

食事制限のある方もない方も一緒に楽しめる

## 日本酒ダイニング 佛蘭西屋

## ビーガンメニューの提供開始

賀茂鶴グループのレストラン「<sup>ふらんすや</sup>佛蘭西屋」(広島県東広島市西条本町9-11)では、2024年4月1日(月)より、ビーガンに対応したコースメニューを始めました。肉や乳製品・卵などの動物性食品を使わず、調味料も白砂糖の代わりに<sup>てんさい</sup>甜菜糖を使用。グルテンフリーのコース料理です。

高たんぱくで低脂質の大豆ミートで作ったハンバーグは、肉に近い食感で食べ応えは十分。生姜焼き風のソースには隠し味に梅酒を使用し、甘酸っぱい風味が奥行きのある味わいに仕上がっています。キッシュは卵の代わりにアーモンドパウダーを使用しています。それぞれ色鮮やかな季節の野菜も添えました。

食事制限のある方もない方も、ご一緒にお食事をお楽しみになれます。



## ■ビーガンメニュー【ランチ】 ※グルテンフリー

季節野菜のキッシュとサラダ・トマトソース  
季節のポタージュスープ  
大豆ミートのハンバーグと温野菜・和風ソース  
白ご飯  
紅茶 or オレンジジュース

税込 3,860円



## ■ビーガンメニュー【ディナー】 ※グルテンフリー

季節野菜のキッシュとサラダ・トマトソース  
季節のポタージュスープ  
大豆ミートのハンバーグと温野菜・和風ソース  
白ご飯  
ポテトグラタン  
紅茶 or オレンジジュース

税込 4,200円

## 日本酒ダイニング 佛蘭西屋

賀茂鶴発祥の"元祖"美酒鍋や、日本酒と赤ワインを使った広島牛ほほ肉の煮込み料理など、日本酒を楽しめるこだわりのメニューでもてなします。日本酒カクテルや多彩なペアリングもご提案。広がる楽しみ、豊かな出会いをお楽しみください。

広島県東広島市西条本町9-11 (賀茂鶴酒造(株)すぐ近く)

1F カジュアルでモダンな和洋酒ダイニングフロア

2F 予約専用の半個室フロア



<https://www.france-ya.jp/>

ご予約・メニューのお問い合わせ 佛蘭西屋 TEL 082-422-8008

ご取材のお問い合わせ 賀茂鶴酒造(株) 広報課 TEL 082-422-2122



ランチ11:30 ~ L.O.14:00 (CLOSE 14:30)

ディナー17:00 ~ L.O.21:00 (CLOSE 22:00)

定休日木曜日、第2、第4月曜日

社名 賀茂鶴酒造株式会社

創業 明治6年(1873年)9月9日...酒銘「賀茂鶴」と命名

法人設立 大正7年(1918年)8月28日...株式会社に組織変更

事業 清酒「賀茂鶴」の醸造および販売

資本金 10,000,000円

代表者 代表取締役社長 石井裕一郎

所在地 本社・醸造蔵 ※2017年3月10日 登録有形文化財(建造物)に指定

〒739-0011 広島県東広島市西条本町4番31号

TEL 082-422-2122 FAX 082-422-2340

本件のお問い合わせ先 営業部広報課 新谷ゆみ

お酒は20歳になってから。お酒は美味しく適量を。