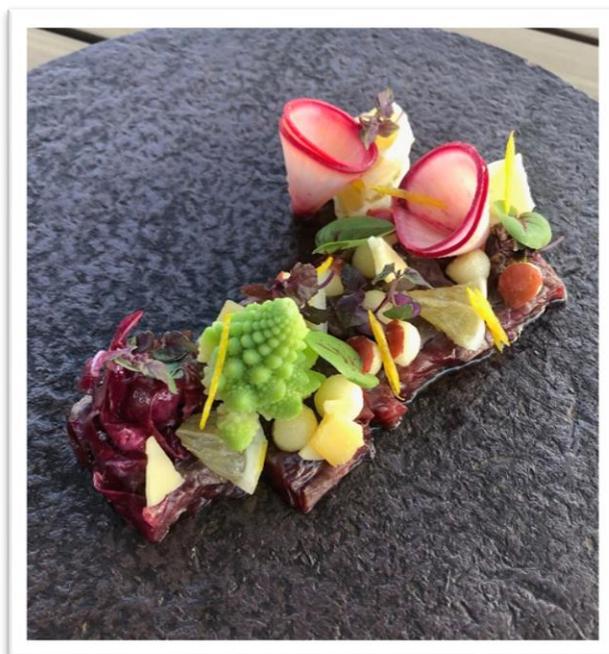


La cueillette キュイエット

山梨県産馬肉 矢崎屋ファームの檸檬
地場のリンゴ 前田屋オリーブオイル



山梨県には、馬刺しの食文化があります。是非この食文化を、フランス料理で表現したいと思いました。新鮮で味わい深い馬肉を、軽くグリエしてタタキ風にし、矢崎屋ファームの山梨県産レモンと前田屋オリーブオイルとマリネ、旨味と爽やかさを出し、地場で採れた林檎が、食感、味わいをより鮮明にしています。山梨県産の果実味に富んだ、ふくらみのある味わいの甲州&ヴィオニエの白ワインと共に、お楽しみください。

オススメペアリング：白ワイン（甲州、欧州系品種、その他）

日照時間が長く、寒暖差があり、上質なフルーツが多く収穫できる穂坂町にあります。そんな地場のフルーツをはじめ、ハケ岳の新鮮野菜やジビエや川魚など、選りすぐりな山梨県産食材と、上質な山梨県産ワインを豊富に取り揃え、旬にこだわり、素材と真摯に向き合い、真心こめたお料理をご提供していきたいと思っております。

住 所 韮崎市穂坂町三ツ沢1129
T E L 055-123-1650
営業時間 18:00~22:30 (20:30ラストオーダー)
定休日 火曜日
駐 車 場 有り (20台)
予約方法 電話、ヒトサラ
提供可能県産酒 ワイン、日本酒、ウイスキー、ブランデー
U R L <https://cueillette.jp>

ディナー

8,800 円 (税込)