



ここでしか味わえない
モダンと伝統の競演



オーナーシェフ
清水 陽介さん

県外のホテルや星を獲得したレストランなどで、フレンチを中心にさまざまなジャンルの料理を修業後、2019年に独立。新しい和フレンチを目指し、試行錯誤を続けています。



Lunch
ioriランチ
2800円(税込)

前菜3種・本日のスープ・メイン／お肉とお魚の盛り合わせ・本日のデザート・パンorライス・コーヒーor紅茶
季節の旬や仕入れに応じて内容は日替わりとなっている。

和と洋が調和した
新感覚の本格フレンチ

県産の有機野菜に旬の鮮魚、京都の伝統野菜などを使用し、本格的なフレンチをベースに和のオリジナルアレンジを加えて仕上げている和フレンチいおり。カジュアルに楽しめるランチから、記念日にもぴったりの豪華ディナーなどあらゆる要望に対応しています。自然の旨味を存分に生かした料理はもちろん、バリエーションに富んだ器類も特徴のひとつ。越前焼など和の器を巧みに用い、目でも舌でも驚かせてくれます。



和フレンチ iori

住／福井市新田塚1-1-1 新田塚アーク1階 Tel／0776-43-9559
営／ランチ 11:30～14:00(LO) ディナー 18:00～22:00(LO)
休／月曜日

ご家庭用のフレンチ弁当や会議弁当などのテイクアウトも承ります。
抹茶のテリーヌなどデザートのお持ち帰りも人気です。 ※何れも前日までに要予約