



## 食べる くにたちグルメガイド

### フランス料理 マルセル



国立駅南口を背にして、右に伸びる富士見通りを15分ほど歩くと、右手にフランス国旗が掲げられたウッディな外観の店が現れる。オーナーシェフ秦 浩康さんは2年間 フランスに渡り、南青山シェ・ピエールや神楽坂サン・ファソンを経て、1996年11月に地元国立に店を構えました。

料理の素材には、立川市 鈴木農園の無農薬野菜を中心に、くにたち生まれの旬の野菜やフランスの素材を厳選。

季節ごとのスペシャルティを旬の野菜と共に味わってみてください。

#### ● SHOP DATA

|        |  |
|--------|--|
| [店名]   | フランス料理 マルセル  |
| [住所 1] | 東京都国立市中2-4-8 矢沢ビル107   |
| [TEL]  | 042-573-7887   |
| [OPEN] | Lunch / 12:00 ~ 15:00 (L.O 13:30)<br>Dinner/ 18:00 ~ 23:00 (L.O 20:30) |
| [定休日]  | 毎週水曜日(第2火曜日)   |
| [WEB]  | <a href="http://www.marcel.jp">http://www.marcel.jp</a>                |
| [BLOG] | <a href="http://marcel.jugem.jp/">http://marcel.jugem.jp/</a>          |

[> 大きい地図で見る](#)

## くにたちあぐりッポ

Kunitachi Agrippo



一列に並んで

- [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](#)

### お店のレシピ



紫キャベツのシユークルト

[紫キャベツ](#)