

PRESS RELEASE

2015
3.3

「ビストロランプラント」リニューアルオープン

当店は2013年にオープン以来、丸の内のビジネスマンやOLにご愛顧頂き、今年2周年を迎え、これを機にメニューを一新。生まれ変わった新生「ビストロランプラント」を是非御媒体にて、お取り上げくださいませ。
ビストロランプラントシェフ 小久保 裕史

Bistro l'Empreinte

集まれ!肉食男子&女子
豚一匹の旨味を丸ごと味わえる
「仔豚の丸焼き」は必食

フランス・パリを旅したことがある人なら、一度は食べたことがある「仔豚の丸焼き」。皮はパリッと、身はやわらかく、美しい透明の肉汁が溢れ出す…切り身やブロックでは味わえない美味しさです。通常、一頭(5kg〜)の仔豚は、見るだけでも圧巻!月1回のペースで開催する「仔豚会」は肉食男子&女子必見のイベントです。

本場フランスで星付きレストランを
渡り歩いたシェフが提案する
新・ヌーベルキュイジーヌをご賞味ください

東京・青山「ビストロ ダブル」でフランス料理の姿勢を学び、本場フランスの星付きレストランで腕を磨いた小久保 裕史シェフ。「日本ではフレンチという記念日に食べる特別なものですが、毎日食べられるようなフランス版おふくろの味を作りたい」という彼のポリシーから、いつ来ても安心して食べられるフランス版 家庭料理を提供しています。3月からメニューを一新し、夜は前菜、スープ、メイン、デザート、コーヒーからなるプリフィクスコース(3,889円)をスタート。また、おひとり様でも気軽にカウンター席でワインと前菜、主菜1皿等というオーダーも可能に。また+1,700円で、スパークリング&ワイン(赤/白)が飲み放題。フレンチ=敷居が高いという常識を覆す、新・ヌーベルキュイジーヌの誕生です。



Menu (一例)

プリフィクスコース
(前菜、スープ、メイン、デザート、コーヒー)
..... 3,889円
アラカルトメニュー 700円〜
ワイン(赤/白) [グラス] 600円〜
..... [ボトル] 3,600円〜
スパークリング&ワイン(赤/白)
飲み放題 (90分) 1,700円

※全て税別表記となります。

ビストロ ランプラント

東京都千代田区丸の内2-2-3 丸の内仲通りビル1F
アクセス:東京メトロ二重橋前駅4番出口より
徒歩1分、JR、東京メトロ丸の内南口より徒歩5分
TEL:03-6212-6882
営業時間:月〜金 11:30〜14:30(LO14:00)、
17:30〜23:00(LO22:00)
土:12:00〜22:00(LO21:00)
定休日:不定休(日祝のみ臨時定休の場合有り)
約坪席数:27坪・60席(座席数:44席 テラス席:16席)
客単価:昼1,000円〜、夜5,000円〜



本件に関するお問合せ/取材のお申し込みは、担当:店長 白川(シラカワ)までお願い致します。

TEL: 03-6212-6882 E-mail: goutedormarunouchi@gmail.com