



## 地元食材にシェフの技を加えたフレンチ。 和紙が引き立つ古民家でいただく。

LA MAISON ANCIENNE

オーナーシェフ 鈴木 義豪<sup>さん</sup>・めぐみ<sup>さん</sup>

山梨県産の食材を  
よりおいしくアレンジ。

私は、東京のホテルで働いていましたが、古民家再生に関わる仕事をしている義父の勧めもあり、古民家を活用したレストランを始めると決めました。牧丘に移住して最初に感じたのは空気のおいしさと、緑に囲まれた自然環境の素晴らしさです。ここではフルーツにとどまらず、新鮮でおいしい食材を近隣の生産者から直接調達することができます。山梨の食材にこだわって料理することに、私はとても魅力を感じています。シェフとして「こんな調理法があるんだ!」と驚きを与えられるような料理を作り、山梨の食材の魅力を訪れた方々に発信していきたいです。

本格フレンチに華を添える  
和紙のテーブルクロスと眺望

古民家レストランですので和の雰囲気も大切にしていきたいと考えていたところ、市川和紙で作ったテーブルクロスを見つけました。和紙は日差しや照明などの光の入り方で見え方が変化する独特な風合いがあります。お客さまからも「すてきですね」と言ってもらえますし、料理も映えるのでとても気に入っています。

ここは標高が700メートルありますから眺望も良く、目の前にはブドウ畑が広がり富士山をはじめとする山々も見渡せます。夜には手を伸ば

せば届きそうなくらい、星が満天に広がり、富士山の山小屋の明かりも見えます。

自然の風を感じ、風景を愛でながら、ゆったりとした時間の流れの中で季節の料理を振る舞うことができる環境。何物にも代え難いです。

### ラ・メゾン・アンシエンヌ

山梨市牧丘町倉科5662-5  
TEL.0553-88-9152  
営業時間:  
11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:30(L.O.)  
定休日:火曜日  
[予約制]



### テーブルを彩る 和紙のテーブルクロス

金長特殊製紙のロングセラー「雲竜」。バターやワインで汚れてしまったときも拭き取ることができ安心。温もりが感じられる風合いも人気の理由。





焼きナスのハーブマリネ・ナスのクレームパティシエール  
チェリートマトのスパイスマリネ・オリーブオイルのアイスクリーム  
甲州富士桜ポーク肩ロースの低温ロティ・パプリカソース