

【リュミエール】
～野菜の美食をテーマに体にいい馳走を提供するフレンチレストラン～

	質問項目	インタビュー内容
店舗紹介	<ul style="list-style-type: none"> ・ 店舗名 ・ 住所 ・ アクセス ・ 電話 ・ 営業時間 ・ 定休日 ・ URL ・ 席数 ・ タバコ ・ 駐車台数 	<p>リュミエール 大阪府中央区東心斎橋 1-19-15 UNAGIDANI-BLOCK 3F 地下鉄御堂筋線「心斎橋駅」徒歩3分 06-6251-4006</p> <p>ランチ 水・木・土・日 11:30～15:00 (LO 14:00) ディナー 火～日 17:30～22:30 (LO 21:00) 月曜日(祝日の場合は営業、翌火曜日休み) 年末年始 http://k-coeur.com/ 39席(個室有) 禁煙 無</p>
	<ul style="list-style-type: none"> ・ 主なメニュー、料金 (こだわりのメニュー、料金) 	<p>ヘルシーランチコース 3,500円 スペシャルランチコース 4,500円 季節の特別ランチコース 6,500円</p> <p>ディナーコース 7,200円 10,000円 本日のシェフスペシャルコース 16,000円 厳選テーマ食材を使った特別コース 20,000円 (いずれも税・サービス料別)</p>

クリームやバター、砂糖、小麦粉はほとんど使わず、厳選された素材と卓越した技法を駆使し、野菜そのものの旨みを引き出し提供される料理の数々。

ゆったりと間隔を取りテーブルを配置した贅沢な空間と相まって、一皿ひと皿が輝きを発する店内はフレンチの粋を超えたまさにこの店ならのもの。女性を中心に幅広い年齢層のお客様で賑わっています。

「私の故郷は香川県。ぜひ香川の話をお聞きしたいし、県人の皆様と仲良くなりたいと思っています。」と、オーナーシェフの唐渡さん。少年期を高松市で過ごした香川ゆかりの方です。

香川県大阪事務所ともほんのご近所。オリーブ牛もいただける、贅沢な寛ぎを五感で感じられるお店です。



高級感あふれるエントランス



都会の喧騒を忘れられる店内



旬の野菜を使った洗練されたフレンチが頂けます



自身の料理を追及し続けるオーナーシェフ