

勝沼食堂 パパソロッテ

山梨県産ワインオーストリッチのカツレッツ



南アルプスのふもとでワインの搾りかすを食べて育った健康なダチョウをしっとりと火入れし、カリッと揚げ焼きに致しました。サッパリとしながらも味わい深い、まだそれほどメジャーでは無い赤身の鳥肉を是非当店がお薦めする赤ワインと一緒に楽しみください。
※実際の盛り付けは異なる可能性があります。

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）

山梨県のワイン業界でこの人ありと言われる長谷部賢がオーナーを務める、ワインの産地勝沼にある小さなお店。2011年のオープンより山梨県の食材を使い、ワインを美味しく飲んでいただける、肩肘張らないお店を心がけて、日々精進しております。

住 所 甲州市勝沼町菱山3577-6
T E L 055-339-8763
営業時間 17:30~22:00 (21:00ラストオーダー)
定休日 火曜日
駐 車 場 有り (5台)
予約方法 電話
提供可能県産酒 ワイン
U R L <https://hasebeken.jp/papasolotte/>

ディナー

6,050 円 (税込)