

近づく年末!

フレンチといえば、メインディッシュはジビエと行きたいところ。そんな本格フレンチを気軽に。

話題の店の動向をリサーチ!

話題の店の動向をリサーチ!

この1年で美味しい店の動きはいろいろあったけれど、夜の街で今話題の店は、やっぱりおさえておきたい。うれしい楽しい年末の夜は、こんな店から始めるのもおすすめだ。



移転新装開店には、リザーブで駆けつける。

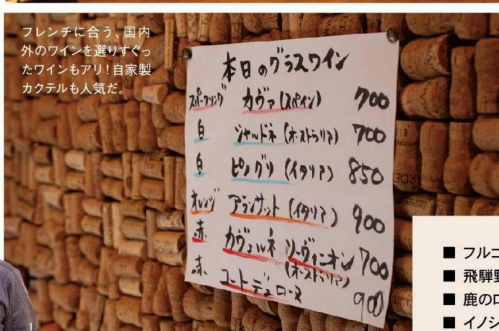
01 あの人気フレンチは、ここへ動く!

オープンして2年。でこなる横町」の中でも、いつも客足の絶えない繁盛店として賑わう「ナチュレ」がこの年末を前に満を持して移転! 八軒町に看板を移してその新たな扉を開く。本を基調としたナチュラルであたたかみのある空間へと、只今絶賛仕上げ中の新店では、これまでの倍以上に客席を増やすが、「おひとりさまでも気軽にフレンチを楽しめる食堂」との思いの元、夫妻で営む気取らない雰囲気は変わらず。地域の中の食材を意識して取り入れた本格フレンチを気軽に楽しめる、いよいよのオープン、11月中旬! リニューアルに駆けつけて、年末の夜をリザーブしておきたい。

【奥飛騨サーモンのミクユイと飛騨産シャインマスカットのサラダバジルソース】は、ある日のコースの前菜。あしらわれたのは、高根産のエディブルフラワー。



「(野村農園) や(上宝O2ファーム)などの地元野菜をふんだんに使ったガスパチョは、仏モン・サン・ミッシェル産のムール貝入り!



フレンチに合う、国内外のワインを揃えつつ、たワインもあり! 自家製カクテルも人気だ。

RESERVE



「飛騨産ツキノワグマの赤ワイン煮込み(飛騨高山ワインアボセカリー)のピノ・グリンソース ジャガイモとバターナッツのビュレを添えて」5,500円はアラカルトで楽しめる。

アラカルトは1品~でも! お待ちしています~!

1グループ最大8名 / 半個室あり

朝日町 フランス食堂 Nature [旧店は~11/5]

☎ 090-7367-5663 高山市朝日町24でこなる横町 / 18時~22時30分(土17時30分~) / 水休
11月中旬移転後 高山市八軒町2-62 / 18時~22時(土17時30分~) / 木休



営むのは、河上さん夫妻。

- フルコース 5,300円・7,500円
- 飛騨野菜の畑サラダ 1,400円
- 鹿のロースト 3,800円
- イノシシのロースト 4,500円
- サンマのコンフィのサラダ 1人前 1,600円