

春(いちご)のラペコース

3月10日(金)～4月16日(日)

春のコースは、こだわりの生産者さんから届く春らしいの食材を使い「春をたっぷり満喫」出来る料理と和歌山県が開発したオリジナル品種のいちご「まりひめ」を2～3品ご用意する予定です。

● **まりひめ(いちご) 和歌山県 はないちご農園さん**

まりひめとは

「章姫」と「さちのか」を交配で出来た品種で2010年品種登録されました。

味は酸味よりも甘味が強く、口に含むと濃厚な甘さが広がる感じで、
いい香りが鼻に抜けていき、とても美味しいです。

● **タケノコ 京都府長岡京市 藤下農園さん**

250年以上続く筍農家さんで毎年藤下農園さんより送って頂いています。

甘み、旨み、滋味が見事で最高のタケノコです。

● **天然の山菜 新潟上越妙高 永田さん**

ラペでは、春は山菜、秋はキノコと山の名人である永田さんより届きます。

希少な山菜などをお楽しみください。

● **鮮魚 長崎県五島列島 林鮮魚店さん**

放血神経メの達人である林さんから届く

素晴らしい鮮度のお魚をお楽しみください。

その他にも春らしい食材を色々ご用意致しますので、

ご来店お待ちしております。

16,500円

※コース料金に別途サービス料10%を頂戴いたします。

※ 素材は予告なく変更になる場合もございます。

※ 予約時苦手な食材・アレルギーをお伝えください。

(当日の変更は出来ませんのでご了承ください)

ご予約は➔ <https://www.tablecheck.com/shops/lapaix/reserve>