



喜びと希望を込めた一皿と共に グラスで嗜む秀逸ワインの数々

中央区花畑町/ビストロ

ビストロ&ワイン エスポワール

エスポワールの “とろ〜りチーズ ラクレット オープン焼き” 1,944円

“アルプスの少女ハイジ”にも登場するラクレットチーズ。その断面を専用のオープンで5分ほど焼き、溶けた部分をナイフで落として食べる伝統料理。ジャガイモや根菜に絡めて食す、シンプルだが濃厚な一品。

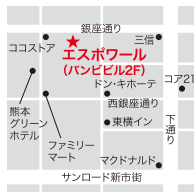


ライトやキャンドルなど、光のあしらいが素敵。特別な日にはライブ演出も可能だ。

店の心意気を表すチーズ料理に感動

ワインとチーズ。その王道の組み合わせに疑いはないが、『エスポワール』ならでは味わえない特別なハーモニーに出会える。独自のルートで熊本初登場(2014年5月30日現在を果たした赤ワイン・りんどう1100円(50ml)は、知る人ぞ知るケンゾーエステート。ゲーム会社・

カブコン創業者である辻本憲三氏が手掛けた銘柄で、世界でも希少なワインだ。それに合わせるなら、やはりラクレットオープン焼きを。チーズが溶ける間に漂う香りはまさに垂涎もので、客の多くが目当てに訪れるという一皿。ビストロの神髄がここにある。



詳しくは
コチラ↓



TEL. 096-356-9748

所 熊本市中央区花畑町13-5

バンビビル2F

営業 18:00~24:00

(金・土曜、祝前日は~翌2:00)

休 不定日曜 席 16席 個室なし

禁煙 あり 犬利用可

URL <http://www2.plala.or.jp/Espoir/>

Course Menu

●記念日コース(オードブル3品、パスタ、魚料理、肉料理、デザート) 5,400円※前日までの要予約

Information

花びらを散らし特殊なキャンドルで、彩り豊かにテーブルをコーディネートする“記念日コース”。花火などで豪華に演出したデザートや美しく彩ったオリジナルカクテルも愉しめる。