

駒ヶ根フレンチ 美味しいフレンチは駒ヶ根に有り!

Komagane French

駒ヶ根高原リゾートリンクス

ビストロ ボン コパン

Komagane Kogen
Resort Linx



BISTRO
Bon Copain
|| ボン コパン!

2/15 **要予約 定員60名様**
SUN PM 6:30~
会場:駒ヶ根高原リゾートリンクス



その日の夜、「美味しい!」の声 2人のシェフ、2店の味を体験!

美味しい料理を楽しみたい人、食通の人、誰もがターゲット!
旬の素材や地元食材、そして高級食材まで、そのすべては
「美味しい!」と言ってもらうため。
駒ヶ根フレンチを好きになってもらうため。

洗練された美味しい料理を追求したリンクス中路シェフと、素材を活かしたダイナミックな料理が魅力の駒ヶ根ビストロ「ボン・コパン」山本シェフ。

今回は「本当に美味しいフレンチはここ駒ヶ根に有り!」と、地元をはじめ県外のお客様にも知っていただきたいと考え、2人のシェフの共演が実現しました。2人のシェフの合作の一皿もあれば、一皿ごとシェフの個性が表れた料理もあり、最後まで楽しめるフルコースのディナーです。

お一人様 **¥10,000** サービス料
消費税込

※上記料金にはアペリティフ(食前酒)が1杯付きます。
なお、お席は長いテーブルの相席となります。

●お料理について

フレンチ初心者も上級者も大満足!!

「ナイフやフォークが苦手」というビギナーの方にも、「美味しいフレンチには目が無い!」というフレンチ通の方にも、喜んでいただけるお料理をご用意いたします。

「ラグジュアリーな美味しさ」がコンセプト

今が旬の食材を取り入れ、高級感のあるフレンチを追求。妥協しない美味しさに、香りや見た目の美しさをプラスした「五感で楽しむフレンチ」をご堪能ください。

2人のシェフが織り成すハーモニーがテーマ!

まずは、2人のシェフが趣向を凝らして合作するアミューズを。オードブルからは交互に、山本シェフのお料理、次は中路シェフのお料理というようにコース仕立てでご提供いたします。

素材の良さを堪能できる料理をご用意

メニューはキャビアやフォアグラ、トリュフといった世界3大珍味や、高級食材の代名詞であるオマール海老、柔らかで味わい深い牛フィレ肉を巧みに使った。厳選素材の料理を提供します。
※アレルギーをお持ちの方はお申し付けください。

レストラン紹介&シェフプロフィール

駒ヶ根高原リゾートリンクス レストラン「メープル」



駒ヶ根高原のリゾートエリアにあるホテル内のレストラン。特徴はなんといっても美しいロケーション! レストランの大きな窓からは高原の大自然が眺められ、癒しの時間を過ごせます。

料理長 中路 啓太(38才)

フレンチ界の重鎮である上村元シェフのもとで修行を積み、一流レストランで腕を磨く。フレンチのみならず料理の奥深い世界を探索し多彩なジャンルにも挑戦、美味しさを求め続けている。その料理にファンが多く、ホテルを訪れる一流企業のVIPにも認められている。



フレンチレストラン ビストロ ボン・コパン



駒ヶ根市内にあるフレンチビストロレストラン。コース料理はもちろんアラカルトも充実していて季節ごとの食材を使い豪快な料理が楽しめる。若者から年配の方まで気軽に食事を楽しむ事ができる地元の人に愛されるアットホームな一軒家のレストランです。

オーナーシェフ 山本 雅樹(37才)

東京のレストランや地元のホテルを経て渡仏。ノルマンディーの1つ星オーベルジュ「DUN」、パリの3つ星「アルページュ」で働く。帰国後2008年に独立開業し今年7年目を迎える。地元の食材はもちろん、仏産や伊産の食材も豊富に使った料理を得意とする!



◆お飲物についてご案内

当日のお飲み物はお料理に合わせたワインなどをご用意いたしております。お得なホテルセレクションコースやグラス販売もごございますのでご期待ください。

◆おすすめワインプラン.....2,000円

その他別注文にて、シャンパーニュや外国産の厳選ワイン、ノンアルコールドリンク類もお楽しみいただけるようご用意いたしております。



Komagane Kogen Resort Linx

駒ヶ根高原リゾートリンクス

駒ヶ根市赤穂5番1086(中央自動車道駒ヶ根インターより3分) TEL.0265-82-8511 FAX.0265-82-8522

<http://www.komagane-linx.co.jp> 駒ヶ根 リンクス 検索 <https://www.facebook.com/komagane.linx>

