

<オプション>日帰りシャンパーニュ旅行でのランチについて

シャンパーニュ地方のグルメも心行くまでご堪能いただけるよう、評判の高いレストランを選びました。フルコースとワイン(2~3 種程度)を味わいます。

<レストランのご案内>

一つ星レストラン「**Le FOCH(ル・フォッシュ)**」にて、洗練のフレンチ・フルコースを堪能します。ランス駅の近くに位置し、木目調の温かい雰囲気の内装と、とても感じのよいオーナー夫妻が出迎えてくれるレストラン。シェフが手がける料理は、その日に市場で仕入れる最高の食材を使い、非常に洗練された、季節を感じさせるものばかりです。またワインリストも素晴らしい品揃えと評判です。



<オプション>最終日を飾る1つ星レストランについて

パリ市内で一押しの一つ星レストランを選びました。フルコースとワイン 3 種<シャンパン、白ワイン、赤ワイン>を堪能します。

◆ ル・シベルタ Le Chiberta

フランスを代表する著名な 3 つ星シェフ、ギィ・サヴォワが展開する今注目のレストラン。最終日の夜を飾るにふさわしい、シャンゼリゼ通りからわずか 20m という、抜群のロケーションにあります。

2005 年にオープンした翌年には早くも 1 つ星を獲得。店内は、正統派フレンチとは

一線を画すモダンなデザインです。ヌーベルキュイジーヌの代表格ギィ・サヴォワが監修する料理は、どれも卓越した技術と独創性に溢れています。



※皆様にゆったりとくつろいで食事とワインをご堪能いただけるよう、SALON OENOtheque(サロン・ウノテック)という、ワインセラーそのものがデザインとして壁を飾る、個室を予約しました。

メニューは、魚か肉をお選びいただくフルコースです。ワインは、料理に合わせて松浦 尚子がセレクトいたします。どうぞご期待下さい！

サンク・センス

〒108-0023 東京都港区芝浦 3-2-16 田町イースト 904 Tel/Fax : 03-5232-5299
<http://CINQ-SENS.jp> E-mail : infos@cinq-sens.jp