2人の若きシェフがコラボする

こだわり抜いた厳選素材と愛情あふれる上質のフランス料理

料理はディナーのアラカルト、吉田豚の骨付きロースのロースト2200円。ディナーはコース3800円～

▲内装、インテリアにも2人の思いが詰まった店内。入口にあるバーカウンターでは、ワインと軽いつまみでお酒を飲むこともできる。

▲2人のオーナーシェフがそれぞれの皿を担当し、一つのコースが完成する。右が佐藤さん、左が秋本さん

ラ・フロレゾン
松戸市常盤平陣屋前4-17
TEL ／047-388-8821／ランチタイム11：30～14：00（L.O.）、ティータイム14：00～16:00、ディナータイム17:30～22:00（L.O.）／水曜定休／八柱駅徒歩10分

素敵なお店ノート

ラ・フロレゾン

フランス料理

高校の同級生という佐藤秀俊さんと秋本恭孝さんの、若きオーナーシェフ2人が共同経営するフランス料理の店。赤と茶色を基調にした店内は、パリのビストロをイメージした洒落た雰囲気です。「化学調味料は使わず、野菜もできるだけ無農薬のものを使うなど、お客さまに安心を提供したい」と話すように、ワインも無農薬有機農法のブドウで造ったビオワインを常時20種類ほど揃えています。

「その日のおすすめをグラスで提供（550円～）しています。難しい理屈は抜きにして、飲んでおいしいと思ってもらえるだけでうれしいですね」

手頃に味わえるランチは、5～6種類用意されたメインと前菜のメニューからチョイス。ランチメニューは「採算ぎりぎり。素材、味、すべてにこだわり、絶対損はさせません」と、シェフ自らも胸を張ります。ディナーの中心となる肉料理には、グルメ向きに有名な埼玉県の吉田豚を使用しています。吉田豚はほかに比べ、肉の味がしっかりとして甘みがあり、噛めば噛むほど旨味が引き立ちます。また、付け合わせのパンは、みのり台にある天然酵母のパン屋さんから取り寄せています。もちもち、ふっくらとした食感に惚れ込んで、少数生産で地元客を大切にする店主を説得して、ようやくこの店用のパンを焼いてもらえるようになったのだとか。

おすすめワインのメニューボード

店名のラ・フロレゾンはフランス語で、「開花」を意味するそうです。2人の若きシェフの才能も、今後、さらに花開き、私たちに愛情あふれる、おいしい料理を提供してくれるに違いありません。

FROM STAFF

◆平成10年以来、Cia Oに携わって参りましたが、今回をもって新たな担当者にバトンタッチすることとなりました。これまで支えてくれました、多くの愛読者の皆さまに感謝すると共にこれからもCia Oをよろしくお願いします！ （K）

◆私が書く最後の編集後記になりました。思い返すと、たくさんの出会いがありました。取材先の方々のおかげでいつも楽しい取材でした。このたくさんの経験を持って、鉄道の部門に異動します。今よりももっとお客さまに近い部門ですので、新たな出会いを楽しみに…ありがとうございました。 （A）

次号は2008年10月2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

CiaO Vol.80　2008年　SUMMER　発行：2008.7.18　編集：新京成電鉄株式会社　広報課
〒273-0192 千葉県鎌ケ谷市くぬぎ山4-1-12　TEL（047）389-1110　印刷・製本：千葉日報社