



一步入店すれば静寂な世界



ゆったりとした贅沢な空間



季節の特別ランチコース



香川県ゆかりの唐渡オーナーシェフ

野菜の美食をテーマに
体にいいご馳走を提供する、ミシュランガイドで
8年連続星に輝くフレンチレストラン。

リュミエール

住 所 大阪市中央区東心斎橋1-19-15
UNAGIDANI-BLOCK 3F
アクセス 地下鉄御堂筋線「心斎橋駅」徒歩3分
電 話 06-6251-4006
営業時間 ランチ 水・木・土・日 11:30~15:00(L.O.14:00)
ディナー 火~日 17:30~22:30(L.O.21:00)
定 休 日 月曜日(月曜が祝日の場合は営業、翌火曜日休み)
年 末 年 始
U R L <http://k-coeur.com/>
席 数 39席(着席時) 55名(立食時)



ヘルシーランチ	3,500円
スペシャルランチ	4,500円
季節の特別ランチコース	6,500円
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)	

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煌びやかな料理の数々。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します。お客様は、カップルやお友達同士など、女性を中心に幅広い年齢層にわたります。

「自分の料理をここから世界に発信するため、10年前、オープンしました。レストランを楽しむ人々の期待に答えたいですね」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。

「オリーブ牛は、しっかりとした旨みが特長。是非召し上がってください」と穏やかにお話しただきました。

フレンチの枠を超えた、この店ならではの贅沢な寛ぎを五感で感じられるお店です。

なお、オリーブ牛の入荷は不定期のため、ご来店の3日前位までには必ず連絡を入れてください。