

# ギィ・ラソゼ料理フェア



ルポンドシエル料理技術顧問  
GUY LASSAUSAIE

ギィ・ラソゼ 1961年生まれ

1983年曾祖父が1906年に開店したレストランに入店。1993年、MOF(フランス優秀職人賞)受賞。各国で美食週間を開催。1993年より15年間「トック・ブランシュ会」会長を務め、リヨン料理界の発展のために尽くす。2009年3月、ミシュランガイドで2つ星を獲得。



2015年2月18日(水)~22日(日)

ランチ ¥10,000(税別) デイナー ¥22,000(税別)

営業時間/ランチ 11:30~14:00  
ディナー 17:30~22:00

## 伝統と進化

リヨン近郊シャスレーの名店「ギィ・ラソゼ」  
2010年5月より技術提携を結び、  
ルポンドシエルの新しい歴史を刻んでいます。  
研ぎすまされた五感を駆使し、  
洗練されたギィ・ラソゼの真のエスプリと感動を、  
大正モダニズムのルポンドシエルで心ゆくまでお楽しみください。



料理写真はイメージです。



LE PONT DE CIEL



RESTAURANT  
GUY LASSAUSAIE  
レストラン ギィ・ラソゼ

1906年開店以来、ラソゼ家4世代がその伝統を守り続けているリヨン郊外のシャスレーの名店。店内はデザイナーのヴァヴロ夫妻によってモダンな中にも暖かみのある「その時代」に合った空間に仕上げられている。

