培した小麦を使って当時の製法で ール」では、ド・ロさま畑で栽

話す。店名の「ヴォスロー 績を聞いて成長してきました」と たそうで、「よく神父様の教えや業 で生まれ、ド・ロ神父が設計・施 した保育所に三歳から通ってい



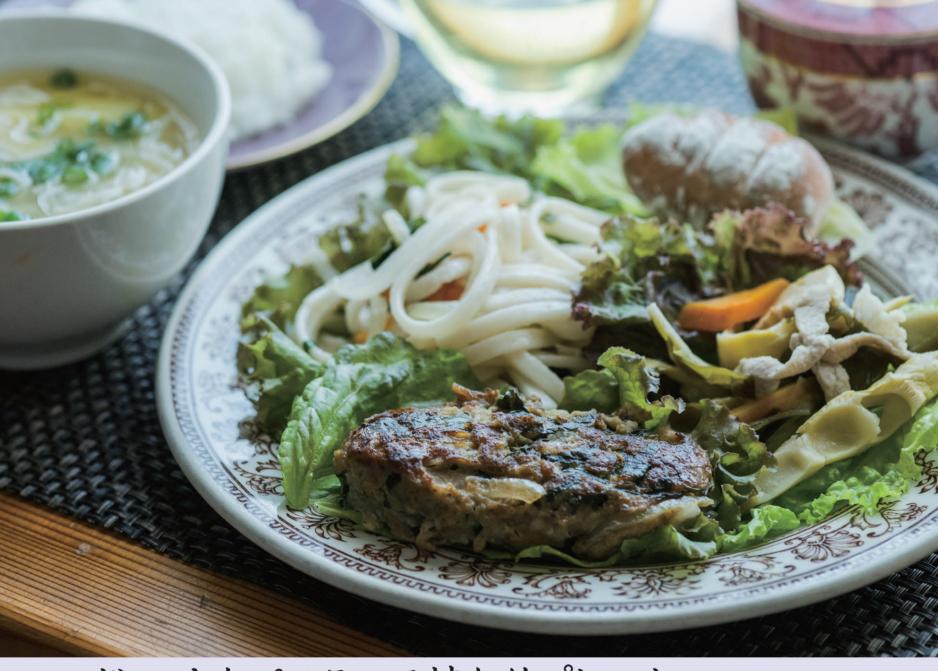
店の隣の畑ではたくさんの作物が育てられており、 日宇さんはその日使う野菜やハーブをここで収穫している。

感謝を込めて この土地の恵みに

ので決まる。この日はたっぷりの だんに使った体に良いものを食べて を提供している。「旬のものをふん さま畑や店の隣の畑で収穫したも で昔から食べられているものなど もらいたい」と、メニューはド・ロ

んです

した小麦を使って石窯で焼いたも 「このパンはド・ロさま畑で収穫 トのかんころ餅 口さま畑



ド・ロさまパスタの日替わりプレート



ハーブティーはレストランの隣の畑で 収穫したミントを使用。



デザートはド・口さま畑でとれた

サツマイモで作った「かんころ餅」。



「ド・口さまパスタ」が食べられるのはここだけ。