



▲貝とココナッツのプロスと、ブルースイマー・クラブのワンタンとヤラバレー産イクラ (Shellfish and Coconut Broth, Blue Swimmer Crab Wontons and Yarra Valley Salmon Caviar)。食材は常に質を重要視。他店に比べ、パンやバター、ソースなどもシェフが手作りするなど、最高の料理へのこだわりがうかがえる。



▲クラシックピムズ、ネクタリンとオレンジのゼリーとラズベリーのシャーベット、ミントのエスプーマとキューカンパー添え (Jelly of Classic Pimms, Nectarines and Oranges, Raspberry Sorbet, Mint Espuma and Cucumber Crisp)。それぞれのデザートに合ったデザートワインも揃える。

▶オーナーのクレイド・ビーヴァンさん。「私たちのレストランは数々の賞を受賞していますが、それ以上にお客様の満足が大切だと考えています。来て頂いたお客様には、私たちの最大限の料理とサービスをお約束します」



▲ワインリストには、ボルドーやブルゴーニュ、ローヌ産のものから国内のものまでカテゴリー別になっており、鑑定士によるコレクションもある。中には、1本2000ドル以上するものも。スタッフからアドバイスをもらい、料理に合ったものを選ぶ。

フレンズレストラン クリスマス・年末年始営業スケジュール

2008年12月

20日 (土) ディナーのみ

21日 (日) 定休日

22日 (月)

23日 (火) ランチ &

24日 (水) ディナー

25日 (木) ランチのみ

26日 (金) ランチ & ディナー

27日 (土) ディナーのみ

28日 (日) 定休日

29日 (月)

30日 (火) ランチ &

31日 (水) ディナー

2009年1月

1日 (木) 定休日

2日 (金) ディナーのみ

3日 (土)

※スケジュールは変更される場合があります。

Information and Photos courtesy of Friends Restaurant

© THE PERTH EXPRESS