

# 「ジビエ」始めました!!

そもそもジビエとは、狩猟で得た天然の野生鳥獣の食肉を意味する言葉（フランス語）で、ヨーロッパでは貴族の伝統料理として古くから発展してきた食文化です。

その昔フランスなどでは、ジビエを使った料理は自分の領地で狩猟ができるような、上流階級の貴族の口にしか入らないほど貴重なものでした。

そのためフランス料理界では古くから高級食材として重宝され、高貴で特別な料理として愛され続けてきました。



『いのししのロースト 赤ワインソース 季節の野菜添え』

¥1980(税込) 要予約

ご予約・お問合せ

ヴィラ雨畑  
VILLA AMEHATA  
すず里の湯

山梨県南巨摩郡早川町雨畑699

TEL 0556-45-2213 FAX 0556-45-2253