

※背景画像は17年前オープン時のラ・ペ店内

LAラ・PEAIX
BAR & RESTAURANT

17周年フェア

17周年は高級食材の王道フレンチと希少価値ある
フランスワインを合わせるマリアージュに熟考しました。
非常にお得な17周年フェアを是非ご堪能下さい。

想えば17年前に東北の飲食から世界を変えると
意気込みオープンしましたが
震災やコロナの他にも色々と苦難の連続・・・
本当に辛い時、オープン時の写真を見ては
奮い立っていました。。



2006年5月 グランドオープン時 ラ・ペ入口

2023年 5月1日～30日迄

【Menu】

[Amuse]

旬のアスパラのオランダーズソース
蔵王産チーズとハーブを添えて

[Hors-d'oeuvre]

亘理町「庄福丸」直送・北寄貝のミキュイ
「MIYAGI」仕立て キャビア添え

[Soup]

ダブルコンソメスープに気仙沼産フカヒレを浮かべて
初夏のトウモロコシソース ピスタチオの香り

[Poisson]

女川町「おかせい」直送 帆立と旬の鮮魚
特製アメリカヌ風味

[Viande]

仙台黒毛和牛のサーロインステーキ トリュフソース

[Dessert]

自家製 枸杞の実アイスクリームと陳皮シャーベット

[Petit Four]

Dinner Time ¥11,000

ワインペアリング ¥5,500

※Dinner Timeは予約制となっております。

Lunch Time ¥6,600

ワインペアリング ¥4,400

Lunch Timeの [Amuse]、[Soup] は
Dinner Timeとは異なります。
価格は全て税込表記となっております。



17周年記念にお肉屋さんが特別価格で
上質なサーロインを選別して頂きました



東北の新鮮で美味しい魚介類には、
名門アンリ・ブルジョワのサンセール



王道なマリアージュを満喫頂きたく
アメリカヌソース × ルフレヴ



上質なお肉に添える山形発芽んにんにくに、
シラー主体のワインで堪能ください