

料理長厳選ワインとのペアリングをお楽しみください。

シェフ特製フレンチコース

# カジュアルフレンチ × ワインのタベ

2026年2月27日(金) 18:30~20:30

18:00 受付 / 18:30 開始

会場: 商エレストラン松楓

お一人様 **¥8,000** (税込)

予約制  
前日17:00  
まで

定員20名  
(先着順)

※ワイン4種のペアリング付き ※ノンアルコールの方はノンアルスパ、ノンアルワイン付き  
※他飲み物は別途料金

# Casual French × Wine Evening



水蛸のカルパッチョ ハーブのサラダ パセリオイル

## MENU

### Hors d'œuvre

水蛸のカルパッチョ ハーブのサラダ パセリオイル

### Poisson

ヤガラのお骨付きロースト

柚子胡椒風味のオランダーズソース

### Viande

たかはたポークのカスレ

### Dessert

タルトタタンと塩キャラメルクリーム

### Café

コーヒー

お申し込み・お問い合わせ

**商エレストラン松楓 TEL.0766-30-3355**

〒933-0912 高岡市丸の内1-40 高岡商工ビル10階(受付時間 / 平日9:00~17:00)

商エレストラン松楓HP ▶



Instagram毎日更新中! ▶

