

●bistrot spoon(ビストロ Spoon)

○カクテル世界チャンピオンのカクテルバー“スプーン”に併設する姉妹店
カクテルは妻、ビストロは夫
クラシカルフレンチを提供。

○お薦めはブルゴーニュ地方の伝統料理
“ブフ・ブルギニオン(牛肉の赤ワイン煮2,200円)”。
じっくり煮こまれた牛肉はフォークを軽く当てるだけでハラリと崩れる軟らかさ。
道産仔牛のフォンドヴォーや赤ワインベースのソースは奥深い旨味が
牛肉の魅力を最大限に引き出している。

○“パテドカンパーニュ(田舎風豚肉のパテ900円)”がさらに旨い。
上川産豚肉に知床どりの白レバーでコクを加えたオリジナルで、旨味の固まり。
フランス産海塩やブラックペッパー、ナツメグなどの味付けが絶妙で
レバーが苦手な方にぜひ食べて欲しい逸品。

○単品か“ディナーコース(4品4,500円)”で。

bistrot spoon(ビストロ Spoon)

旭川市2条通(2・3仲通)7丁目

TEL(0166)27-5488

【時間】ディナータイム17:30~21:30

バータイム21:30~深夜1:00【定休日】日曜日

●14席

○先週札幌で行った写真講座は大成功。

○次回はイギリス人のお店のスイーツ。

