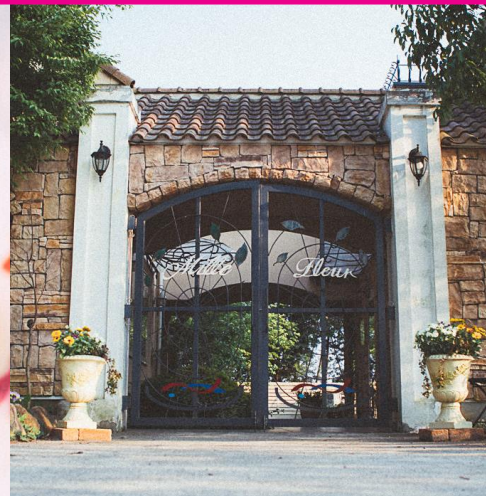




■取材・文 女視プロメンバー ■監修 筑波学院大学・高嶋 啓、秋廣 誠、堀 聖司、大妻女子大学・中川 麻子

*女視プロとは…一般財団法人つくば都市交通センターの女性職員で構成する特別プロジェクトチーム。「女性目線」でつくばの街づくり、駐車場の改善などに取り組んでいます。



mille fleur

■おすすめ（写真は料理の一例）

- ・ローズマリーコース（前菜、スープ、メイン料理、デザート、パン、飲み物） 2,000円(税抜)～
 - ・マーガレットコース（フルコーススタイルで前菜からデザートまで楽しめます。完全予約制） 5,000円(税抜)～
- シェフの技が冴えるフレンチの品々がコースに目白押しです。お楽しみ下さい☆

ミルフルール (Mille Fleur)

つくば市栗原3893-1

つくば市栗原にある「ミルフルール」は、南仏を思わせる明るくおしゃれなレンガ造りの建物で本格フレンチをゆったりといただけるお店です。 店内は、高い天井と大きなガラス張りの窓がとても印象的♡ 明るく開放的な空間のなか、美しい庭の緑を眺めながら、極上の料理を味わうことができます。

常に新しいフレンチと茨城の「旬」の味を楽しんでいただけるよう…できる限り四季折々の食材を使い、地産地消にこだわって、素材の味を壊すことなく食感や香り、彩りを生かし…最も美味しく味わえる調理法で仕上げます。 そんな創意あふれるご自慢の料理をぜひご堪能ください。

メニューは仕入れの状況とその日のひらめきで作ることが多いそうです。当日のメニューは店内の大きな黒板でお知らせしています。どんな料理に出会えるか楽しみです。

女視プロおすすめランチは「ラベンダーコース」。メイン料理に前菜、デザート、パン、お飲物が付いて1,800円(税抜)～。メイン料理とデザートはメニューからお選び頂きます。デザートは、目でも楽しめるかわいらしい盛り付けで、女性にとっても人気があります♪♪

フランス語で「千本の花」という意味の「ミルフルール」。おいしい料理とゆったりとした楽しいひととき、シェフの“フレンチ料理でたくさんの笑顔の花を咲かせてほしい”という優しい想いが伝わってきます。

歓送迎会、各種パーティー、そしてご家族・ご友人・大切な方と過ごす特別な記念日にぜひご利用ください。 離れには個室もあります。

料理で季節を感じながら、心を込めたサービスで優雅な時間を過ごしてみませんか。

- アクセス つくば市栗原3893-1
- 営業時間 ランチ 11:30～15:00 (L.O.14:00)
ディナー 18:00～22:00 (L.O.20:30)
- 定休日 火曜日
- お問い合わせ TEL: 029-863-5006



★ ランチメニュー ★

・ラベンダーコース 1,800円(税抜)～



食材の味を生かした、美味しく、そして色合いも美しいシェフお薦めのメニューとなっています。



ワインやシャンパン、お飲物も美味しい!