

3月23日 日曜日 16時開始 19時終了予算

日浦農園さんが お野菜販売します 12 時頃から予定

# 浦農園さんの野菜を使ったフランス地方料理 とフランスワインを愉しむ会 Vol.7





プラシャルルー オーナーシェフ 星野正典 料理人とパティシエ2つの顔をもつ。 信頼する浦農園の無農薬野菜を フレンチに生かします。

### 浦農園 浦光夫

フランス留学を経てフランス企 業に勤務。定年退職後は憧れ ていた有機農業の埼玉県小 川町に弟子入り。現在、さい たま市にて

定番からレストラン仕様のヨー ロッパ野菜まで100種以上を

## お1人様 12,000円 (税込)

### ★お料理の内容★

アントレ ピサラディエール

ピッツァのように薄い生地に

アメ色玉ねぎ、アンチョビ、黒オリーブをのせて

フランス産緑レンズ豆のスープ 揚げ卵添え スープ

トマトのコンソメナージュ仕立て 魚 天然平目

肉 仔羊のピエパケ

仔羊胃袋の詰め物のトマト煮

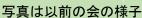
お料理に合わせて 5種類のワインをご用意します

デサール プロフィトロール グラスバニーユプチシューの温製ショコラソースがけ

#### 開催場所

プラシャルルー 蕨市塚越5-51-16 西川口駅東口より徒歩8分

> お申し込みは3月16日(月)までにお願いします。 3月20日以降のキャンセルは100%のキャンセル料を頂戴いたします。







ワインショップ 葡萄とくま ソムリエエクセレンス高見澤 陽子 皆さんとのご縁をつないで 楽しいワイン会にしたいと思います

の m 込み・ プラシャルルー お問い合わせ

蕨市塚越5-51-16

048-432-5541 048-431-2718

ワインショップ葡萄とくま 蕨市中央1-14-11