

DAICHINの RESTAURANT



シェアコース(2名~)

前 菜

“信玄どり”むね肉のハムと彩り野菜を添えて
温泉玉子と豆乳ビネグレットをかけて

八 寸

備長炭で炙った鯖 帆立 紋甲イカの盛り込み
地場産カリフラワーのすり流し
天然ぶりのブランドードコロッケ

揚げ物

500日寝かせた熟成ジャガイモのフライ パルメザンチーズ

魚料理

はっしんかい
波心会から届く旬魚 和出汁で作ったアクアパッツァ

魚料理

“後藤牛” ローストビーフ
根セロリのピューレ 季節の野菜を添えて

麵

“釜揚げ” 鴨南蛮うどん

甘 味

季節の自家製冷菓