

# Fleur de Sarrasin (フルール・ド・サラザン) [フレンチ]



店長の玉越幸雄さん(磐田市出身)と奥様の友香さん(浜松市出身)



石臼

## ～ 店長のおすすめ ～

フランスのそば文化と日本のそば文化を融合させたいとの思いで、2019年4月にお店をオープンしました。

そば粉の味と香りを大事にしており、そばの味を最大限に引き出すため、毎朝、国内の生産者さんから仕入れたそばの実を店内の石臼で挽いています。静岡岩塩、遠州オリブオイル、磐田の桜卵、掛川のロースハムなど数多くの静岡県産品を使っています。そば粉100%のガレットを、こだわりの静岡県産食材と共に、ご賞味ください。

## ～ 取材者のつぶやき ～

店長と奥様は、フランスで5年間、ガレットとシードルを専門に学ばれており、本格的な味が楽しめます。

ガレットは「黒(食事用)」と「白(デザート)」の2種類。お箸でつまめる巻物状で、出汁をつけて食べるのが特徴です。

シードルは国内のリンゴ生産地のものが主流。

浅草散策の際には、是非、日仏文化の融合を味わってみてはいかがでしょうか。

電話: 03-6876-1851

住所: 東京都台東区西浅草2-14-2 インパレス1 1F

最寄駅: 浅草駅

営業時間: 11:45~15:00 (L.O.14:00)

17:45~23:00 (L.O.22:00)

定休日: 不定休(休日は店のSNSでお知らせ)

席数: 16席(テーブル、カウンター)

URL: <http://www.fleurdesarrasin.tokyo>