



とろ〜りチーズ
ラクレットオープン焼き
1,944円
チーズ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野菜に絡めていただく



常連の
伊藤由美子さん

その場で溶かしてくれるとろとろのチーズは美味しい温野菜との相性が抜群！ 見てもワクワクします。何度来店しても、このラクレットチーズだけは外せません。

トロ〜り熱々ラクレットと 優秀ワインのマリアージュ

フランス語で、「削る」「引っこく」を意味する、ラクレット。『アルプスの少女ハイジ』で主人公のハイジが山小屋で食べたチーズ料理と聞けば、思わず喉がゴクリと鳴るだろう。世界中から選りすぐった秀逸ワインと創作フレンチが揃う大人の隠れ家『エスポワール』。この店を代表するメニューが、とろ〜りチーズラク

レットオープン焼きだ。昨年の「ジャパンチーズアワード」にて、金賞と外国人審査員賞をダブルで受賞した北海道「共働学舎」のチーズを使用しており、そのクオリティの高さは折り紙つき。他にも魅力を挙げればキリがないが、店内一杯に広がる豊かな香り、心奪われるビジュアル、そして何より最良の友・ワインの味を引き立てる存在感……。全てを「期待以上」の贅沢で満たしてくれるひとつだ。



銀座通りの隠れ家ビストロ。「記念日コース」では、テーブルに花びらを散らしキャンドルでコーディネート

ビストロ&ワイン エスポワール TEL096-356-9748

所 熊本市中央区花畑町13-5/パンビル2F
 営 18:00〜24:00(金・土曜、祝前日の場合は〜翌2:00) 日曜不定
 定 16席 〆なし 〆可 利用可 URL http://www2.plala.or.jp/Espoir/

詳しくは
コチラ

3273

- Other menu
- ・ラクレット付き選べるコース 4,500円〜
 - ・幻の尾崎牛のタタキ 1,620円
 - ・野菜ソムリエのこだわりディップ 1,404円
 - ・海老とマッシュルームのアヒージョ 756円
 - ・みんなでシェアする2時間飲み放題付きコース(4名以上) 4,500円〜

