

2022年6月22日  
ジェイアールセントラルビル株式会社

タワーズプラザ レストラン街  
「Le Beurre Noisette (ル ブール ノワゼット)」の開業について  
～本場パリの雰囲気と料理が味わえるお店が東海地方初出店～

フランスのパリで開業して約20年、今もなおパリの人々に愛され続けているフレンチ・ネオビストロのレストラン「Le Beurre Noisette」が、東京・丸の内店に次いで、タワーズプラザ レストラン街 12階に開業します。

(1) 店舗名

「Le Beurre Noisette (ル ブール ノワゼット)」【東海地方初】

(業態：フレンチ・ネオビストロ、席数：74席)

(2) 場所

タワーズプラザ レストラン街 12階 (別紙参照)

(3) 開業日

7月4日(月) 11:00



当店を監修するオーナーシェフ ティエリー・ブランキ氏は、本場パリの三ツ星グランメゾンで経験を重ね、家では作れない“プラ・ソワニエ＝ご馳走”を手頃な値段で食べたいといった、レストランに求められている本質的なニーズに応えるという目標を持ち続けています。

そんなシェフの思いが詰まった当店で、パリ本店の料理と、和の食材を融合した季節感ある料理がお楽しみいただけます。



オーナーシェフ  
ティエリー・ブランキ氏

【メニューの一部をご紹介】



ランチコース  
(3,900円、5,400円、6,500円他)

ディナーコース  
(5,500円、6,900円、8,300円)

アミューズ、前菜、季節の前菜、魚料理、肉料理、デザートなどをご用意しています。コースにより、皿数が変わります。



仔羊背肉のハーブ包み  
ローストミントの香る  
グリーンピースピュレを添えて  
タブナード風味のジュダニュー  
(単品 3,000円/コース選択+500円)  
※ディナータイム限定

様々なハーブを仔羊の背肉で包み丁寧にローストするティエリー・ブランキのスペシャリテ。付け合せのミント風味のグリーンピースピュレが爽やかに夏らしい一皿。



スズキのポワレ ジュ・ド・ブイヤ  
ベース フェネルのコポー  
青海苔のアイオリ  
(単品 2,500円)

※ランチ・ディナーコースの魚料理で選択可  
※単品はディナータイム限定

皮目をカリッと焼き上げたスズキに軽く泡立てた魚介のソース。爽やかなフェネルのサラダとアクセントの青海苔のアイオリとの最高のマリージュをお楽しみください。

※ランチタイム 11:00～16:00 (L014:30)、ディナータイム 17:30～23:00 (L021:30)

※価格はすべて税込み価格となります。

※ディナータイム(17:30～)は、サービス料として10%を頂戴いたします。

※メニュー内容、価格等は予告なく変更する場合があります。

※画像はすべてイメージです。

開業店舗の出店区画

 …出店区画

< Towers Plaza レストラン街 12階 >

