

常磐ホテル

富士の介の押し寿司 富士桜ポークの角煮 甲州牛の溶岩焼き



富士桜ポークを箸でも切れる柔らか豚の角煮で提供
最上甲州牛を溶岩石で焼きます。遠赤外線効果でより美味しく。

山梨県を代表する高級ホテルでのお食事は、県産食材中心のお料理です。

県内産のワイン・日本酒の品揃えも県内随一の豊富加減で、記念日・ご招待のお食事会にピッタリです。

フルコース

16500円/1名

単品

角煮 1300円
甲州牛 6000円

- 住所 甲府市湯村2-5-21
3階お食事処「さくら」
 - TEL 055-254-3111
 - ホテル営業 24時間
 - 食事 18:00～21:00
 - 食事スタート 19:30まで
 - 定休日 無
 - 駐車場 有 (200台)
 - 予約方法 電話、ホームページ
 - 要予約
 - 提供できる県産酒 県産ワイン、日本酒
- <https://tokiwa-hotel.co.jp/>