



グランメゾン(ミシュラン三ツ星クラスのフレンチレストラン)出身のシェフが作る、フレンチ総菜のお店です。お子さまも食べられる優しいお料理から、ワインにぴったりの本格フレンチまで、幅広いお料理を楽しむことができます。

お料理に使うオイルサーディンや季節の食材を使ったソースなども全て一からの手作り。厳選した材料が使われており、シェフのこだわりが心にもからだにも染み渡ります。



ランチの前菜には肉・魚・卵・豆と共にたくさんの野菜が使用されています。



シヨーカーには惣菜がずらり。色鮮やかでどれも美味しそう！



名物のキッシュ。フルフル食感が大人気です。



ランチのメイン。魚や肉と季節の野菜を、ソースと共にいただけます。



外観も素敵です。

令和6年7月現在