

2019 年 6 月 7 日 new open!



株式会社ケイクール/リュミエール  
代表取締役社長/オーナーシェフ  
唐渡 泰 (からと やすし)

## - パン屋さんはじめます -

### 10 年連続ミシュランの星獲得の、フレンチレストラン「リュミエール」が 北浜に“ブーランジェリーカフェ”をオープン！

2019 年 6 月 7 日(金)、大阪・北浜に誕生する「ザ ロイヤルパーク キャンバス 大阪北浜」1F に、フレンチレストラン「リュミエール」の新業態『パンカトラ ブーランジェリーカフェ』がオープンします。

“日常に小さな贅沢を”をコンセプトに、10 年連続ミシュランの星を獲得する「リュミエール」のシェフ唐渡と、パンの世界大会での受賞歴を持つ「パリゴ」の安倍竜三氏が夢のタッグ。安倍氏の監修のもと、リュミエールのエスプリを昇華させた“KARATO STYLE”のパンをお楽しみください。



#### ◆ Pain KARATO Boulangerie Café (パンカトラ ブーランジェリーカフェ) 概要

##### [パンメニュー]

- ・ オーガニック小麦粉と野菜のシロップを使った“野菜の美・食パン”、
- ・ ホテルにも提供する最高級小麦粉(No.1 カナダ・ウェスタン・レッド・スプリングス小麦 (1CW))を用い8時間発酵させ焼き上げた天然作用でのもちもち感たっぷり“ホテル山食パン”
- ・ ダマンフレールの茶葉使用のクリームパン、野菜のピューレを練りこんだパン、特殊技法で作るクロワッサンなど。

##### [カフェメニュー]

- ・ 無農薬野菜のサラダやスープ、煮込み料理、卵料理、スムージー付きの“パンプレートランチ” ¥1,500
- ・ パン数種と野菜をたっぷり組み合わせた“パンと野菜の遊園地” ¥1,000
- ・ <個数・時間限定>“北海道十勝ハーフ牛ステーキカレー” ¥1,200 等、各種ドリンク、チーズ、アルコール、barメニューあり。\*税別

[オープン日] 2019 年 6 月 7 日(金) / [業態] ブーランジェリーカフェ

[席数] 17 席 (うちバーカウンター5席) / [営業時間] 8時～21時 / [面積] 33.5坪

[住所] 〒541-0041 大阪市中央区北浜 1-9-8 ザ ロイヤルパーク キャンバス 大阪北浜 1 階

#### ◇ 唐渡 泰 / フレンチレストランリュミエール オーナーシェフ

リュミエール開業1年目に「ザガットサーベイ」でトップランキングを獲得。現在6店舗(レストラン3店舗、ティールーム2店舗、カフェ1店舗)を展開。「ミシュランガイド」では10年連続星を獲得。著書「野菜の美食」

#### ◇ 安倍 竜三 / ブーランジェリーパリゴ オーナーシェフ

2011年、2013年(第3.4回)モンドリアル・デュ・パン日本大会優勝、日本代表。第6回世界大会は日本代表コーチとして世界大会準優勝を獲得する。アンバサドール・デュ・パン日本副会長、リテールベーカーリー共同組合副理事長など役職多数。

◆ ホテル:「ザ ロイヤルパーク キャンバス 大阪北浜」 <https://www.the-royalpark.jp/canvas/osakakitahama/>