

ゲストとのつながりがりを大切に… 池尻の人気フレンチレストラン お土産品もプレゼントに好評!

Lien



上原オーナーシェフ

Lien (世田谷区池尻 上原浩一オーナーシェフ、03・6413・8552' <http://lien-french.com/>)は、『ミシュランガイド東京2019』にも掲載されている人気のフレンチ料理店である。池尻大橋駅が最寄り駅、国道246号線から通りを一本中に入った閑静な住宅街に「Lien」[Prive de Lien]の2店舗を構えている。

オーナーの上原シェフは西荻窪の「サン・ル・スー」金子シェフの元でフランス料理の基礎を学び、パリの名店「エレヌ・ダローズ」でもシェフとして活躍、2014年12月に独立した。

Lienはフランス語で「つながり」という意味を持ち、店内はゲストとの距離感を意識した親しみのある空間が広がっている。オーブンキッチンやカウンター席も、ゲストとのコミュニケーションを大切にするシェフの店づくりへのこだわりだ。

「Prive de Lien」は、大切な人と特別な時間を過ごすために区切られたテーブル席中心の店であ

る。モダンで落ち着いた店内はさまざまな場面でご利用いただだけ、貸切もできる。

インターネットや店舗限定で販売していたお土産の人気が高まり、今春、目黒区青葉台にセントラルキッチンと販売店をオープンする。中でも人気の「フォアグラアイススティック」は、他では味わえないフィンガーフードで、ナッツの香ばしさとフォアグラの濃厚な風味が赤ワインによく合う逸品。高級感のあるパッケージや冷凍保存で日持ちがする点など、贈答用としても好評だ。

大切な方との食事やプレゼントに、同店をぜひご利用いただきたい。



「フォアグラアイススティック」は、ワインと相性抜群!高級感あるBOXも贈答品に好適