

期間限定!!

**”ラパン”うさぎ肉の白ワイン&フランス産
ポルチャーニ茸とトランペット茸煮込み フェア!!**

3/16(金)~31日(土) ランチ&ディナータイム

(3/17(土)ディナータイムは除く)

フランスでは定番料理ですが、日本ではまだまだ馴染みの薄いラパン(うさぎ)料理。当店でも普段は特別注文でのみご提供しているこのお料理が期間限定で登場!!

柔らかいラパンの煮込みとフランス産きのこの香り豊かなソースを付け合わせの Pasta とご一緒にお楽しみいただけます。ぜひぜひこの機会にお召し上がりください!!

スペシャル ラパンコース

¥2,500(税別)

- ・3種のアミューズ
- +
- ・”ラパン” うさぎ肉の白ワイン & フランス産ポルチャーニ茸とトランペット茸煮込み
- +
- ・プティガトーショコラ&アイスクリーム



- ・”ラパン” うさぎ肉の白ワイン & フランス産ポルチャーニ茸とトランペット茸煮込み
- 単品 ¥1,600(税別)**

ご予約は以下まで・・・。



La fleur de sel / ラ・フルール・ド・セル

東村山市栄町2-5-9 Tel&Fax 042-398-1833 (月曜日定休)

<http://www.r-laflurdesel.com>

