

Lézarder

報道関係各位

2024 年 11 月 3 日
レストラン レザルデ

月島の隠れ家フレンチ「レザルデ」 期間限定でカフェ営業をスタート！

11 月 28 日（木）よりフロマージュ・ブランを使用したスペシャルスフレを提供

月島に 2024 年 6 月に誕生した隠れ家フレンチレストラン「レザルデ」（所在地：東京都中央区佃、オーナーシェフ：永田宏）は、2024 年 11 月 28 日（木）から 11 月 30 日（土）の期間限定で、フロマージュ・ブランを使用したスペシャルスフレを楽しめるカフェ営業を行います。

カフェ営業ご予約

Instagram の DM もしくはお電話にて承ります。

Instagram: <https://www.instagram.com/lezarder2024/>

Tel : 03-5534-9848

■早くも「レザルデ」の人気メニューになるおいしさのスフレ



今年 9 月に初めて開催したカフェ営業では「焼き芋のスフレ」を提供し、第 2 回の 10 月には「カボチャのスフレ」と季節を感じる旬の食材を使用したスフレを提供してまいりました。

当店のオーナーシェフである永田が作るスフレは、ソースやアイスクリームを添えることで味わいにバリエーションを持たせています。また、ベーシックなフランスのデザートのスフレに取り入れており、これまで永田が務めていたレストランでも代名詞となるほど好評を得たメニューです。当店でも例に漏れず、このおいしさを忘れられずにお店へお越しになるお客様や、カフェ営業でスフレを召し上がってレストラン営業にお越しいただくお客様もいらっしゃるなど、早くも「レザルデ」の人気メニューの一つになっています。

カフェ営業 3 回目となる今回は、「クレームダンジュのスフレ」をご用意いたします。フランスのベーシックなデザートであるクレームダンジュをスフレにバージョンアップ。フレッシュなチーズ「フロマージュ・ブラン」を使った酸味と甘みのバランスが絶妙なスフレです。ベリーのソースと宮崎産はちみつアイスクリームで味わいの変化をお楽しみください！

■商品概要

商品名：クレームダンジュのスフレ

※お好みのドリンク（お代わり可）とお茶菓子が付き

食材：フロマージュ・ブラン

価格：2,500 円(税込)



■永田宏オーナーシェフコメント

当店のスフレは、お客様に器の色をお選び頂き、その場で作り始めます。

焼き上がりまで、お茶菓子とお好みのドリンクを召し上がってお待ち下さい。

ドリンクはお代わりがございますので、スフレの焼き上がりに合わせて、お代わりをご注文ください。

スフレの召し上がり方は、まずはそのまま味わって頂き、次はアイスクリーム、そしてソースをかけて、と味わいの変化をお楽しみください。

■店舗概要

所在地：東京都中央区佃 2 丁目 14-8 トレゾールカシェ 2F

営 業 時 間 ： Dinner : 18:00 ~ 23:00 (L.O. 20:00)

WINE Bar time : 21:00 ~ 23:00 (火 ~ 土 曜 日)

FAMILY DAY：日曜日 16:00～

定休日：月曜日(祝日の場合は営業)&不定休

最寄駅：東京メトロ有楽町線・都営大江戸線

月島駅 6b(エレベーター)出口より徒歩 3 分

都営バス 東 16・門 33 系統

月島駅前バス停より徒歩 3 分

HP：<https://lezarder2024.com/>

Instagram : <https://www.instagram.com/lezarder2024/>

X : <http://x.com/lezarder2024>

ご予約：<https://www.tablecheck.com/ja/lezarder/reserve/message>

■Lézarder（レザルデ）とは

2024 年 6 月に月島にオープンしたオーナーシェフの出身地である南九州のオーガニック食材を中心に使用したフランス料理がベースの隠れ家フレンチレストラン。

生産者の顔が見える安心で美味しい料理を提供しております。

繊細な前菜から始まり、メインは豪快な塊肉の炭火焼きをテーブルでシェアするスタイルでご家族、恋人、友人同士などとお楽しみ頂けます。



メニューは主に、Lézarder コースと Saison コースの 2 種類、お子様用のプレートをご用意しており、お料理にあったワインも 80 種類以上取り揃えております。

レストラン営業後には、永田が腕をふるった軽食とワインを楽しめる Bar 営業を行い、毎週 日曜日には FamilyDay としてお子様もご来店いただける日を設けるなど近隣の方々に気軽にお越しいた

だけのお店を目指しております。

Lézarder（レザルデ）とは、フランス語で「日向ぼっこ」という意味を持ちます。

当店にお越しいただいた誰もが温かくリラックスできて、人が集い、楽しい時間と癒しの空間を共有し幸せに包まれることを願い、Lézarder としました。

■永田宏（ながた ひろし）プロフィール

「レザルデ」オーナーシェフ

宮崎県小林市出身。1979年生まれ
東京の老舗洋食店で料理長を務め、フレンチに転向。

横浜、福井で修行後、フランス・アルザスの Auberge du
Schonenbourg にて杉本敬三氏（現ラ・フィネス）に師事。
帰国後、銀座アルバスの料理長を12年務め、3世代で楽し
める隠れ家フレンチ「レザルデ」を佃2丁目にオープン。



<お問い合わせ先>

レザルデ

Tel : 03-5534-9848

Instagram : <https://www.instagram.com/lezarder2024/>