

Café Musica ランチ会

本場フランス人シェフが作る本格ガレットを楽しむ

場所 Café Musica Saison 別館ギャラリー2F

令和2年1月28日 午前11時30分から3時30分

料金：1200円より

※ご注文頂くガレットの種類によりお値段が変わります



女人高野で知られる室生寺の有名なガレットとクレープの店「Méli-Mélo(メリメロ)」。

オーナーのフランス人シェフを招き「本格的なガレット」を

カフェムジカの素敵なギャラリーで楽しむランチの会を開催いたします。

目の前で作られる本場のサクサクしたガレットを味わいながら、冬のほっこり時間をお楽しみください。

☆ シャポール夫妻

フランス生まれのシャポール・シルヴァンさんと奥さまの育さん。

『ガレット』は、そば粉を使ったお食事クレープ。

生地の上に卵や野菜などいろいろのせて食べるフランスの代表的な郷土料理です。

本場の味をもっと広めたいとお店を始めました」とお2人。



申込み、問合せ ムジカセゾン 奈良市登美ヶ丘5-5-26 ☎ 0742-48-0660

ホームページ <https://musicasaison.cafe/>