

châteraise' group 5月共通メニュー

# 甲斐サーモンの三色揚げ



1,600円

お食事付差額  
400円

淡水魚特有の臭みがない、山梨の綺麗な水で育ったブランド魚「甲斐サーモン」を、あられ・湯葉・えごまの葉で包み三種類のお味と食感が楽しめる、初夏にぴったりな一品に仕上げました。抹茶塩とレモンでさっぱりとお召し上がり下さい。

勝沼ゴルフコース料理長 古屋十志夫 監修

## 5月のwine

ドメヌシャトレゼ<sup>®</sup>白

720ml 2,750円

グラス 550円

自社農場で収穫したソーヴィニヨンブランとセミヨン  
を丹念に仕込みました。グレープフルーツやマスカット、  
ツゲの香りが特徴的で、たっぷりとした果実味としっかり  
とした酸味が調和し、爽やかで味わいのある  
辛口ワインに仕上げました。

