

～神戸三ノ宮新アドレスが誕生！日常使いにぴったりの本格ビストロ～

ビストロ”LA TABLE DE YAMASAKI”オープン

2018年8月7日(火) オープニングイベントも開催

2018年8月7日(火)神戸三ノ宮にフレンチビストロ「LA TABLE DE YAMASAKI」をオープンいたします。本場フランスの数々の名店でガストロミーを学んだシェフが手がける本格ビストロは、記念日の特別感のあるお料理や仕事帰りのグラスワインと軽食、週末のランチや家族や仲間でのディナー、とシーンを選ばず利用できる形態。オープン記念として、8月12日までグラスワイン1杯をサービスします。

コンセプトは「もっと身近なフランス料理」

古くからフランス料理文化が根付き、多くの高級フランス料理店が立ち並ぶ神戸。そんな神戸で、決して高級志向ではなくフランス料理をもっと身近に手軽に、年に1回の記念日ではなく日常の中のちょっとしたお楽しみ、というお店を目指しています。

フランスで修行を積んだシェフが、現地で学んだことは料理の技術だけでなく毎日食事をする行為そのものを楽しむという姿勢。「LA TABLE DE YAMASAKI」ではひとりでも食事が楽しめるカウンター席から、大人数でゆったりと座れるよう配慮された通常よりも大きめサイズの団体用テーブル、今後はさらに気兼ねなく自宅で楽しみたい方向けには持ち帰り用のオードブルがショーケースにて飾れる予定です、個々のスタイルに合わせパーソナライズされた食事の場を提案します。



スペシャルティは、「牛フィレ肉とフォアグラのパイ包み焼きとシャルキュトリー盛り合わせ」

「LA TABLE DE YAMASAKI」スペシャルティの一皿は「牛フィレ肉とフォアグラのパイ包み焼き」「シャルキュトリーの盛り合わせ」やデザートのアップルパイは出来立てのサクサクとした食感をお楽しみいただけるよう直前に焼き上げます。

その他、熱々のココット料理や日替わりの鮮魚料理、本格的なビストロ仕立てのデザートまで、伝統的なフランス料理をベースとしながらも少し今の気分を加えた料理の数々を取り揃えています。

***オープン記念 8月7日から8月12日まで、ご来店のお客様全員にグラスワイン1杯プレゼント**



LA TABLE DE YAMASAKI

〒650-0011 兵庫県神戸市中央区下山手通2丁目14-2

Tel: 078-335-7813

Open: 火曜日- 金曜日 16:00 -ラストオーダー22:00

土・日・祝 12:00 - 15:00 / 17:00 - ラストオーダー22:00

Close: 月曜日・第3火曜日

Instagram:latabledeyamasaki

Facebook:Latabledeyamasaki

<報道関係者のお問い合わせ先>

LA TABLE DE YAMASAKI 広報担当：樽井

TEL:078-335-7813 FAX:078-335-7813 MAIL:latabledeyamasaki@gmail.com