

割烹 笹一

○ 富士桜ポークと地野菜の朴葉焼き



○ 富士桜ポークを真空低温調理で、柔らかく仕上がるようにじっくりと火入れし、表面をカリッと焼き上げ、富士吉田市内の丸甲醸造の味噌を使い、当店で練り上げた自家製朴葉味噌を使用。炭火の卓上コンロで提供される、朴葉味噌と富士桜ポークと地場産野菜を絡めながら、笹一酒造の当店限定のお酒と共に是非お楽しみください。

富士吉田にて、昭和9年創業の日本料理店でございます。平成20年に下吉田から、新西原へと店舗を移転しました。

やまぼうし 4,180円 (税込)
花いかだ 5,775円 (税込)
富士桜 8,100円 (税込)
笹一特選 11,550円 (税込)

の4つのコースでお客様をお待ちしております。

コース全体

5775円

- 住所 富士吉田市新西原3-16-15
- TEL 0555-20-0331
- 営業時間 17:00~22:00(最終入店19:30)
- 定休日 水曜、年末年始
- 駐車場 有 (12台)
- 予約方法 電話
- お昼は前日までの完全予約制とさせていただきます。
- 提供できる県産酒
県産ワイン、日本酒 (笹一酒造)

■ <http://www.sasaichi.jp/>