

# ほたる de カジュアルフレンチ

Casual French Cuisine with Fireflies

道の駅

一乗谷あさくら水の駅

with グラン・シェフ クーゼー

Roadside station Ichijodani Asakuramizunoeki  
with Grand Chef KUZE

menu

(コース・全4品)

Hors d'œuvre  
オードブル サラダ仕立て

Crème riz et d'oignon purée de joure  
福井県産コシヒカリと玉葱のクリームスープ  
本日のピューレと共に

Côte de porc grillé aux romarin  
avec moutard meaux

国産豚肩 ロースのグリル  
ローズマリー風味  
フランス、モー産粒マスタード添え

Cuisse de poulet à l'orange  
avec riz au beurre

国産鶏もも肉の  
軽いオレンジ煮込み  
バターライス添え

Dessert de joure  
本日のデザート

コーヒー

パン、  
オリーブオイル

「グラン・シェフ クーゼー」  
オーナーシェフ

久世 康史

京都ロイヤルホテル(現:京都ロイヤルホテル&スバ)で約6年、京都ホテル(現:京都ホテルオークラ)で11年の修業期間を経て、平成19年ローズガーデンに入社、23年8月料理長に就任。食に携わるようになってからずっと思い描いていた「食」を「楽しむ」食楽をコンセプトに「グラン・シェフ クーゼー」を開業

6月 2022 June

3 (Fri)・4 (Sat)・10 (Fri)・11 (Sat)

17 (Fri)・18 (Sat)・24 (Fri)・25 (Sat)

Dinner time

17:00~19:00

※ディナータイムの後、敷地内ビオトープで  
ホタルを鑑賞いただくプランです

This plan is to watch fireflies at the on-site biotope after dinner time.

【完全予約制】 毎回10テーブル限定

【Complete reservation system】 Limited to 10 tables each time

※ 1テーブル1~4人まで(テーブル単位でお申込み下さい)

※ 申し込み・詳細は裏面をご覧ください

\* 1 Table for 1 to up to 4 people (please apply by each table)

\* Please see the back side for application and details.

【料金】 大人/お一人様 3,500円(税込)

子供/お一人様1,500円(小学生まで)

【Fee】 Adults / per person 3,500 yen (tax included)

Children / per person 1,500 yen (Up to elementary school kids)

【会場】 道の駅 一乗谷あさくら水の駅

福井市安波賀中島町1-1-1 tel:0776-41-2777

【Venue】 Road Station Ichijodani Asakuramizunoeki

1-1-1 Abakanakajima-cho, Fukui-city Tel: 0776-41-2777

豊かな里山の水辺で  
蛍を眺め  
季節の恵みを味わう  
期間限定レストラン

At the waterside of abundant Satoyama  
Look at the fireflies and  
Enjoy the blessings of the season  
At the restaurant for a limited time