

季節を感じる
カジュアルフレンチ

季節や仕入れによって変わるメニューと、繊細で美しい盛り付けが評判のリズエール。2019年のオープン以来、気軽な女子会や特別な記念日のお祝いなど、さまざまなシーンで利用されています。店名にあるRiz etとはフランス語で「ご飯」のことで、本格フレンチながらもお箸でも食べられるカジュアルさもポイント。ゆつくりと、くつろぎのひと時を味わえる店です。

Riz et R

リズエール

食感も楽しい
目と舌で味わう一皿



オーナーシェフ
八田 竜一さん

ホテルレストランなどで約20年間の修業を経て独立。フレンチをベースにしながらも、形にとらわれず、気軽にご来店いただけるお店づくりを心がけています。



Main

白身魚のカダイフ巻き
西洋わさびソース
ランチコース
1980円～(税込)の一部

パリパリとした食感のカダイフが見た目のインパクトも抜群な、選べるメイン料理の中の一つ。西洋わさびソースの豊かな香りがマッチした人気メニューとなっている。



魅力のフレンチ
French

Appetizer

鮮魚とボタン海老のカルパッチョ
サラダ仕立て
ランチコース
2750円～(税込)の一部

マハタやアラ、クエといった旬の高級魚を使用。こちらも選べる前菜のうちの一品で、大葉のソースが和と洋の調和した上品な味わい。

彩り鮮やかな
地産の旬味に舌鼓

Riz et R

住/越前町内郡14-8
Tel/0778-34-1600
営/ランチ 平日11:30～13:30(LO)
土日祝 11:30～14:00(LO)
ディナー 18:00～20:30(LO)
※ディナーは完全予約制
休/不定休

