

コーヒー一杯から本格フレンチまで 新感覚レストラン

エルスリー
L3 Oyatsu&café



のは同店のシェフである緑川氏。同氏は調理師専門学校を卒業後、約1年間イタリアで料理の腕を磨くために修行し、帰国後は有名レストラン等で料理長を務めるなど、現在に至るまで第一線で活躍を続けている。

同店のコンセプトは「カジュアルフレンチ」。オーダーはコーヒー一杯から本格的なフレンチまで。シエフ自慢の焼き菓子やパンをテイクアウトすることもできる、本場フランスのカフェスタイルを意識したレストランとなっている。看板メニューは、「オムライス」と「フランス産鴨もも肉のコンフィ」だ。一皿一皿が美しく食材のバリエーションが豊富で、たくさんの味わいを楽しむことで、食後は高揚感に浸ることができ。お近くにお越しの際は、ぜひ同店にお立ち寄りいただき、食の高揚感をお楽しみください。

L3 Oyatsu & café
(相模原市南区南台、緑川温シエフ、050・8881・0310、
<https://www.l3oyatsu-cafe.com/>)は、小田急小田原線「小田急相模原駅」に隣接するシヨッピングモール、ペアナードオダサガの2階で営業するフレンチレストランだ。

「自分の作った料理をもっと多くの人に食べてもらいたい」と思い、無添加で身体に良く美味い本格的なフレンチレストランの味を
楽しめる身近なお店を開くことができればと
考えました。
食べ物を通して人生の豊かさの一翼を担えたら嬉しいです」と語る



・営業時間

11:00～15:30(L.O.15:00) 17:00～21:30

(L.O.20:00 ※新型コロナウイルスの影響により営業時間を短縮する場合がございます)

・定休日

日曜日(火曜日・金曜日はランチのみ営業)

(月1～2日程度の不定休あり)

・テイクアウト可