

ワイン食堂 Le Canon

2016年10月オープン。地元の食材に極力こだわり、また一品一品丁寧に美しく仕上げ、味も見た目も満足できるお店です。ワインも豊富に取りそろえています。
おしゃれな店内ではお客様の笑い声が絶えず、自然と足を運びたくなるお店です。是非お立ち寄りください。



◆◆店舗情報◆◆	
住所	朝倉市甘木 1059-5 1F
電話番号	0946-24-8181
営業時間	月～木曜日 18:00～24:00 (OS23:00) 金～土曜日 18:00～25:00 (OS24:00)
定休日	毎週日曜日 ※祝日、予約状況等で変更有
ホームページ	http://lecanon.jp
備考	-

◆◆おすすめ◆◆



▲キッシュ

ほうれん草・なす・万能ねぎなど季節に応じて使用しています。契約農家から直送される野菜や自家菜園の野菜をふんだんに取り入れ焼き上げました。



▲自家製ソーセージと自家菜園じゃが芋のガレット

フランス・ブルターニュ地方の料理で、そば粉の生地にもをのせて焼きます。自慢の自家製ソーセージと自家菜園のじゃが芋は、定番の一品です。こちらキッシュ同様、季節に応じて内容が変わります。



秋は“洋なしと朝倉産柿のゴルゴンゾーラのガレット”。
本日のオススメには産地を記載し、また旬を感じられるメニュー作りを心がけています。

◆◆店内◆◆



▲カウンターとテーブル席のご用意があります。

◆◆フルーツメニューも◆◆



▲トマトと苺のサラダ

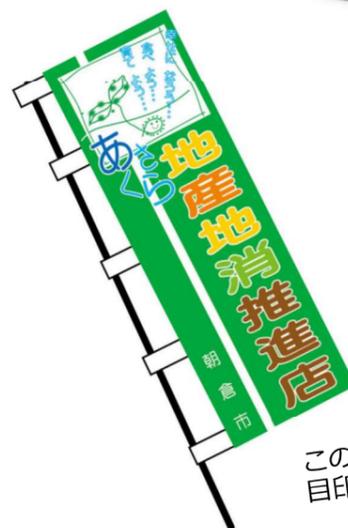


▲白桃とトマトのカッペリーニ

野菜とフルーツの調和も大切にしています。さらにワインとの相性「マリアージュ」も念頭に、日々思考を凝らして提供しています。

◆◆お店からのコメント◆◆

ワイン食堂 LeCanon では、厳選した新鮮な季節の野菜やオーナー自ら育てた自家菜園野菜を取り入れ、地元・朝倉の食材を使った安心・安全な料理と豊富な種類のワインで、みなさまに楽しい時間を過ごしていただけるお店を目指しております。



この旗が目印です