

～パンケーキのルーツと言われる「そば粉のガレット」と「大阪初の樽生シードル」～

大阪・本町にそば粉のガレットとシードルのお店が New Open

2019年9月17日、本町にブルターニュ料理とガレットの専門店「Crêperie et Bistrot Armorica アルモリカ」がオープンいたしました。

アルモリカではフランス北西部のブルターニュ地方発祥のそば粉のガレットとシードル（林檎のスパークリングワイン）を中心にフランスの郷土料理とお酒を楽しめます。粉もん文化の大阪でそば粉のガレットの魅力を発信します。

フランス北西部のブルターニュではクレプリー（クレプ料理店）でワインやシードル（りんごのスパークリングワイン）と食事を楽しみます。アルモリカのランチは、そば粉のガレットを中心にディナーはビストロとしてフランスにいるような雰囲気でお楽しみいただけます。

・福井県産のガレット専用のそば粉を使用し、フランス現地でも使われているクレープ台を使いガレットやクレープを焼き上げます。

・そば粉のガレットとお好み焼きが融合した BUTATAMA 大阪文化とフランス文化の融合を是非！

・大阪では当店だけの樽生サーバーから注がれるシードルが飲めます。長野県産と青森県産の二種類の樽生シードルを飲み比べることができます。

・様々な柄のシードルボール（カップ）で、シードルを楽しめます。ブルターニュ地方ではシードルボールという陶器製のカップを使ってシードルを楽しみます。当店でも現地で仕入れたカップで提供いたします。



店舗名： Crêperie et Bistrot Armorica アルモリカ

所在地： 大阪市中央区瓦町 4-3-14 御堂アーバンライフ B 1 F

電話番号： 06-6226-8955

席数： カウンター8席、テーブル14席

営業時間： 12:00～14:00 18:00～23:00

定休日： 月曜日、日曜日ディナー

ホームページ： <https://french-armorica.com/>

担当： オーナー 山中大輔