



5月のグループ共通メニュー

三元豚ロースの白扇揚げ

～辛み香る四川風ソース～



1,650円

お食事付差額 450円

三元豚ロースを卵白の衣でふんわりと白扇揚げにし
にんにく、生姜、花椒(ホワジャオ)が効いた
四川風のソースを合わせました。

辛みが苦手な方は、ソースの量をお好みで
調整していただけます。

監修:勝沼ゴルフコース 料理長 古屋 十志夫

WINE of May 2023

5月のWine ドメーヌ・シャトレーゼ

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。

750ml ¥2,750
グラス ¥550

