



【タバス・エ・パール ぶどうの木】
●本州鹿の炭焼きと
国産ワインのマリアージュ
料理2,600円(税込)、グラスワイン1,000円(税込)
この時期に味わっておきたいジビエ料理。本
州鹿の炭火焼きはワインとの相性も抜群です。
Tel.076-260-4343
営業時間/1Fパール 18:00~2:00(LO翌1:00)
2Fレストラン 18:00~24:00(LO23:00)
所在地/〒920-0853 金沢市本町2-9-28



【リストラテぶどうの木
イオンモール高岡店】
●牡蠣とベーコンと
ホウレン草のクリームソース
のオムライス 単品1,280円(税込)
ベーコンとホウレン草は玉子料理と好相性。
牡蠣の風味が味に広がりを持たせている。
Tel&Fax.0766-73-8448
営業時間/11:00am~11:00pm
所在地/イオンモール高岡1F



【ぶどうの木 片町店】
●豚肩肉の赤ワイン煮込みと
ゴルゴンゾーラソースの
タリアテッレ 1,449円(税込)
芳醇なゴルゴンゾーラソースが、赤ワインで
じっくり煮込んだ豚肉の味を引き立てる一品。
Tel&Fax.076-232-7878
営業時間/11:00am~10:00pm
所在地/金沢市片町1-3-21「プレーゴ」内



【トラットリアぶどうの木
金沢フォーラス店】
●スパゲッティー アル
ポモドーロ エ バジリコ
1,449円(税込)
トマトとバジリコの組み合わせは、永く愛
されているイタリアンの代表的な味わい。
Tel.076-265-3521
営業時間/11:00am~11:00pm
所在地/金沢フォーラス6F

『Marriage』素材と素材の出会い

素材と素材、食感や風味など、様々な「マリアージュ」が楽しめる冬の『ぶどうの木』。
レストラン各店で様々な取り合わせをお楽しみください。
1月15日~3月14日の期間限定料理

【ぶどうの木 めいてつ・エムザ店】
●海の幸と完熟トマトの
漁師風スープスパゲッティ
1,380円(税込)
地物の魚介を使った、南フランスのブイヤ
ベスを思わせるスープ仕立てのバस्ता。
Tel&Fax.076-260-1717
営業時間/10:00am~8:00pm
所在地/めいてつ・エムザB1F



【リストラテぶどうの木
イオンモールかほく店】
●蟹と中島菜の柚子味噌
クリームスパゲッティ
柚子ポン酢のジュレ添 1,180円(税込)
蟹肉の旨味とほろ辛い中島菜をクリームソースで
まとめた一皿。ポン酢ジュレを味のアクセントに。
Tel&Fax.076-289-1560
営業時間/10:00am~10:00pm
所在地/イオンモールかほく内



【イタリアンカフェ ぶどうの木】
●ほろほろ鳥と小坂蓮根の
ラグーソースバスタ
1,449円(税込)
ほろほろ鳥の旨味を凝縮したラグー
ソースに蓮根の食感がアクセントになっ
た特別なバस्ता。
Tel.076-258-0231
営業時間/11:00am~ラストイン9:00pm



【ZOINE ぶどうの木 JR金沢駅店】
●豚バラ肉と源助大根の
ラグー「パッケリ」揚げネギと
穂紫蘇の香り 1,280円(税込)
和とイタリアンの絶妙なハーモニーが楽しめる
斬新なバस्ता。極太マカロニとの相性も◎
Tel&Fax.076-222-1818
営業時間/11:00am~10:00pm
所在地/JR金沢駅百番街あじわい館



【オーベルジュぶどうの木】
●猪のロティ
根セロリのビュール添え
世界中のきのことともに
3,990円(税込)(コースのメイン料理として)
ローストした猪肉と滋味溢れるきのこ類の
味に根セロリのビュールが奥行きを与える。
Tel.076-258-0204
営業時間ランチ/
11:30am~ラストイン2:00pm
ディナー/5:30pm~ラストイン8:30pm
定休日/火曜日

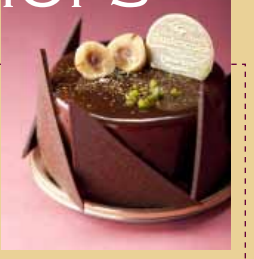
CAKE-SHOPS

Valentine

フランス菓子店のバレンタイン

『洋菓子工房ぶどうの木』の2012年のバレンタインは「フランス」がテーマ。
フランス産のおいしい素材を使ったケーキや、伝統的なお菓子を召し上がせ!

●アールグレイショコラ
399円(税込)
アールグレイ・アッサム・アップル3種の紅茶
を使ったムースの中に、濃厚なチョコムース
を閉じ込めて、周りはチョコでグラサージュ。
紅茶の華やかな香りがショコラの甘さに溶
け合う洗練されたショコラケーキ。



Cake



●ショコラフランボワーズ
4号(約φ12cm) 2,940円(税込)【販売期間:2月10日~2月14日】
広大なフランスの大地ではぐくまれた苺の果実のおいしさをぎゅっと閉
じ込めたジュレが主役。それをフランボワーズとミルクチョコのムースでサ
ンドしました。花のようなチョコレートをあしらって、聖なるバレンタインに
ぴったりの華やかなアントルメにしあげました。



Forêt Noire
●フォレノワール
6.5×18.5×H5cm
2,310円(税込)
【販売期間:1月15日~2月14日】
「黒い森」を意味するフォレ・ノワールはフラン
ス・アルプス地方の伝統的なお菓子。その
名の通り、森に生い茂る木々をチョコレートで
表現しました。グリオットのほどよい酸味
が、チョコレートと生クリームに引き立てら
れた上品な味わいです。



PARIS-BREST de COEUR
●ハートのパリブレスト
約φ12cm
1,680円(税込)
【販売期間:2月10日~2月14日】
フランスのパリブレスト間を往復する
1,200キロのサイクリングイベントを記念
してできたのがこの「パリ・ブレスト」。自転
車の車輪に見立てた円環型のシュー菓子
をハート型にしてバレンタインケーキに!



Marjolaine
●マルジョレーヌ
12×11.5×H4.5
2,730円(税込)
【販売期間:2月4日~2月14日】
「世界一おいしいケーキ!」だとグルメたちを
唸らせた歴史をもつマルジョレーヌ。ぶどう
の木ではガナッシュ・生クリーム・プラリネ
クリーム・スポンジを絶妙のバランスで重
ねて、繊細で上品な味わいに仕上げました。

Valentine Gift バレンタインギフト



●ぶどう畑の
ちよこっとリーフパイ
3枚入り 472円(税込)
良質なバターから生まれるサクサクの香
ばしいパイがやさしい甘さのチョコレート
とびつたり。バレンタイン期間限定の味わ
い。



●ロッシュショコラ
5個 840円(税込)
フランス語で「岩」を意味するロッシュはその
名のとおりゴツゴツとした食感が魅力
のチョコレート。サクサクのフィヤンティ
ーヌに、香ばしいナッツ、玄米のパフをチョコ
レートもつつかって、風味豊かなロッシュショ
コラに仕上げました。



●金沢ショコラ
(しょうゆ・ぶどう・アマール・抹茶)
○醤油7P 630円(税込)
○アマール、抹茶、ぶどう各7P 525円(税込)
○トリコロール(各7Pの詰合せ) 1,575円(税込)
フランスでは、かつて食後は「菓巻にコ
ニャック、エスプレッソにチョコレート」が
男の定番でした。良質な生チョコレートの
とても贅沢なお口をお楽しみください。



●マンディアン
(ミルクチョコレート・抹茶・ホワイトチョコレート)
2枚 575円(税込)
国産の良質なチョコレートを使得ミル
ク、ホワイト、抹茶、ストロベリー、の4つ
の味が楽しめる贅沢なマンディアン。レー
スやナッツ、大きなドライフルーツの他、ア
クセントとして色や味わいのことなるパウ
ダーをあしらったのも特徴のひとつ。



●フロランタンショコラ
2枚 472円(税込)
キャラメルでコーティングされたアーモン
ドとココア風味のビスケットでサンドした
のは、プロヴァンス生まれのコンフィチュ
ール・フランボワーズ。伝統菓子の中に新し
さと質感を兼ね備えた自信作です。



●マカロンラスク
(ミルクチョコレート・抹茶)
472円(税込)
ピンク・ホワイト・ブラウン。カラフルなマ
カロンをラスクにしました。生地にはス
ペイン産のアーモンドをたっぷり使用。
しっかりと焼き上げるから生まれるサク
とした食感とほのかな甘さです。

洋菓子工房ぶどうの木



◆洋菓子工房 ぶどうの木 金沢駅百番街店
Tel.076-222-1818 金沢市木ノ新保町1-1
◆洋菓子工房 ぶどうの木 めいてつ・エムザ店
Tel.076-260-1717 金沢市武蔵町15-1
◆洋菓子工房 ぶどうの木 イオン御経塚店
Tel.076-269-3818 野々市市御経塚2-91
◆洋菓子工房 ぶどうの木 イオン金沢店
Tel.076-258-7557 金沢市福久2-58
◆洋菓子工房 ぶどうの木 イオンかほく店
Tel.076-289-1560 かほく市内日角タ25
◆洋菓子工房 ぶどうの木 イオンもりの里店
Tel.076-221-3117 金沢市もりの里1-70