

目指すのは、自然体で温かい料理を続けること。

レストラン クーリルージュ



クーリルージュの営み

シェフ自ら厳選の山々より採取したキノコや山菜、
丁寧に育むハーブや果実、
そしてニホンミツバチの芸術的な恵み。

シェフが手がける外観や内装、手作りの器たちも。

自家製の生ハムや白カビサラミは、長い歳月をかけて緻密に仕上げられ、
自然と技の極みが調和する、唯一無二の味をご堪能いただけます。

