



【リゾット】
青海苔と玄米のリゾット
静岡県浜名湖産青海苔を「馳走啐啄一十」の出汁でリゾットに。自家製カラスミをたっぷりと乗せて。



パンと海塩バター(+440円)
フランスのパン職人が焼き上げたパンに海塩を練り込んだ風味豊かなバターを添えて。



【デザート&コーヒー】
マスカルポーネのムースと「マウントコーヒー」のコーヒー
この日のデザートは口に入れた瞬間にふわっとほどける軽いムース。甘味と酸味のハーモニーが楽しめる。



【スープ】
白菜とマコブのすりながし
白菜を和食の「すりながし」の製法で仕上げたスープ。ダシは3年ものの蔵囲昆布を使用。



【前菜】
お魚を使ったカルパッチョ
この日の魚はサワラのスムーク。「馳走啐啄一十」の織ぎ足しポン酢のジュレで味わう。



左が新月、
右が満月の塩



【メイン】
瀬戸内産天然鯛のパイ包み焼き プールブランソース
一週間熟成させた天然鯛を使用。白ワインビネガーをベースにしたソースでさっぱりとしただけ。

lunch ランチコース (2200円)

前菜、スープ、メイン、リゾット、コーヒー、デザート
※1日限定10食、+440円でパン追加

看板メニューの天然鯛のパイ包み焼きをメインに選んだランチコース。+440円でフランスから空輸し、店内で仕上げ焼きをしたパンと海塩バターをセットにできる。

ここが話題!

昨年6月にオープンしてすぐ、「何度か食べたいくなる上品な味」とSNSで話題を集めた「馳走2924」。平野寿将さんと初となるコラボランチは、話題となる前に予約完売になるかも?

西健一さん(写真左)

広島と東京のフレンチレストランで修業を重ねたあと、退任。帰国後、中区富士見町の割烹「馳走啐啄一十」で料理家・平野寿将さんと(写真右)に師事する。



lunch data

- 11:30~14:30・OS13:30
- 全1種類
- そのほかのランチ
- なし

西区三篠町

馳走2924

ちそうにくにし
◎西区三篠町3-12-5 西村ビル1F
☎082-230-5129
◎11:30~14:30・OS13:30、18:00~23:00・OS21:00 ◎不定平日 ◎なし
□座敷なし □個室なし □全席禁煙
□子ども用設備あり(専用メニュー※要予約、ベビー椅子、おむつ交換台)



「馳走啐啄一十」とコラボ
今だけのランチコース
広島の高層ビルを築き上げた割烹「馳走啐啄一十」。その店主である料理家の平野寿将さんに師事した西シエフが昨年オープンさせ、瞬く間に人気を集めたフレンチレストランがこちら。ランチは2200円のコース1種類のみ。12月は、平野さんと一緒に考案したメニューを1ヵ月限定で提供する。「馳走啐啄一十」の出汁やポン酢、昆布など和の素材をフレンチと融合させたスペシャルコースだ。メインの天然鯛のパイ包み焼きは西シエフ渾身のスペシャリティ。パイの仕込み場には山口県光市牛島で毎月と新月の日だけに作られる特別な塩「月咲」を使用。満月の日には満月の塩、新月の日には新月の塩と合わせて仕込んでいるのもこだわり。ゆくゆくは「西」の料理を食べに行こうと思ってもうたら幸せですと西さん。ランチは10食限定なので予約して訪れよう。