

山梨の風土が育てた、季節野菜のマリネ、自社ワインでマリネしたサーモンのオードブルがすべてのコースについております。



### ¥2,000(税別) コース

メインの甲州信玄豚は、肉質も柔らかく自社の白ワインベースのソースとの相性は抜群です。

#### MENU

《食前酒》

《オードブル》

山梨の大地で育った野菜とワインでマリネしたサーモンの盛り合わせ

《スープ》

野菜のブイヨンスープ

《メイン料理》

甲州信玄豚のポワレ メルシーソース

《デザート》

焼き菓子と季節のフルーツの盛り合わせ

パン・コーヒー



### ¥2,500(税別) コース

このお値段で、ダブルメイン（鮮魚・信玄豚）という贅沢なコースです。当日入荷の鮮魚は、身の張りも良く、季節の野菜のソースとよく合います。

#### MENU

《食前酒》

《オードブル》

山梨の大地で育った野菜とワインでマリネしたサーモンの盛り合わせ

《スープ》

野菜のブイヨンスープ

《メイン料理》

〈お魚料理〉 鮮魚のポワレ 季節の野菜ソースで  
〈お肉料理〉 甲州信玄豚のポワレ メルシーソース

《デザート》

焼き菓子と季節のフルーツの盛り合わせ

パン・コーヒー



### ¥3,000(税別) コース

メインの国産牛ビーフシチューは、3日間かけてじっくり煮込んだ自信の一品。他では味わえないトマトベースのソースは絶品です。

#### MENU

《食前酒》

《オードブル》

山梨の大地で育った野菜とワインでマリネしたサーモンの盛り合わせ

《スープ》

野菜のブイヨンスープ

《メイン料理》

〈お魚料理〉 鮮魚のポワレ 季節の野菜ソースで  
〈お肉料理〉 県産完熟トマトをたっぷり使った国産牛ビーフシチュー

《デザート》

焼き菓子と季節のフルーツの盛り合わせ

パン・コーヒー

※要予約・3日前までにお願ひ致します。※季節により料理内容が一部変更になります。※その他内容につきましては、お気軽にお電話下さいませ。レストラン鳥居平直通TEL 0553(44)3080

トリイビラ  
(株)シャトー勝沼 レストラン鳥居平  
〒409-1302 山梨県甲州市勝沼町菱山4729

電話 0553(44)3080

Fax 0553(44)1093