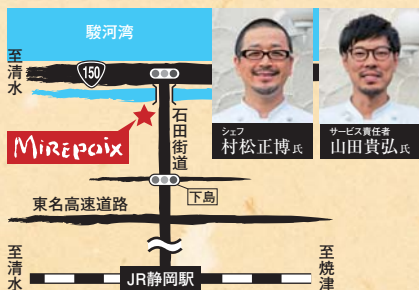




左から、「ボンゴレビアンコ／カニクリームコロッケ・デミグラスソース」。「サラダ／カボチャのポタージュ」。ハーフ＆ハーフランチセット(パスタ／今週のメイン+パンorライス+サラダ／スープ+ドリンク)平日1180円・土日祝1500円(＋アイス)。「渡り蟹のトマトクリームパスタ」。単品1280円。ランチセット(＋スープ＋サラダ＋ドリンク)平日1180円・土日祝1500円(＋パン＋アイス)。ピッツァ・モレッティ330㎖ 580円。ギネス・ビール330㎖ 580円。サングリア(白・赤)グラス480円・デキャンタ(グラス3杯分)1180円。料金は税別。

ビストロ・イタリアン・チーズフォンデュ

Mirepoix ミルポワ since 1999



【メニュー】ビストロ料理「マグロとアボカドのミルポワ風カルパッチョ」「モッツアレラチーズとパンのはさみ焼きたらこクリームソース」「まんまるチーズのライスコロッケ」など全14種480円。チーズフォンデュ(パンのみ1～2名様用。そのほか各種トッピングあり)1080円～。カキと白舞茸・ルッコラのクリームパスタ1380円。以上、料金は税別。記念日・お祝いサブライズコース2名様5000円～(税込、要予約)。
【営業時間】昼:11時30分～15時(L.O.14時)土日祝は30分延長。夜:17時30分～22時(L.O.21時)無休。
【施設】テーブル席84名。駐車場26台。
【所在地】静岡県駿河区高松2663-1
TEL 054-238-0232
<http://mirepoix1999.com/>

「ミルポワ」は、JR静岡駅から石田街道を南へ進むと、国道150号との交差点の手前左にあります。ヤシの木々の街路樹の中に現れる、南イタリアの民家のような、赤い瓦屋根と白い壁の建物は、リゾート気分をかきたてます。
店内は、木を基調に、漆喰塗りの白壁、タイル貼りの床、オレンジのテーブルクロス、色調がマッチして居心地が良く、なつかしい洋楽が流れていました。
村松正博さんは、東京のフレンチで修業後、1999年に「ミルポワ」を開店。素材を活かすイタリアンにフレンチの技法をとり入れたオリジナル料理を提供し続けて、まもなく創業20周年。
「渡り蟹のトマトクリームパスタ」は当店のお客様の3人に1人が注文する人気

メニュー。生クリームを贅沢に使ったクリームソースが好評で、このほか「かぼちゃのクリームパスタ」「たらこほうれん草のクリームパスタ」なども人気。平日ランチはスープ(本日はカボチャのポタージュ)・サラダ・ドリンク付。
パスタと料理を少しずつ楽しめるのが、ハーフ＆ハーフランチ。パスタは、渡り蟹のパスタか今週のパスタを選択でき、さらに今週のメイン料理を楽しめます。本日は「浜名湖産アサリを使ったボンゴレビアンコ／カニクリームコロッケ・デミグラスソース」。平日ランチはライスかパン・サラダ・スープ・ドリンク付。
料理の味は素晴らしく、素敵な料理写真が並ぶメニューを眺めながら、次回は別の料理を食べてみたいと思いました。

ビストロ・イタリアン・チーズフォンデュ
ミルポワ
リゾート気分で楽しむ
こだわりの本格イタリアン