



Lefier

ルフィエール

フルフラットガラス扉が美しく映える二温度帯セラー

京都市中心部の花街・先斗町と繁華街・木屋町に挟まれたエリアに今年6月オープンした「炭焼ビストロフラム」は、国産備長炭で焼く山海の美味を看板にしたフレンチビストロだ。「備長炭は火持ちが良く、素材に柔らかく火が入るのが魅力です」と、料理長の青山拓史氏。

立地柄、通常時の営業時間を17時半から翌2時と長めにとり、前半は1万5800円のコース料理を提供。21時以降の後半はアラカルトとお酒を中心に、パーティーができるという二部制をとる。

ワインの品ぞろえはフランスワイ



炭火焼き調理からワインサーブまでこなす料理長の青山拓史氏。「ルフィエール C55BD」は客席フロアの中央、壁の斜めの面に合わせて設置。LEDでライトアップされたセラーの存在は視認性が高く、ワイン好きのお客の目を惹きつけている



ンを中心に赤白約15種類ずつ、シャンパーニュなど数種類をラインナップ、グラスワインも6種類ほどと充実している。そのため、開業とともに「ルフィエール C55BD」を導入し、ワインの保管とサービス体制を整えた。

「弊社の社長とリカーマウンテンのショールームに直接行って、その場で即決しました。まず55本という収納本数が16席の当店のキャパにちょうどいいこと。上下で温度設定を変えられる使い勝手の良さ。冬場の加温機能も付いていて庫内の温度が外気温に左右されないことなど、求める条件にぴったりでした」

これだけの収納力と機能性をもつてして、「8万1400円という価格は驚くほどです」と青山氏。

ルフィエールは同店のカウンター席とテーブル席のちょうど中央部に位置するが、奥行48センチのコンパクト設計のため店内動線を邪魔しない。フルフラットのガラス扉越しにLED庫内灯で照らされたワインボトルはインテリアとして美しく映え、どの客

席に座ったお客からもその存在感は際立つ。思わず興味を持ってワインセラーを覗きに來るお客と青山氏で、ワイン談義に花が咲くこともあるという。

ワインサーブと保管庫の要として、顧客満足度の担い手として、同店におけるこのルフィエール C55BDの貢献度は相当に高い。

庫内の上下がパーティションで完全に区切られ、それぞれ独立した温度設定が可能。同店では上部を赤ワイン用に、下部を白ワインとシャンパーニュ用にと使い分ける。飲み頃温度での提供が可能だ



「Lefier C55BD」

本体サイズ：W510 × D480 × H1262mm
 収納本数：55本
 棚板枚数：9枚
 設定可能温度帯：上下とも5～18℃
 冷却方式：コンプレッサー方式
 価格：8万1400円（税込）

炭焼ビストロフラム

住所：京都府京都市中京区材木町178-3
 TEL：075-251-8787
 営業時間：17:30～翌2:00
 定休日：なし

