

緑の庭や花壇を見ながら、至福のひとつき

気取らずに楽しむ 欧風料理

ランチタイムのメニューにあるレディー
スコース(2,940円)は、オードブル、
スープ、肉または魚のメイン、パン、デ
ザート、コーヒーまたは紅茶が付いたお
得なコース。味はもちろん彩のよさも
楽しめる。特にパティシエが作る自家
製デザートの充実度には驚き



ラ・ミュージゼ

千葉市美浜区高浜7-2-4
稲毛海浜公園内 花の美術館隣
TEL043-270-0087 営業時間11:
30~16:30 (L.O.16:00)、18:00
~22:00 (L.O.20:30) / 月曜日、
第3火曜日定休 / JR稲毛駅、京成稲
毛駅入口からバス利用、花の美術館
下車すぐまたは高浜車庫下車徒歩5分
<http://www.la-musee.com/>



(左上・下) ゆったりとしたガラス
張りの店内は、光が差し込む心
地よい空間。カフェとしても利
用できるので、「花の美術館」の
観覧後のひと休みにもおすすめ
(右) キッチンとホールのスタッ
フ。店にはパティシエが2人いて、
それぞれの個性を活かした手づ
くりデザートを提供している

稲毛海浜公園内「花の美術館」隣にあ
る、カジュアルな雰囲気の欧風料理のお
店です。明るい3面ガラス張りの店内の
テーブルからは、日差しにきらめく緑の庭
や花壇が見渡せ、お料理の味をひときわ
引き立たせています。

フランス料理をベースとしながらも、旬の
食材を、その時々のもっともおいしい調理
法で提供するのがお店の方針。すぐ目の
前が中央卸売市場という立地を活かし、
千葉県産の新鮮な食材がキッチンへ直送
されてきます。人気のランチセット(1,575
円)は、サラダ、スープ、メイン、プチデザート、ド
リンク付き。肉か魚かパスタをチョイスする
本格的なコース料理で、ボリュームも満点。

年齢の高めのお客さまにも受け入れら
れるよう、ソースはあっさり目に仕立ててい
ます。さらに、「ホールスタッフが、お客さ
まの年齢や性別をキッチンに伝えて、味
付けなども微調整しています」というマネー
ジャーの岩田さんの言葉のように、細かい
心配りが行き届いています。

そして、この店のウリはなんととってもカ
キ。「産地の食べ比べ(1,155円)」は、2つ
の産地の生ガキが味
わえる看板メニュー。
夏は岩ガキ、冬は三
陸や北海道など名産地から取り寄せられ
たカキを、一年中味わうことができます。



このカキを生だけでなく、蒸し、素焼き
で味わえるのが「カキの贅沢コース(3,990
円)」。12個のカキにグラスワインが1杯付
いたお得なコース。友達とワイワイ楽し
みながらいただくには最適です。

気取らずに欧風料理の醍醐味が楽し
めるお店「ラ・ミュージゼ」。かわいいアニ
マルパンのついた「お子様パスタ(630円)」
も人気メニューのひとつ。ランチタイムに
はピアノの生演奏(第1・3水曜日、第2・
4金曜日)が流れ、春のひとつきをroman
チックに演出します。

FROM STAFF

◆ 仕事柄、沿線を電車やバスに乗って移動す
ることが多く、その度に気になることは、ラッピン
グの電車・バスが増えてきたこと。かつての茶
系や赤・白ラインのイメージとは様変わりし、規
制緩和も手伝い、移動する広告として増えてき
ています。くまのイオンのラッピングなど、小さい
お子さまからも好評をいただいています。(K)

◆ 今号もいちご大福を作ったり、動物園に
行ったりと楽しい取材になりました。いつも自
分が楽しまなくては、という姿勢でのぞんでい
ますが、誌面に出てるかな? 巻頭で登場してく
れた男の子たちがその夜ババに「とっても楽し
かったね」と言ってくれたそうです…(涙)。編
集者冥利につきますね。(A)

次号は2008年5月20日発行の予定です

携帯ホームページへ
簡単アクセス



新着情報、電車やバ
スの時刻検索などが
ご覧いただけます



アレンジメント
門脇 里美

表紙の言葉
「ビタミンカラーで春を迎える」
フリージアの甘い香りには、高ぶつ
た神経を押さえ、バランスを整え
る働きがあります。フリージアを
飾って元気に春を迎えましょう!