



上 / 6周年特別ランチコースより、特選牛ヒレステーキ、自家製フランクのグリル、新じゃがとポルチーニ茸を煮込んだクリームソースと赤ワインソースの2種。
中 / とみえばあちゃんの畑(オーナーの母)、種まきの時期や気温のバランスなどを計算しながら、一年を通して新鮮な野菜を取穫できるよう工夫を凝らしている。
下 / あきちゃんの雑貨屋さん(オーナーの幼馴染)、ヨーロッパ雑貨店を営む松田亜紀さん。毎月スタッフとして来店し、お客様とコミュニケーションを取りながら雑貨の説明も担当しています。

La poste

住 / 福井県吉田郡永平町東古市9-35-2(えち鉄 永平寺口駅前)
TEL / 0776-63-1165
営 / ランチ11:00~13:30 デイナー17:30~21:00(ラストオーダー)
休 / 月曜日・第2火曜日

info

- 6周年特別ランチコースは8月末までの限定で、12:00~、13:00~の2部制。3800円(税込)のコースのみご予約。
- 毎月第3木曜日に、雑貨店のオーナー亜紀さんが来店。



畑直送の無農薬野菜が彩りを添える 感動のあるカジュアルフレンチ

懐かしさと温かみのある心地よい空間と、常に新しい発見のある華やかな料理で来客をもてなしてくれるラポスト。今年8月で、オープン6周年を迎えました。
人気の大きな理由のひとつが、常時20種類もの料理が並ぶサラダコーナーです。旬の新鮮な野菜そのものの美味しさを味わってほしいとの想いから始めたもので、オーナーの母が石川県千里浜の砂地で手塩

にかけて育てた無農薬野菜を直送。なかなか目にするこない珍しい品種も多く、サラダコーナーはもちろん、ランチやディナーの料理にも存在感のある野菜たちが登場しています。また、店内の一角ではヨーロッパ雑貨を販売。エンターテインメント性の高いカジュアルな雰囲気を楽しめる店です。



南仏プロヴァンス風の空間にマッチした明るいオープンキッチン。アウトホームな雰囲気でも常連客も多い。

五感で楽しむエンターテインメント・フレンチ



サラダコーナー「とみえばあちゃんの野菜畑」。食事をされた方限定で、1パック500円(税込)の詰め放題テイクアウトも実施しており、ご家族にも評判となっている。