

Aux provençaux (オー・プロヴァンソー)

【フレンチ】



オーナーシェフ 中野さん(牧之原市出身)



～ シェフのおすすめ ～

フランス料理の味の決め手は、ソースです。1970年代にベルギーで修行し、その後日本で培ってきたソースは、美味しい素材を何倍も美味しくします。ぜひ、オー・プロヴァンソーにいらしたら、ソースを堪能してください。

メニューは、4種類のコースをご用意しておりますので、シーンに合わせて、お選びください。

～ 取材者のつぶやき ～

魚料理に使う魚は、沼津港や下田港等から取り寄せ、コースを締めくる紅茶には、オーナーシェフの地元 牧之原市の茶農家から直送された紅茶を使用しています。

フレンチの名店ながら、気軽な雰囲気も漂う店内でいただけるフレンチは、大切な人との食事に最適です。

電話: 03-3239-0818

住所: 東京都千代田区平河町1-3-9

最寄駅: 麴町駅

営業時間: ランチ 11:30-14:30(L.O.13:30)

ディナー 17:30-21:30(L.O.20:00)

定休日: 日曜日、祝日

席数: 32席

URL: <http://www.aux-provencaux.co.jp>