

忍野八洲

鮑の煮貝と葉牛蒡の色々



JA北富士で富士山麓の新しい名産品となるべく取り組んでいる食材である葉牛蒡を使った料理です。柔らかな根部分、シャッキリとした茎の部分等を甲州名物の鮑の煮貝と合わせ冷製の前菜として召し上がって頂きます。

毎日運ばれる沼津漁港の魚介類をはじめ、各地からご縁のある生産者様から取り寄せる獲れたての新鮮な食材や富士山麓の地野菜を使い、気軽に美味しい日本料理を楽しんで頂きたく営業しております。

大事な方との会食、仲間たちとの楽しい宴、お祝い事や法事等、個室、椅子席、お座席等、お客様のご要望に応じてお席をご用意いたします。

敷居が高いと言われる日本料理をもっと身近に「来て良かった。美味しかった。」とお客様が笑顔になれるよう、富士山の恵みの食材で、真心を込めて提供させていただきます。

コース全体

11000円

単品

2500円

- 住所 南都留郡忍野村内野4667
- TEL 0555-84-7330
- 営業時間 17:00~21:30
- 定休日 水曜、不定休
- 駐車場 有 (12台)
- 予約方法 電話
- 要予約
- 提供できる県産酒 県産ワイン、日本酒、富士麓蒸留所

■ <http://www8.plala.or.jp/yashima3923/>