

日本で素敵なフランスグルメ週末

5月7日～9日

北アルプスで南フランスの週末はいかがでしょうか？



BBQ
ワイン
アペロ
ペタンク
料理教室
フランス音楽
自家製フランス料理

¥45000 (税込)

2泊6食付き

ワイン付き / 料理教室



ホストについて

白馬のコダマロッジのジェラルディンとシモン、ココットキューヌのファニーとオリヴィエがフランスグルメの週末をご案内します。

ココットキューヌ ファニーは約10年前 東京で本場の南フランスの家庭料理の料理教室やイベント、フーズコンサルティングなどを手がけるココットキューヌを設立しました。

以来、フレンチビストロのシェフをしながら 現在、彼女の幼なじみのシェフでもあるオリヴィエと共に 様々な新しいレシピを提案しています。ファニーとオリヴィエが本場 南フランスのおもてなしをご案内し、皆さんと一緒に楽しめる素晴らしい週末をシェアさせていただきます。

コダマロッジのオーナー、スイス人のジェラルディンとシモンは白馬の山々と自然に魅せられ2015年に移住しました。スイスの佇まいをもつロッジは、オーナーの二人によって常に行き届いた素晴らしいサービスによって管理されており またいくつかのシェアスペースを

自由に利用することもできます。ロッジ周辺の豊かな大自然の中で BBQはもちろん、ちょっと都会を抜け出して 思いおみのフランス風の週末を過ごしてみませんか？



KODAMA 木雲

Ski-In / Ski-Out Lodge, Hakuba Valley, Japan

スケジュール / メニュー

金曜日：PM8:00

長野駅からコダマロッジまでシャトル（要予約）

土曜日の朝

朝食（洋食）

その後、散歩をしながら牛を見に行きます。

土曜日のランチ

時期のキッシュ サラダ 自家製のブーダンノワール

子羊肉と野菜薫焼き

ババオラム(サバラン)

土曜日のアペロ

ペタンクオープン by Ricard 付け(南フランスのお酒)

鴨の生ハム / 豚肉のリエット / フランス産チーズ

Aioli(南フランスのニンニクマヨ)と時期の野菜

甘くないパウンドケーキ

土曜日のBBQ

フランス産エスカルゴ / 自家製のソーセージ

焼きカマンベール / 砂肝コンフィ

国産牛ゲンコツ骨(モアール) / キノアと野菜タブレ

豚足とパセリ、ニンニクのサラダ

自家製のカンパーニュパン

日曜日の朝

朝食（洋食）

料理教室:

自家製のフレッシュチーズとハーブ

自家製のバター(お持ち帰りのお土産には冷却パッ

ケージ付き)

日曜日のランチ

自家製のフレッシュチーズとカンパーニュパン、ミ

ックスのグーリンサラダ

ビストウのスープ(プロバンスの伝統的な野菜の煮込

みバジル味付け)

自家製のカンパーニュパン

伝統的なクラフティ



交通手段 / 任意

旅行をより簡単に便利にするために、私たちは専用バンを組織しました。

出発金曜日5月7日

東京駅から新幹線18時24分出発

長野駅19時45分到着

希望により20時の出発長野駅から 白馬コダマロッジまでシャトルバス

戻る日曜日5月9日 15時30分コダマロッジ出発の予定です。

長野駅新幹線17時34分出発

東京駅19時12分到着

(往復チケット5000円/一人)

ウエスタンダブル専用シャワー付き

お一人様一泊1,000円追加。

ダブルルーム1名様+2泊7,500円。

グループで利用できるトリプルルームとクワッドルーム。

予約

info@kodamalodge.com



条件

- 15人~23人まで。
- 値段は一人分です。
- 和室または洋室（定員2名）
- お一人様に フランスワインを二本とRicardが付いています。
- ロッジのバーで色々なアルコールも用意しています。

ご予約時に前払いとして 全額をお支払いいただきます。

4月23日までのキャンセルの場合は 50%のキャンセル料が発生します。

万が一、主催者が週末をキャンセルしなければならない場合は、100%を払い戻しをさせていただきます。

支払いは口座振込み、またはクレジットカードです。