



食べる くにたちグルメガイド

ルミエールドゥソレイユ



くにたちあぐりッポ

Kunitachi Agrippo



畑に虹が出ました！

- [トップページ](#)
- [特集-「そうだ、谷保に行こう」](#)
- [くにたち野菜とは](#)
- [くにたち野菜図鑑](#)
- [農家プロフィール](#)
- [イベント情報](#)
- [買う-直売所マップ](#)
- [食べる-くにたちグルメガイド](#)
- [つくる-くにたち野菜レシピ](#)
- [育てる-市民農園情報](#)
- [スタッフブログ](#)
- [ト国立日誌 \(スタッフブログ\)](#)
- [くにたち農業の今](#)
- [農業関係リンク](#)
- [農業推進事業及びこのサイトについて](#)

オーナーシェフの武田均さんは4年間 フランスに渡り、日本でも各地のレストランで修行の後、2004年国立に店を構えました。料理の素材には、山梨 東八代郡から届く新鮮な無農薬野菜や、くにたち生まれの旬の野菜、神奈川 川崎市で農家をしている義弟が作るこだわり野菜、宮城の荒浜港から直送される鮮度抜群の魚介類を厳選。

腕によりをかけたフランス郷土料理の数々を、肩の子カラを抜いて、ゆったり流れる時間と共に味わってみてください。この梨のデザートは「前菜からメインまで食べたあとのデザートとしてつくったものだから お客様には一つの流れて味わっていただきたい」と武田さんは笑顔で仰っていたのがとても印象的でした。

● SHOP DATA

[店名]	ルミエールドゥソレイユ
[住所 1]	東京都国立市中1-18-36 S・ツインビル 1F
[TEL]	042-574-5537
[OPEN]	Lunch / 11:30 ~ Lo/14:30 Dinner/ 18:00 ~ Lo/21:30
[定休日]	毎週月曜日
[MAIL]	ilsoleil2004@ybb.ne.jp
[WEB]	http://www.geocities.jp/ilsoleil2004/

[> 大きい地図で見る](#)

お店のレシピ



ナシ(秀玉)の2色のコンポート