

2022.5.吉日

お得意様各位

「メニュー改正のご案内」

日頃より、レストラン鳥居平をご愛顧頂き、誠にありがとうございます。

当店では、皆様に喜ばれるお料理を提供できます様に務めておりますが、昨今の各メディアでの報道にもございます通り、原材料費等が高騰しております。また今後もお客様にご満足頂けるお料理をご提供出来ます様、メニュー改定をさせて頂きたくご案内申し上げます。

新メニュー実施日【令和4年7月1日(金)】以降のご予約より

団体様専用コース	税込価格	コース内容
A コース	¥3,300	メインがお肉のみの HALF コース
B コース	¥3,900	メインがお魚と甲州信玄豚のダブルコース
C コース	¥4,400	メインがお魚と甲州ワインビーフのダブルコース

今後も、皆様により良いお料理を提供出来ます様、日々努めて参ります。
ご理解と変わらぬご愛顧の程、よろしくお願い申し上げます。

ご不明な点等ございましたら、お気軽にお問い合わせ下さい。

株式会社 シャトー勝沼

レストラン鳥居平

山梨県甲州市勝沼町菱山4729

電話 (0553) 44-3080

Fax (0553) 44-1093

【団体様専用コース】のご案内



Aコース
¥3300 (税込)

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》

ワイン又はノンアルコールワイン

《オードブル》

ハーブ香る 県産サーモンのマリネ
サラダ仕立て

《スープ》

本日のスープ

《メイン料理》

〈お肉料理〉県産甲州信玄豚肩ロース肉のロティ
オリジナル和風ソース

《デザート》

パティシエ特製 本日のデザート

パン・コーヒー

Bコース
¥3900 (税込)

お魚と甲州信玄豚のダブルメインのコース。鮮魚は、身の張り良くオリジナルソースと合わせて。

- MENU -

《食前酒》

ワイン又はノンアルコールワイン

《オードブル》

ハーブ香る 県産サーモンのマリネ
サラダ仕立て

《スープ》

本日のスープ

《メイン料理》

〈お魚料理〉鮮魚のロティ
県産の白ミソと自社の白ワインを使ったソース
〈お肉料理〉県産甲州信玄豚肩ロース肉のポワレ
ニンニクとショウガ香る赤ワインソース

《デザート》

パティシエ特製 本日のデザート

パン・コーヒー

Cコース
¥4400 (税込)

お魚と甲州ワインビーフのダブルメインコース。甲州ワインビーフはじっくり煮込んだ自慢の一品。

- MENU -

《食前酒》

ワイン又はノンアルコールワイン

《オードブル》

ハーブ香る 県産サーモンのマリネ
サラダ仕立て

《スープ》

本日のスープ

《メイン料理》

〈お魚料理〉鮮魚のロティ
県産の白ミソと自社の白ワインを使ったソース
〈お肉料理〉県産甲州ワインビーフのラグー
自社の赤ワインを使ったソース ヴァンルージュ

《デザート》

パティシエ特製 本日のデザート

パン・コーヒー

オリジナルコース
¥5000~ (税込)

ご希望の食材・ご予算等から、オリジナルコースをご用意致します。特別なお料理で至福のひと時を。

- MENU -

《食前酒》

《オードブル》

《スープ》

《メイン料理》

〈お魚料理〉

〈お肉料理〉

《デザート》

パン・コーヒー



※要予約・3日前までにお問い合わせ致します。

※季節により料理内容が一部変更になります。お気軽にお問い合わせ下さい。

※オリジナルコースについては、お気軽にご相談下さい。

とりいびら
株式会社 **三ッ一勝沼** レストラン鳥居平

山梨県甲州市勝沼町菱山4729

レストラン直通 ☎ (0553) 44-3080

レストラン直通Fax (0553) 44-1093