

※画像はイメージです。

福井県

Le repas  
1.24 fri

北陸新幹線 福井の玄関

# 美食の郷 坂井市、 至高のフレンチ。

霊峰白山のめぐみをもたらす九頭竜川の河口を有する坂井市。このまちの気候・風土、伝統、文化、精神が育んだ豊穡の食材とミシュランシェフの情熱が織りなす特別メニューに合わせ、清澄な白山伏流水を仕込み水として用いた地酒をご堪能いただける至高のディナータイムです。

箱根「オーベルジュ オー・ミラドール」青山「NARISAWA」などフレンチの名店で修業を積み「デルズフォード・オーガニック青山店」でシェフを務める。その後独立し「Ata」「au deco」「Varmen」など、様々なジャンルで話題のお店を多数展開。

ミシュランシェフ 掛川 哲司 氏



日時

2025年1月24日(金) 16:30~18:40  
(受付: 16:00~/ディナータイム: 17:10~)

※タイムテーブルはQR先をご覧ください

料金

16,500円(当日、受付にて徴収)

定員

35名

場所

ふくい南青山 291「Cultive291」

東京都港区南青山5丁目  
4-4-1 グラッセリア青山内

- Menu
- ・越前がにと冬野菜のアイオリ
  - ・越前がにとアボガドのワカモレ
  - ・甘えびとドライトマトのブルスケッタ
  - ・和牛の炭火焼き 椎茸とカチョカバロ
  - ・華小町トマトとジャガイモのニョッキ

ほか 合計 12品

(仕入れの状況によりメニューが変更になることがあります。)

