

実力派シェフが奏でる
魅惑のフレンチ
French.

アートのように美しい
華やかデザート



dessert

八朔・金柑・ホワイトチョコレートのムース
カカオのソルベ
ディナーコースの一部

紅茶風味のスポンジに、
ベルヴェーヌとホワイトチョコ
のムースのやさしい甘さと、
香り豊かな柑橘類の甘みと
酸味が爽やかで上品な味わ
いのデザート。

Cuisine Francaise Soin

住/福井市高木2丁目112-3
Tel/0776-97-5633
営/ランチ 11:30~14:30(L013:30)
ディナー 18:00~22:00(L020:30)
休/火曜日・その他月に1回



オーナーシェフ
小林 也州雄さん

イタリアンなど多様なジャンルも学び、
経験を経て独立。材料やソースの組み
合わせなど、オリジナルのアイデアを
凝らし、バランスと美味しさを大切にした
お料理を目指しています。

上質なしつらえと細やかな心
配りに、何度も足を運ぶリピー
ターも多いソワソワ。地産の新鮮な
野菜をはじめ本場フランスから
取り寄せる珍しい素材を用い、
手間を惜しまずに下ごしらえ
し、盛り付けた時の見せ方にも
こだわった丁寧で繊細な料理に
定評があります。身体にやさし
い料理をコンセプトに、食事を
通して心を豊かにしてくれる
名店です。

Cuisine Francaise Soin

素材の旨味が調和した
味わい深い一皿



Appetizer

グラニースミスのフユイテ
フォアグラのポアレ
ディナーコースの一部

濃厚なフォアグラに、長野県産の
酸味のある青りんご・グラニースミス
を合わせた一品。りんごのピューレとバ
ルサミコのソースを添えて。