



コース内では
ドリア、グラタン、パスタから
一つを選ぶことができるよ。
さらにパスタは写真(←)の
3種類から選択できるんだ!!

食材はどれも色鮮やかで、見ごたえまで満足させてくれる料理の数々。
写真はボックススペアリブのコース一人3,280円。右上から前菜とスープ、サラダ、
アボガドとエビと里芋の匂の野菜のゴルゴンチーズペンネ、デザート。
そしてメインのボックススペアリブ。

ランチモリーズナブルなお値段から
用意されていて、品数を選べるランチ
セットもあるんだ。大人気のドリアを
はじめ、オムライスやピザもあるみたい
だから迷っちゃうね。約2か月後に待ち
構えたBIG! BIG! イベントの
クリスマスにも、飛騨牛A5ランクの
サーロインステーキをメインにクリスマス
特別メニューも検討中のこと…。
カツプルはもちろん、女子会、家族で
普段では味わえないおしゃれなひと時。
大切な人と過ごしてみてはいかが?

新発見!!
FMラジオに
オシャレティナー



地元食材にこだわったお洒落なお店
ダイニング
キッチン CROP SPOON



ダイニングキッチン
CROP SPOON
(クロップスプーン)

〒501-0435
本巣郡北方町春来町1丁目-131
営業時間 11:00~15:00(OS 14:15)
18:00~22:00(OS 21:00)
定休日 月曜日(祝日の場合は翌日休み)

058-324-8507



今日は静かな住宅街に佇む、クロップ

スプーンさんに行ってきたよ。とても

お洒落なお店で、なんと看板は無いんだ。

僕が今日頂いたのは、スペアリブの

デイナーコース。前菜から6種類の

オードブルになっていて、メイン・サラダ・

デザートまでもが地元や、県内産に

こだわって作られた物ばかり。また、

コース内でドリア、グラタン、パスタから

好きなものを一つセレクト出来ちゃう。

さらにパスタは生の手打ち麺の3種類

から自分の好きなものを選べちゃう。

僕のお気に入りはグラタンの

アボガドとエビと里芋の匂の野菜のゴル

ゴンチーズペンネ。素材の味を生かし

つつシエラのご自慢のクリーミソース仕立て

になつていて、とても美味しいかったな。

これから季節、体も温まるおすすめ

の一品になるのではないか?

今日は僕がゲスト出演! 初めてのラジオ

SP

ス

ト

行

つ

た

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

よ

う

