

婚礼料理を気軽に堪能
笑顔を作る一皿

伝統と革新の融合をモットーに、婚礼や宴会用の本格フレンチを気軽に楽しませてもらえる参集殿。神明神社のレセプション会場としても使用されている華やかな空間で、非日常の優雅なひと時を提供しています。料理長自らが吟味した季節の食材を使用しているのが特徴で、県内の農家や漁師と連携を取りながら福井ならではの味を追求。伝統にオリジナリティを加えた、新しいフレンチが味わえます。



料理長
西井 淳さん

自分の料理を食べた家族の笑顔が原点で、フレンチと製菓を専門的に学んだ後、県内の有名フレンチで修業。クラシックな要素に現代風の発想を取り入れた料理を得意としています。

神明神社 参集殿

旬の恵みが詰まった
素材を味わう一皿



Appetizer

若狭町伝統野菜
山内かぶらのムース
ランチコース
3190円～(税込)の一部

この地域でしか採れない、味が濃く深みのある山内かぶらに、カラフル大根や越のルビー、アスパラ、菜の花、タケノコといった春野菜をふんだんに使用。

最高級の県産食材を
五感で味わい尽くす



Main

若狭ぐじ極の松笠揚げ
甘えびのビスクソース
特別コースの一部

おい町大島から直送した、若狭ぐじの中でも重量などの規格を満たした最高品質・極を使用。越前町の甘えびを使ったビスクソースや谷田部ねぎなど地産の旬を堪能できる。

神明神社 参集殿 moment de joie

住／福井市宝永4丁目8-1
Tel／0776-21-5138
営／10:00～19:00
ランチは木・金と
婚礼のない土・日の11:30～15:00
※要予約
休／月曜日・火曜日

