理から
会席料理まで
様々な場面でご利用
いただけます。
県産ワインや地酒
も多数取り揃えて
おります。

コース全体

7800円

- 住所 山梨市上神内川1606
- TEL 0553-22-0027
- 営業時間 11:00～14:00
17:00～21:00
- 定休日 木曜日
- 駐車場 有 (30台)
- 予約方法 電話
- 提供できる県産酒
県産ワイン、日本酒

■ <http://izuya-sushi.net>