



- 1 鯛のあら炊き 季節の野菜添え (料理は、ディナーコースの一例)
- 2 一枚板のカウンターが粋な、パースペースもある
- 3 ホワイトアスパラガスとラングスティーマのポワレ オレンジアメリカソース
- 4 随所にセンスの良さが窺える、清楚でモダンな店内

フレンチ | ル・ヴェルドゥリエ

Le Verdurier

住所：大田区鵜の木 3-2-10

TEL：03-5741-7687

営業：11:30AM～L.O.2:00PM / 5:30PM～L.O.9:00PM

定休日：水曜 (祝日の場合は営業)

席数：40席

カード使用可

一人あたりの予算：昼 ¥3,000～、夜 ¥7,000～

コース料金：ランチ ¥2,100・¥3,675・¥5,250

ディナー ¥4,725・¥6,300・¥8,925

野菜のコース ¥6,090、シェフおまかせコース ¥10,500

※サービス料 10%別

隠れ家的ロケーションで、 野菜の豊かさを堪能する

田園調布から車で10分、閑静な住宅街に佇む隠れ家的な一軒17世紀のフランスのものだという古い木の扉を開けると、木とガラスが調和した明るい空間が広がる。シェフの小林浩一氏は京都出身。フレンチを生業とするからには最高レベルで自らを試したいと、東京にのり込んだのが2001年。わざわざ足を運んでもらえる店にと、緑豊かなこの地に店を構えた。「野菜栽培者」という意味を持つ店名の通り、野菜を駆使した身体に優しいフレンチは、今も着実に顧客を広げている。中には出身の京都から取り寄せた京野菜を巧みに使いこなしたひと皿も。素材の旨みを存分に生かし、酸味や香りで輪郭を際立たせた料理はどれも一度食べたなら忘れられないだろう。