



手間ひまかけたあたたかい料理 昔懐かしい洋食店 レストランルイ



独自の調理法で3日間かけて仕込むルイ特製タンシチュー1360円。



御浜町阿田和1984
Tel.05979-2-3066
営/11:00~21:00
休/水曜
席/20席
カード/不可 P/5台
交/JR阿田和駅から徒歩3分



七里御浜を望む国道を離れ山手に入ると、昔懐かしいたたずまいの洋食店がある。ドアを開けるとただようフォンドポアの香り。「西洋料理の基本に忠実に手間を惜しまず」が信条のご主人・北岡さん一押しメニューは「カニクリムコロッケ」。ルーから手作りされたホワイトソースは、おどろくほどなめらかで口の中であとろけてしまうほど。

食材はできるだけ地元産を使用。紀和牛、岩清水豚、地物野菜。もちろん魚も地元で水揚げされたものだ。鳥がさえずる山里のおだやかな時の中、ゆつくりと味わいたい。



1.家族でリメイクした店内。
2.人気のルイランチ。この日のメインはカニクリムコロッケ。スープ、サラダ、ライス、デザート、コーヒー付1470円(平日のみ)。
3.オーナーの北岡さん夫妻。
昼/日替りランチ780円
昼・夜/地元産鮮魚のフライ定食1000円

