

福知山市岩井新町 78 Tel.0773-24-5067



「天然猪自家製
サルスイツチャ」
800円
〈11月下旬～2月中旬〉



何気ない日常を
素敵なひととき
に…

イタリア料理に精通したシェフ自慢の逸品をいただく

お店紹介 スタイルッシュな中にも温かみのあるインテリアが魅力の店内で、本格的なイタリア料理を気軽に楽しむことができます。シェフお得意の豪快な肉料理のほか、地元の食材を使った前菜からデザートまで全て手作りしています。料理によく合うイタリアワインも多数取り揃えられています。

こだわり サルスウィツチャはイタリア語でソーセージのこと。地元でとれた天然の猪肉を赤ワインとハーブで味付けした旨みたっぷりの自家製サルスイツチャは、噛み締めるほどにジューシーな肉汁が口いっぱい広がります。



管 12:00～14:00、18:00～21:00
席 14席 駐 5台
昼 1,300～2,000円、夜 3,500円

休 火曜

舞鶴市市場 14 番地 Tel.0773-64-3939



「鹿肉と地元野菜
のコンフィ」
コース価格 5,184円
〈12月頃～未定
(要問合せ)〉



ワインが陳列
されたお洒
落な店内

鹿肉と赤ワインのハーモニーを堪能

お店紹介 神戸の老舗フレンチレストランを経て渡仏し、パリや地方のレストランで本場のフランス料理を修行したシェフ。フランス料理と、ソムリエールが選んだワインを気軽に楽しんで頂くお店として、1999年7月オープン。フランス料理をもっと身近に…というコンセプトで、カジュアルなメニューから本格的なコース料理まで準備されており、さまざまなシーンで利用できるお洒落なお店です。

こだわり 柔らかくなるまでじっくりと低温の油で加熱した鹿肉に、地元で採れた野菜を添えた「鹿肉と地元野菜のコンフィ」。定番のフランボワーズソースと滋味溢れる鹿肉の相性が抜群で、本格的なジビエ料理を味わえます。

管 11:30～15:00 (Lo14:00) (要予約)、
17:30～22:30 (Lo21:30)
休 月曜 (祝日の場合翌火曜) 席 40席
駐 10台 昼 1,500円、夜 5,000円

