

おかげさまで25周年

La Riviere 2017



リビエールに少しずつ秋の食材が入り始めました。
暑さで疲れた体にやさしく、美味しくしみる“初秋フレンチ”をどうぞ。



イベントラリー
第4弾!

初秋のコース

(前菜) 殻付き帆立貝とスモークサーモンのサンタフェ風

(スープ) えびすかボチャのポタージュ “マリアンヌ”

(お魚料理) 野生のお米をまとった
本日入荷のお魚のポワレ、秋のよそおい

(お肉料理) はAかBをお選びください

A: 特選! 但馬牛ステーキ、秋野菜と走り松茸を添えて
西洋わさびのソース

B: 国産仔牛ロースと秋茄子、モッツアレラチーズの
重ね焼き エストラゴン風味

(デザートⅠ) 和梨のカクテルと紅茶のエスプーマ

(デザートⅡ) 旬の無花果のコンポート
バニラアイスとともに

食後のお飲み物各種

6,500円 (サービス料10%、消費税別)

期間: 9月4日(月)~9月30日(土)

※ランチタイムにこちらのコースをご希望の際は事前にご予約下さい。
※お料理内容は材料入荷の加減により変更することがございます。

コラボ
企画

ラ・リビエール × 香住鶴

香住鶴ナイト at ラ・リビエール “一夜限りの限定ディナー”

今世界中から熱い注目を浴びる日本酒。
創業享保十年(1725年)但馬の地酒として
今も伝統的な酒造りを実践されている全国的にも稀な
但馬を代表する蔵元「香住鶴」とラ・リビエールの
一夜限定のコラボレーション企画。

当日は香住鶴の蔵元から、この日のコース料理との
相性を考えた最高のお酒を数種類ラインナップ予定!
香住鶴のこだわりやお酒のコメントなど生の声も
蔵人から聞くことが出来ます。
秋の夜長日本酒と共に味わう極上のフランス料理を
この機会に是非ご賞味下さい。

開催日 10月21日(土) 18:30スタート

◇ 特別フルコース お一人様 **¥8,640**
【ペアリング日本酒込み】 (サービス料10%、消費税込み)

◇ 募集人数: 20名様程度

先着順にてご予約承ります!

- ・お料理はこの日の為だけに作るお任せの特別コースとなります
- ・お料理に合わせて香住鶴の色々なアイテムを順番にお出します。
- ・当日お出しするお料理と日本酒の詳細は後日発表します。
- ・お連れ様でアルコールが飲めないお客様は、お料理代金(¥6,480円税込)のみを頂戴致します。(ドリンク代は別途)
- ・養父駅、和田山駅迄の送迎は可能です。(ご予約時ご相談下さい)



香住鶴



★まずはお気軽にお問合せ下さい。

[ご予約・お問い合わせTEL] **079-665-0801**

養父市大塚22-1 水曜定休

◇ ランチタイム 11:30~15:30 (ラストオーダー 14:00)

◇ デイナータイム 17:30~22:00 (ラストオーダー 21:00)

<http://www.katashima.co.jp/riviere>

アレルギーの食材等はご予約の際にお申し付け下さいませ。