

北海道のおいしさを、まっすぐ。



こだわりのソースに選ばれるバター。

ラ・フランス亭

札幌市清田区の住宅街にお店を構える「ラ・フランス亭」は、今年で創業13年目を迎える地域に愛されたフランス料理店。肩ひじ張らずにおいしいフレンチが楽しめる、そんな評判が口コミで広がり、ご近所の方はもちろん市外から足を運ぶファンも多いとか。北海道産の食材を中心に旬の食材にこだわる同店で、創業以来欠かせない素材となっているのが、よつ葉のバター。例えばコースディナーで味わえるひと皿「道産カニとホタテのムース」では、添えられるソース「ブルブラン」の繊細な味を支えています。ブルは日本語でバター、ブランは白いという意味。その名が示すように「味の決め手はバター。仕上がりの色もとても綺麗なんです」と語る岸本シェフ。地域に溶けこんだフレンチレストラン「ラ・フランス亭」。そのベースには、確かなシェフの確かなこだわりが隠れています。



ラ・フランス亭

札幌市清田区清田3条2丁目12-13(羊ヶ丘通沿い)
[TEL]011-882-1195 [FAX]011-885-1789
定休日/火曜日・第1・3水曜日(月によって変更あり)
営業時間/オーダー 昼11:30~13:30
夜17:30~19:30

駐車場/あり
<http://www.france-tei.jp>
※事前にお電話で確認・ご予約をいただくとスムーズにご案内できます。



❶「道産カニとホタテのムース」はシェフのおすすめコース(¥10,000・¥5,800)の一皿。当日のメニューとは異なる場合がありますので、ご来店前にお電話でご確認ください。

❷白を基調とした店内では、落ち着いた中にアットホームな雰囲気が漂う。

❸その時の一番おいしいものを食べていただき、お客様に元気になって帰ってもらえるようなレストランを目指したい」と語る岸本シェフ。

[北海道の食を応援]

おいしい
ところに、
よつ葉あり。

Vol.14

札幌市



よつ葉バター
[加塩・食塩不使用]
容量が150gに変わり、
お求めやすくなりました。

創業当時からの変わらぬ味をお届けします。

北海道十勝産の良質な生乳から造ったバター。
ミルクのコクが活きた、味わい深い贅沢な風味です。