vol.102 ラ・ロシェル通信 2021

La Cuisine Restaurant Gastronomique Contemporaine

La Rochelle

www.la-rochelle.co.jp



素敵なマジックショーもたっぷりお楽しみ頂きます。 2021年夏、ラ・ロシェルで楽しい時間を過ごしましょう!

»•> ****** ≺•"

【ランチ】 11:30スタート(11:00受付)

- ◆大人 ¥6,000- [コース料理・ワンドリンク付]
- ◆お子様¥2,500- (11歳位迄) 【プティコース・ワンドリンク付】
- ◆お子様¥1,500-(6歳位迄) [お子様プレート・ワンドリンク付] 【ディナー】 18:00スタート(17:30受付)
- ◆大人 ¥8,000- [フルコース・フリードリンク付]
- ◆お子様¥2,500- (11歳位迄)【プティコース・ワンドリンク付】
- ◆お子様¥1,500- (6歳位迄) [お子様プレート・ワンドリンク付]

※上記は税金・サービス料込みの金額となっております。





8月29日(日) ランチ 11:30スタート(受付11:00) ディナー18:00スタート(受付17:30)



ラ・ロシェル福岡店

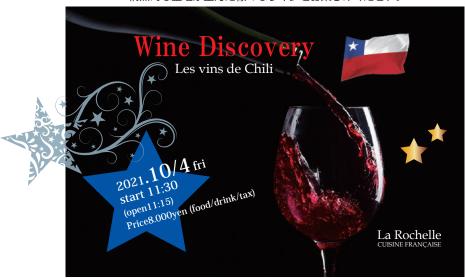
ランチ 12:00-13:30 LO / ディナー 18:00-20:30LO 定休日: 毎週火曜日・水曜日 福岡県福岡市中央区大手門1-1-5 TEL: 092-716-5617 FAX: 092-716-5618



2021 年 9 月 10 日(金) 19:00 スタート(受付 18:30) お一人様 ¥12,000-(税サ込み:フルコース&ワイン) 【テーマ】『目が離せない!情熱の国スペインワイン』



ブドウの栽培面積世界 1 位、ワイン生産量世界 3 位のワインの巨大生産地。 長い間親しまれてきたスペインならではのワインに加え技術革新に よって生まれたスーパー・スパニッシュ・ワイン等、斬新なワインが誕生。 情熱的な土地が生んだ様々なワインをお楽しみください。



◆ランチワイン会◆

令和3年10月4日(金) 11:30スタート (受付11:15) お一人様 ¥8,000- (税サ込み: フルコース&ワイン) 【テーマ: チリワインの知られざる魅力】 1990年代後半の赤ワインブームを機に大ヒット今やワイン輸入量は首位を独走。 豊富なラインナップが魅力のチリワイン安旨だけでは無い新たな魅力をご紹介します。 ソムリエ 森崎 直紀