【 団体様専用コース 】のご案内

Restaurant TORIIVILLA

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以上

ご希望の食材ご予算から、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日前までにお願い致します。

※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。

当店は、【やまなしグリーンゾーン登録施設】です。安心してお食事をお楽しみ頂けます。

株式会社シャトー勝沼 レストラン鳥居平【トリイビラ】
〒409-1302 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