

アラン・デュカス氏が スペシャルゲストとして来福！ 福井の恵みと黒龍の饗宴

ル ジャルダン ペアリングランチ 2025 8/30(土) 唯一無二の美食体験が一日限りで実現

フランス料理界の巨匠、アラン・デュカス氏が、福井県の招聘を受け、日本の豊かな食文化と風土に触れるため当地を訪問します。「パレスホテル東京」「フランス料理エステールbyアラン・デュカス」でスーシェフを務めた経験を持つ堀内シェフは、この訪問を機に地元食材と新たに引き合い、新たなインスピレーションを得て、福井を代表する銘酒「黒龍」との珠玉のペアリングによる、至高のランチコースを創り上げます。福井のテロワール（風土）を五感で堪能できるこの美食体験は、**一日限り／60名様限定**の特別な機会となります。会場は、洗練と寛ぎが共存する「ル ジャルダン」。ここでしか味わえない、卓越した料理と日本酒のマリアージュを、ぜひご体験ください。



アラン・デュカス

ALAIN DUCASSE

1956 年フランス・ランド地方生まれの世界のシェフ。自然豊かな農園で育ち、幼少期から味覚を磨く。16 歳で料理の道に入り、著名シェフに師事。33 歳でホテル内レストランとして史上初のミシュラン三つ星を獲得。2005 年には3 軒のレストランが同時に三つ星を獲得する快挙を達成。現在は世界8 か国で30 以上の店舗を展開し、教育機関「エコール・デュカス」を設立。

堀内 亮 「レジス・エ・ジャック・マルコン」パリや仏三つ星店で研鑽を積み、2022年より同店料理長に就任。同年、世界的料理コンクールで優勝を果たした。和素材や地元食材を巧みに融合し、越前焼など伝統工芸も取り入れた一皿は、地域文化との対話のもの。中庭のハーブを使うなど、“庭”をテーマにした料理で福井ならではのフレンチを表現する。

日 時 2025年8月30日(土)

開場11:30 開演12:00(終了予定15:00)

場 所 フレンチレストラン「Le jardin(ル ジャルダン)」(福井県福井市文京4丁目28-16)

無料送迎バスあり (JR福井駅・東口ロータリー11時出発) ※店舗にお知らせください。

参加費 お一人様 35,000円(特別コース・ペアリングの飲み物・税・サービス料込)

※【アレルギー食材】については事前申告制とさせていただきます。

お問合せ／Le jardin(ルジャルダン) info@lejardin-fukui.com

予約／テーブルチェック

限定60名



ご予約は
こちらから

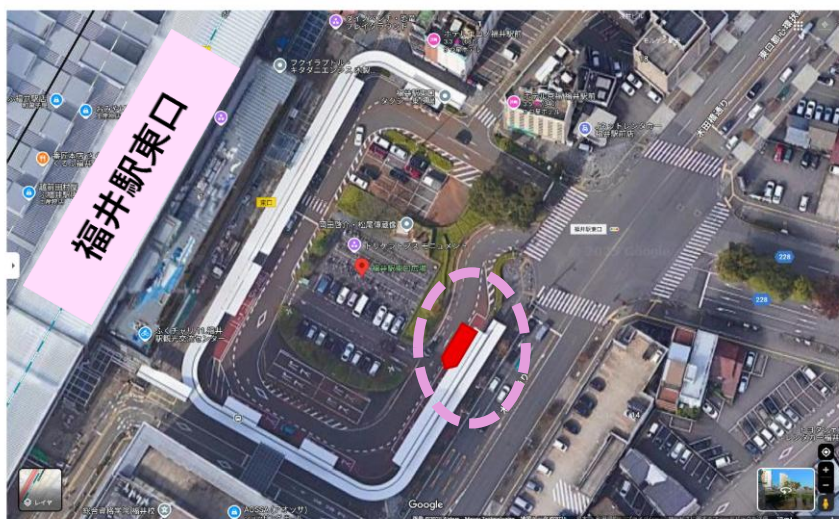
主催:ダイナースクラブ フランス レストランウィーク2025 協賛:福井県、黒龍酒造株式会社

ル ジャルダン ペアリングランチ 2025
8月30日(土)

バス無料送迎利用者の方へ

(往路)
福井駅東口
10:45～受付 →
11:00 定刻出発

(復路)
ル ジャルダン
15:15定刻出発 →
15:40 到着予定



 8月30日(土)11:00出発
ル ジャルダン
ペアリングランチ 2025
御一行様



運行会社／永平寺観光株式会社
観光バス／中型バス40名乗り
(正座席:33席 補助席:7席)
問合せ／TEL : 0776-52-0555
Mail / info@eiheijikanko.co.jp