

心齋橋にあるオーガニックビストロL'oiseau bleu「ベジタリアン・ビーガン対応コース」を12月15日より予約受付開始

～ オーガニックでベジタリアン・ビーガンに対応したコースメニュー全5品¥4,000～

オーガニックビストロL'oiseau Bleu(ロワゾーブルー) (本社：大阪府大阪市中央区東心齋橋、代表取締役：野田 翔) は、ベジタリアンやビーガンに対応したメニュー「ベジタリアン・ビーガン対応コース」を2018年12月15日(土)より予約受付開始いたします。

今回発売するのはベジタリアンやビーガンに対応したコースで、シェフがこだわり抜いたオーガニック・無農薬野菜の味を、思う存分楽しんで頂きたいとの想いから実現しました。

【URL】 <https://loiseaubleu0018.com/>



《ベジタリアン・ビーガン対応コース》の特徴

1. メニューに小麦粉は、使用しておりません。
グルテンフリーですが、コンタミネーションの管理は行っておりません。
2. 契約している農家の方からオーガニック・無農薬野菜を購入。
3. 添加物や、化学調味料は不使用！
調味料も厳選している為、原材料表示が可能に。

《ベジタリアン対応コース》



◆無農薬栽培のお米のサラダ

(原材料)

お米・野菜・昆布だし・オリーブオイル・お酢・塩・胡椒

◆本日の野菜のスープ

(原材料)

野菜・昆布ダシ・オーガニック豆乳・塩・胡椒

◆和風リゾット

(原材料)

野菜・昆布だし・オリーブオイル・塩・胡椒



◆野菜のホイル焼き 味噌のソース

(原材料)

野菜・オリーブオイル・塩・胡椒

ソース/味噌(大豆・米・塩) 豆乳・オリーブオイル

◆米粉のパウンドケーキ

(原材料)

米粉・黒糖・オリーブオイル・豆乳・オリーブオイル

【予約受付方法】

予約開始日：2018年12月15日

予約方法：ネット予約もしくは電話

来店前日22:00まで受付。

URL：<https://loiseableu0018.com/>

TEL:06-7709-4843



【会社概要】

会社名：L`oiseau Bleu

所在地：大阪府大阪市中央区東心斎橋1-17-2 7 ニューコロンプスビル3階

代表者：野田 翔

設立：2018年8月18日

URL：<https://loiseableu0018.com/>

事業内容：オーガニックビストロ

当店は、オーガニックにこだわり、調味料やワイン・ビール、ソフトドリンクをオーガニックをご用意しております。

ランチ 12:00-17:00 (完全予約制)

ディナー18:00-23:00(LO:22:30)

【お客様からのお問い合わせ先】

《問い合わせ先名称》

TEL：06-7709-4843

e-mail：info@loiseableu0018.com

【本リリースに関する報道お問い合わせ先】

L`oiseau Bleu(ロワゾーブルー)

野田 翔

TEL：06-7709-4843

e-mail：info@loiseableu0018.com

L`oiseau Bleuのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrp/company_id/38679

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

オーガニックビストロ L`oiseau Bleu 広報担当：野田

電話：06-7709-4843 メールアドレス：info@loiseableu0018.com FAX：06-7709-4843