

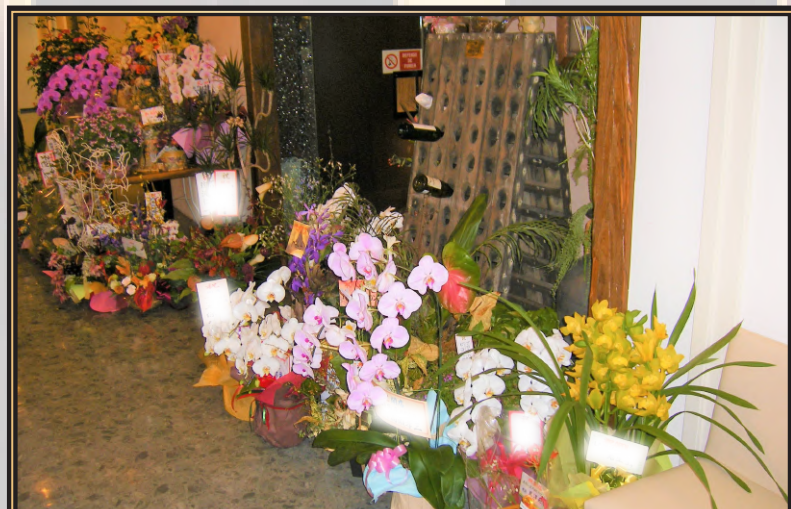
※背景画像は17年前オープン時のラ・ペ店内

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くに、  
シラー主体のワインで堪能ください