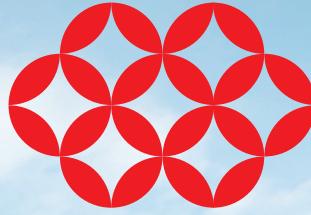


# The 華紋レストラン おかげさまで十周年

日頃の感謝の気持ちを込めまして、特別なランチとディナーをご用意いたしました。

With special thanks!



10th Anniversary

おかげさまで10周年

The KAMON

10/1 sun. - 10/30 mon.

10th Anniversary

Lunch

11:30-14:30



10周年アニバーサリーランチ

*Entrée*

カリフラワーのブランマンジェと海老のサラダ

*Soup*

ゴボウのポタージュ

*Poissons*

天然鯛のヴィエノワーズとキャベツのエチュベ

*Viande*

鶏のロースト リエットとキノコのパイ包み

*Dessert*

柿のタルトタタン サツマイモと共に

*Pain*

パン

*Café*

コーヒー・紅茶

お1人様 3,850 yen (税込)

Dinner

18:00-22:00



10周年アニバーサリーディナー

要予約

*Amuse-bouche*

カリフラワーのブランマンジェ

*Entrée*

フォアグラとイチジクのテリース プリオッシュ添え

*Soup*

ゴボウのポタージュ

*Poissons*

甘鯛の鱗(うろこ)焼き パセリとアサリのソース

*Viande*

イベリコベジョータのロースト 茄子のムースリース

バルサミコのソース

*Dessert*

マロンのスフレとカシスのソルベ

*Pain*

パン

*Café*

コーヒー・紅茶

お1人様 8,250 yen (税込)

●がランチ営業日、\*がディナー営業日です。

10

S	M	T	W	T	F	S
1 ●*	2	3	4	5	6	7 ●*
8	9	10	11	12	13	14 ●*
15 ●*	16	17	18	19	20	21 ●*
Happy Birthday 22 ●*	23	24	25	26	27	28
29	30	31				



The 華紋シェフ

八 藤 弘 (はつとう・ひろむ)

倉敷市出身。岡山市内のレストランで修行し、2012年岡山市内にRestaurant L'Escalierをオープン。オーナーシェフとして腕をふるい、特別な日に訪れるお店として確立。2022年同店を閉店し、単身名古屋の結婚式場シェフを経験後、2023年6月The華紋のシェフに就任。倉敷に新しいハイクオリティの風を取り入れ、厳選した食材選びと繊細な技で「ここでしか味わえない」を実現します。

(写真左) 今年2月にパンケットをリニューアル。よりゆったりとリラックスできる空間に生まれ変わりました。

The 華紋レストランへのお問い合わせ・ご予約

Tel. 086-441-7119 受付時間 / 10:00-18:00 / 火曜・第2水曜定休(祝祭日を除く)

● 混み合う時間帯はお電話がつながりにくいことがあります。ご予約はWeb予約がおすすめです。

所在地 / 岡山県倉敷市本町8-33(倉敷美観地区内)

The 華紋レストランには提携駐車場がございません。近隣の市営パーキングなどをご利用くださいませ。

公式LINE

ホームページ



The 華紋

Maison de Kurashiki