

The 仕事人 of the year 2023受賞記念
Only Two Days Special



グランシェフ
町田 通

全ての料理に峯野マザービーフを使用したここでしか食べられないフルコース

Cafe & Restaurant LENRI × 峯野牧場 Sustainable Mother Beef Course

4年目を迎える LENRI の新たなコンセプト、フレンチの粋にとらわれずサステイナブルを意識し
素材の力を見極め、すべてを余すことなく一皿の料理へと表現する Innovative Restaurant。
その時々素材の力をシェフのインスピレーションと融合させ一期一会のアートフレンチを奏でます。

3/23(土)・24(日)

LUNCH 12時～ 9,350円 (税込) 8品 限定20名様

DINNER 18時～ 13,200円 (税込) 8品 限定20名様

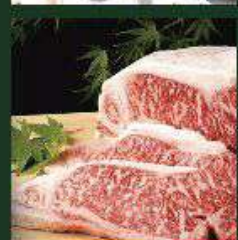
アミューズ、オードブル2種、スープ、メイン2種、デザート、小菓子8種



峯野牧場
峯野 忍 代表

だから選んだ峯野牛。

味わい深い赤身肉を探していた時、サステイナブルな取り組みに力を入れている峯野牧場を見つけた。マザービーフを再飼育し、旨味を凝縮した牛肉に仕上げ、廃棄を減らし、命の恵みを最大限に活用している。峯野牧場で初めてのマザービーフ出荷となります。



【Cafe Resutauant LENRI】

〒431-2102 静岡県浜松市浜名区都田町 8501-2

TEL 053-428-7000

