

串揚げレストラン「ふらいずむ」

富士桜ポークの自家製サルシッチャ風

勝沼産シャインマスカットのレア干し射込み

山梨県の山菜「こしあぶら」のリゾットフライと発酵マスタードソースで



富士桜ポークで作った自家製のソーセージに天日干しでレアに仕上げた勝沼のシャインマスカットのレーズンを仕込み、薄くスライスしたパンで包んでフライにしました。サクッとした歯ごたえの中に力強いポークソーセージの旨味とレアレーズンとのマリァージュをお楽しみください。山梨県の山菜の女王と言われるこしあぶらで作ったほろ苦いリゾットフライと塩のみで発酵させたマスタードシードのソースをアクセントに。

オススメペアリング：赤ワイン（ベリーA、欧州系品種、その他）

揚げ物の世界で40年近く研鑽を積んだオーナーシェフが提供する新しい形のフライコース。「おとなの贅沢つまみ食い」をテーマに、厳選した山梨産食材を中心に18種前後のお料理に仕上げます。完全予約制の落ち着いた空間でコースをお楽しみください。オプションのアルコールペアリングもおすすめてです。

住 所 甲府市中央1-12-9
T E L 090-6125-7634 (11:00より通じます)
営業時間 17:30~22:00 (20:30ラストオーダー)
定休日 不定休 (完全予約営業)
駐車場 無し
予約方法 電話、食べログ その他
提供可能県産酒 ワイン、日本酒、ウイスキー、
山梨のフルーツを漬け込んだ自家製の果実酒各種
U R L <https://fryism.com>

ディナー

8,800 円 (税込)