

Saturday Night



フランス産の  
トリュフが  
贅沢に香る



牛ホホ肉の赤ワイン煮込み トリュフ(ハーフ) ¥2,450。丁寧にじっくりと煮込み、とろけるおいしさに。通常量は皿2つで¥3,500

タイル張りなどはDIY。ウォークインセラーもあり、見た目もかわいいワインが並ぶ



まだある！おすすめグルメ

プチバフェ ショコラ ¥900。自家製ラムレーズンやトンカ豆のアイス、75%カカオのソルベが見事に調和



1週間お疲れさま。さあ、飲もう！

## ひとり飲み天国

おいしい酒と自宅では再現できない料理で頑張った自分を労おう。ひとり飲みの達人であるツレツレハナコさんがセレクト！

旬の料理とデザートを  
憩いのビストロで堪能

PUB 01

ラバール  
KUAL

三鷹

2020  
4/7  
OPEN

三鷹駅から少し離れたエリアにオープンしたフランス料理とお菓子のビストロ。シェフの久原将太さんは星付きフレンチで経験を積み、妻の春香さんはパティシエールとして10年以上のキャリアを重ねて独立。ピオワインを中心に100種以上のワイン(グラス¥650～、ボトル¥3,500～)も楽しめる。メニューによってはハーフサイズも対応。

国武蔵野市西久保2-3-15 サード本窪1F  
☎0422-27-7753 ☑11:30～15:00(L013:30)、18:00～23:00(L022:00)※ランチは☑☑テイクアウトのみ、  
☑☑☑は前日までの予約で¥3,800コースのみ  
☑☑☑、不定(SNSに掲載) ☑18席



三鷹駅北口から中央大通りからまっすぐ。ランチはテイクアウトか、イートインは完全予約制

ココがオススメ！



元一つ星フレンチのシェフが、パティシエールの奥様と始めた店。どれも本格的で繊細な味！

！コロナ対策もバッチリ！

★★★★★ 達成率86%

Profile

ツレツレハナコ

食と酒と旅を愛する編集者。寝ても覚めても、おいしい料理とお酒のことばかり考えている。著書に「ツレツレハナコの薬味つくしおつまみ帖」(PHP研究所)など

