

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** スタイリ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

