



(東区泉2丁目1-28ヴィアーレストリア1B)

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、シェフのご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。



ランチのメイン。魚や肉と一緒に季節の野菜をいただけます。



シヨーケースには
鮮やかでどれも美色
惣菜がぎっしり。
味しそう!

名物のキッシュ
一口レーズン。トロトロ
フルフル食感が大人気です。



外観も
素敵です。



令和6年7月現在