

レストラン「アピシウス」創業35周年を迎えまして

謹啓 皆様にはますますご清栄のこととお慶び申し上げます。

おかげさまで私どものレストラン「アピシウス」は本年、
創業35周年を迎えることとなりました。

1983年4月に明かりを灯して以来、今日まで繋ぐことができましたのも、
ひとえに皆様のお力添えあつてのことと厚く御礼申し上げます。

このアニバーサリーイヤーが皆様にとっても思い出深き年となりますよう、
趣向を凝らしたフェアの開催を予定しておりますのでご案内いたします。

まず2月には、旬を迎えた黒トリュフをフランスから取り寄せ、
アピシウス流に存分に味わっていただく
“トリュフづくし”のコースの用意がございます。

また、創業月である4月には、“新旧フルコースの競演”を予定しております。
「新」のコースでは、現シェフ岩元学の創意による2018年版オーセンティックフレンチを。
「旧」では、アピシウスの黎明期に人気を博したクラシカルなメニューを再現。
どちらかのコースをお好みでお楽しみいただけるまたとない機会となります。

フェアの期間、詳細については、折々にお知らせいたします。
「アピシウス」の歴史の新しい一頁を皆様とめくることができる幸せを感じつつ、
これからの「アピシウス」にもご期待くださるようお願い申し上げます。

謹白

2018年1月吉日

株式会社アペックス
代表取締役社長 森 吉平

RESTAURANT
APICIUS