



RUZE classique



croissance

期間限定

LUNCH & DINNER

ルゼ・クラシックと地元有名レストラン「クロワサンス」のコラボレーション

「Farm to Table」を信条に、信州の食材に拘り、洗練された技術で届ける美しい一皿

信州のワインと共に、ご堪能ください。

DATE

6/13[月] - 16[木]

8/22[月] - 25[木]

7/25[月] - 28[木]

9/12[月] - 15[木]

LUNCH 11:00 - 15:00

¥4,500[ハーフコース]

DINNER 17:30 - 21:00

¥11,000[フルコース]



青木 丈 AOKI TAKESHI

CROISSANCE CHEF

小諸市出身。武蔵野調理師専門学校卒業後Otowa Restrante(栃木県)軽井沢星野リゾートで修行を重ね、2019年にcroissanceをOPEN。フランス料理の勉強をするにつれ、その歴史や奥深さに魅了され、フレンチシェフを目指す事に。生産者の想いを届けたいと「Farm-to-table」を信条に日々料理と向き合っている。「クロワサンス」は【成長】という意味。料理・ワインへの勉強を続け、自身も日々成長し、お客様に「美味しい」料理を届けたいと願いが込められている。

ご予約はお電話・メールにて承ります

RUZE classique ルゼ・クラシック

TEL 0267-41-6819

MAIL ruze@classique@gmail.com

〒389-0102 長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢1323-374



instagram


Ruze
classique