



非日常と料理のマリアージュ フレンチの探究者

仏蘭西料理 ^{エーカッソー}a(c)
オーナーシェフ

石橋 誠さん(47歳)

仏蘭西料理 a(c)は、令和4年3月にオープンした正統派フレンチレストラン。「ちょっといい格好」で、非日常的な空間を楽しんでもらいたいという、オーナーシェフの思いが店名の由来です。地元産の旬で新鮮な肉や野菜などをふんだんに使った、上質なコース料理を楽しめるお店です。

—どんな仕事をしていますか

食材を仕入れて仕込みを行い、午前11時30分からランチ、午後5時30分からディナーで料理を提供しています。生産者や食材に敬意を払い、仕入れた食材は余すことなく使い切るように心がけています。店頭の看板にも描かれているカヌレは、フランスの伝統的なレシピで再現した文字どおり看板スイーツです。ぜひ、一度食べてみてください。

仏蘭西料理 a(c)

所在地／旭市西足洗3042
電話番号／85-5521

—開店のきっかけは

成田市にあるホテルに就職し、フランス料理部門に配属されました。料理経験がなく、上司の技術や味を研究しているうちに、料理の楽しさと奥の深さに引き込まれました。友人が旭市内で飲食店を経営していて、それが刺激となって独立を決意しました。

—仕事のやりがいは

市内では、なじみの薄いフランス料理に、地元でも珍しい食材を使用することで、お客さんとのコミュニケーションが弾んだときには、手応えを感じます。

—今後の抱負は

新たな取り組みで、11月から平日ランチで洋食の提供を始めました。人と人とのつながりを大切に、いつか老舗と呼ばれるよう、地域に根付いた愛されるお店を目指します。



食材を丁寧にさばく



店内に広がる豊潤な香り