

Korean



대표셰프 사사키 야수지 (佐々木 康二)

프랑스요리로 세계적으로 권위있는 보큐즈도르 일본대표 셰프.

일본뿐만아니라 아시아 1 위로 올라 일본 프랑스요리계에 역사를 남긴다. 유기야채와 칸사이의 식재의 소재를 소중히 살리고 일본의 풍부한 사계절의 맛과 프랑스요리의 융합을 이룬다.

일본국내와 유럽에서 연마를 쌓는다.

2008 년 보큐즈도르 콩구르 아시아대회 No.1 우승 셰프

2009 년 보큐즈도르 콩구르 프랑스대회 본선 일본대표 셰프

*아랑 · 샤펬 고베 및 메흐브라지에 고베 전 헤드셰프

- 인터컨티넨탈 호텔 (룩셈부르크)
- 인터컨티넨탈 호텔 (네덜란드)
- 테르크리옹(프랑스 파리)
- 아랑 · 샤펬(프랑스 미요네, 일본 고베)
- 라 · 메흐브라지에(프랑스 리옹, 일본 고베)

【회원일람】

Toques blanches Japan.

Association des Disciples d'Auguste Escoffier du Japon .

Bocuse d'or Japan Academy.



불역유행 (不易流行 / 후에키류우코오) ~마츠오바쇼가 찾아낸 바쇼풍 배해의 이념

전통을 지키면서도 새로운 것을 창조하는 일은 쉬운 일이 아닙니다.

일본의 배해이념, 철학의 하나로서 "불역"(不易)은 영원히 변하지 않는 전통이나 예술의 정신 "유행" (流行) 은 새로움을 찾아서 시대와 함께 변화하는것. 서로 상반하는 것 처럼 보이는 "불역"과 "유행"도 풍아롭게 뿌리친 근원은 실은 같은 생각.

선인들이 남긴 전통에 항상 경의를 표하고 자연속에서 태어난 소재를 손에 잡았을때, 어떨때는 클래식하게 어떨때는 모던하게 인스피레이션을 자극합니다.

요리에 중요한 것은 좋은 식재, 점화, 쥬(소스), 식감, 향, 그리고 요리사의 마음입니다. 일본 사계절의 변함을 섬세하게 느끼면서 거기에 제가 진심으로 사랑하는 프랑스 리옹의 에스프리를 다양하게 넣었습니다.

프랑스요리의 흔들리지 않는 기술을 일본의 마음과 감성으로 연마한 다양한 요리를 즐겨주십시오. 우리 레스토랑은 현존하는 일본최고의 와이너리 "마루키 포도주"를 보유하는 레스토랑. 소재에 경의를, 농업에 감사로, 그리고 만든 사람의 마음을 소중히 합니다.

그 양자가 융합하기때문에 마음이 깃든 최고의 프랑스요리와 최상의 서비스를 여러분께 제공할수 있으리라 믿고 있습니다.



코스메뉴의 안내

【런치&디너 공통】

- A... 12,000 엔
- B... 16,000 엔
- C... 20,000 엔

상기 코스의 메인요리를 와규로 변경할 경우는 2000 엔의 추가요금으로 되겠습니다.

【런치한정】

- D... 5,500 엔
- E... 7,500 엔

런치한정코스의 메인요리를 와규로 변경할 경우는 2500 엔의 추가요금으로 되겠습니다.

【어린이용 특별코스】

- 프티리옹... 3,800 엔

(축하)

소중한 잊지 못할 추억으로 축하용 홀케이크 오더를 받고 있습니다.

예약 하루 전날까지 메시지와 함께 알려주십시오.

(사이즈:직경 9 센치) ... 2,000 엔

(사이즈:직경 12 센치) ... 3,500 엔

◇안내

런치&디너의 메인 다이닝룸은 10 세 이상의 손님께서 이용 하실수 있습니다. 객실은 어린 손님들도 이용 하실수 있습니다.

프라이빗 파티의 상담도 접수하고 있습니다. 편하게 연락을 해주십시오.

◇객실에 관해서

귀중한 손님과의 식사, 거래처와의 상담등 비즈니스, 친구와 가족들과의 회식등 특별한 공간으로서 손님의 니즈에 맞게 여러가지 기회에 이용 하실수 있습니다.

객실 1 룸 최대 8 명

※객실은 어린이들도 동반으로 이용 하실수 있습니다.

◇레스토랑에서 알림

전석금연 입니다.

표기요금에 소비세 8%와 서비스요 10%를 가산하고 있습니다.

드레스코드: 스마트 캐주얼

남성 손님의 하프팬츠, 샌들등의 경장은 삼가해주십시오.

알러지식재나 드시지 못하는 식재가 있으면 미리 알려주시기 바랍니다.

좌석 지정에 관해서는 희망에 보답하지 못 할수 있습니다.

매입등의 사정으로 메뉴 내용과 가격이 예고없이 변경 할수 있습니다.

◇캔슬폴리시

예약을 취소하실 경우 이하의 취소요금을 받겠습니다.

*당일날 취소 혹은 연락이 없이 취소: 100%

*전날 취소: 50%

*3 일전 취소: 30%

4 일전까지 연락을 주신 경우는 취소요금은 발생하지 않습니다.

*예약시에 메뉴를 정하지 않았던 경우 취소요금은 하기와 같이 1 인당 메뉴요금으로 환산하겠습니다.

런치 5,500 엔

디너 12,000 엔

*레스토랑의 예약대리점 WEB 사이트를 통해서 예약하신 경우 캔슬폴리시는 예약대리점의 결정을 따르기때문에 유의 해주십시오.



〈예약과 교통의 안내〉

〒541-0042

오사카부 오사카시 츄오구 이마바시 4-1-1

요도야바시 ODONA 2F

☎ TEL 전화번호 +81 6 75 06 91 47

런치 11:30-15:00 (LO 14:00)

디너 17:30-22:30 (LO 21:00)

※12월 31일과 1월 1일 휴업

🚇전철로 오시는 경우

지하철 미도수지선 "요도야바시"역 10번출구 직결·케이한 본선 "요도야바시"역 3번출구에서 걸어서 1분

혹은

지하철 사카이수지선 "키타하마"역 2번출구에서 걸어서 8분

(역 직결의 오도나빌딩 2층이기때문에 요도야바시역이 편리합니다.)

✈️칸사이국제공항에서 오시는 경우

난카이 칸사이공항역에서 남바역 하차, 지하철 미도수지선에 갈아타서 요도야바시역 하차
혹은

JR 칸사이공항역에서 텐노오지역 하차, 지하철 미도수지선에 갈아타서 요도야바시역 하차
약 80분

✈️이타미공항(오사카공항)에서 오시는 경우

오사카 모노레일 오사카공항역에서 호타루가이케역 하차, 한큐 다카라즈카 본선에 갈아타서
우메다역 하차

지하철 미도수지선에 갈아타서 요도야바시역에서 하차
약 60분

🚅신칸선으로 오시는 경우

JR 신오사카역에서 하차, 지하철 미도수지선에 갈아타서 요도야바시역에서 하차
약 15분