

RESTAURANT ENJYU

DINNER MENU "ENJYU"

アミューズ / Amuse-Bouche

山梨県産とうもろこしの冷製スープとカネロニ
Yamanashi Cold Corn Soup and Cannelloni

冷前菜 / Cold Appetizer

北杜市「中村農場」の卵を使用したソースで味わう初鯉の薫焼き
「中村農場」の赤玉ねぎ・にんにくと共に
Grilled Bonito, Sauce Seasoning made with eggs with Red Onion and Garlic

温前菜 / Warm Appetizer

オクラと穴子のリゾット ハケ岳わさびの香り
Okra and Conger Eel Risotto Seasoned with Yatsugatake Wasabi

温前菜 / Warm Appetizer

山梨県郷土料理「ニラ饅頭」をイメージした鮎のフリット
「明野九州屋ファーム」のフルティカトマト
Fried Sweetfish, Tomatoes

温前菜 / Warm Appetizer

北杜市「中村農場」鶏のもつ煮 フレンチトースト風
Chicken Stew on French Toast

魚料理 / Fish

「山のあわび」と本日の魚のポワレ 山梨県産カリカリ梅のソース
Mountain Abalone and Sauteed Fish of the Day with Yamanashi Pickled Plum Sauce

肉料理 / Meat

ふじさんワインラムのソテー カチャトラ風ソース
Sauteed Lamb Cacciatora Sauce

食事 / Rice

山梨県郷土料理「おざら」 ENJYU 仕立て
Yamanashi Regional Dipping Noodle ENJYU style

デザート / Dessert

ブルーベリーのコンポート 紫蘇のグラニテ ヨーグルトの軽い朝露
Blueberry Compote, Shiso Granite

珈琲／紅茶

Coffee or Tea

15,000 円

- メニューは一例です。季節や仕入れ状況により、一部食材が変更になる場合があります。
- サービス料は別途 10%頂戴いたします。 ●個室をご利用の場合は個室料を頂戴いたします。