

ビストロ&ワイン エスポワール

Tel.096-356-9748

〔花畑町〕

3人の匠がもてなす晚餐は、希少な食材と厳選ワインの妙技

MOCOS

Christmas Specialite

ソムリエ
太田 信博さん

野菜ソムリエのシェフ、ワインソムリエ、そしてゲストサービスのエキスパートの女性スタッフの3人が、最高のおいしいクリスマスをお届けします。普段中々手が出ない高級ワインもグラスどうぞ

・タスマニアサーモンの瞬間スモーク・鶏肉ムース、馬肉とアボカドのタルタル、ケーキサレ、リエットの盛合わせ・ピーズのスープ・手長海老と甘鯛のソテー、サフランソース・野菜のひとくちにぎり・香岐牛とフォアグラのパイ包み焼き・デザート盛合わせ



クリスマスコース ¥6,500

オードブル①+オードブル②+スープ+魚料理
+野菜のひとくちにぎり+肉料理+デザート

[12/23(祝・木)~25(土)]



熊本市花畑町13-5バンビル2F
 開 11:30~オーダーストップ14:00 /
 18:00~オーダーストップ23:00
 (金・土曜、祝前日は~翌1:00)
 休 日曜 ※11・12月は休みなし
 定 20席 回なし
 用 http://www2.plala.or.jp/Espoir/
 カード利用可



http://www.kumamotonavi.jp/



モコス読者限定!

11,12月の女子会
おすすめプラン飲み放題コース
4,500円~

オードブル2品・魚料理・肉料理・デザート
 など料理7品に、ソムリエがセレクトしたワイン
 ・カクテル・ビール・焼酎など飲み放題



壁一面の大きな窓ガラスを前に設けられた特等席のカウンター。華やかな夜の繁華街を見下ろしながら味わうクリスマスディナーは、世界遺産にも選ばれたタスマニア産のサーモン。産卵前の海で水揚げした希少なサーモンは、とろけるような上質な脂が格別。そのサーモンを、瞬間スモークで薫りをまとわせ、煙と香りの演出で晚餐を盛り上げる。さらにソムリエの太田さんが日本一と断言する香岐牛や手長エビなど、自らの舌と足で見つけた最高級の食材は続く。九州でも稀なワインサバーの導入で、高級なワインが格安のグラスで頼めるのも嬉しい。もちろん、100%果汁のグレイプタイザーなど、ノンアルコールドリンクも充実。