



EN

A TABLE UNFOLDS AT GAKUROKU SUIEN

地元一流職人の一皿を 岳麓翠苑で味わうひととき

御料理

洗山

KOZAN

文月 ～鮎と炭火、岳麓翠苑の夏～

旬の鮎を、炭火の薫りとともに目の前で焼き上げます



料理人 近藤 洗

地元・富士河口湖町出身。
専門学校卒業後都内にて修行。
ミシュラン2つ星獲得【銀座しのはら】
の大将に師事し、2番手として活躍。
地元富士河口湖町にて独立。
独立後は店舗を構えず、出張料理
という形で会席料理を提供し、四季の
恵みと日本の伝統文化を大切に
料理を追求しています。



写真はイメージです

夕席

7月10日(金)・11日(土)

18:30スタート(21:30クローズ)

16,500円税込 別途サービス料10%

昼席

7月12日(日)

12:00スタート(15:00クローズ)

13,200円税込 別途サービス料10%

※要予約
※満席になり次第受付を終了いたします
※キャンセルポリシー 3日前から100%



富士山麓に佇む築200余年の有形文化財 一日一組限定 一棟貸し宿
〒401-0301 山梨県南都留郡富士河口湖町船津20-1

ご予約・お問い合わせは



0555-72-2211 (9:00-17:00)



info@gakuroku-suien.com

Website



Instagram



Access

