

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 × ウインのタベ

2026年2月27日(金) 18:30~20:30

18:00 受付 / 18:30 開始

会場: 商工レストラン松楓

予約制
前日17:00
まで

お一人様 ¥8,000(税込)

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ー、ノンアルワイン付き
※他飲み物は別途料金

Casual French × Wine Evening

MENU

Hors d'œuvre

水蛸のカルバッチョ ハーブのサラダ パセリオイル

Poisson

ヤガラの骨付きロースト
柚子胡椒風味のオランデーズソース

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

水蛸のカルバッチョ ハーブのサラダ パセリオイル

お申し込み・お問い合わせ

商工レストラン松楓 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)

商工レストラン松楓HP ▶



Instagram毎日更新中! ▶

