

ORENO PAN *NEWS* vol.4

MARCH.2009

～ カフェ レストラン ラ ターブル ド オレノ オクムラ ～

OPEN!

2F LA TABLE de ORENO okumura

奥村シェフならではの、地の野菜や旬の食材を使用したお料理をお楽しみいただけます。是非、ご来店ください。

営業時間  ※印は、1Fでご購入されたパンを2Fでお召し上がりいただけます。

- ・ブレイクファースト 9:00 ~ 12:00 ※
- ・ランチ 12:00 ~ 14:00
- ・ランチ [カフェメニューもご用意しております。] 14:00 ~ 17:00 ※
- ・ディナー 17:00 ~ 19:00 (LO.)

本日のワンプレート ¥3,000-
(スープ、前菜、本日のお料理、パン、デザート、コーヒー又は紅茶)



ランチのお時間に
パンバイキング始めます♪
coming soon...



LA TABLE de ORENO okumura ギャラリー 第1回

2009年2月25日(水)～3月24日(火)

宮川 真一展 —Ceramic Bakery—

第1回目は京都東山五条の窯元に育った作家です。
"焼く"という工程の上に、今回は楽しいペーカリーに挑戦された作品を展示いたします。

作家 トークショー 3月15日(日) 15:00～
LA TABLE de ORENO okumura にて作家を囲んでトークショーを開きます。

Restaurant Menu

- ・旬の野菜のポタージュスープ パンの器で
 - ・本日の手打ちパスタ
 - ・地の春野菜のコンビネーションサラダ
 - ・本日のお魚の白ワイン蒸し焼き
 - ・イベリコ豚肩ロースの照り焼き 山椒風味
 - ・和牛のビーフシチュー
 - ・レストラン仕込みのカレー
 - ・ビーフカツサンド
 - ・旬のフルーツと自家製ジェラート etc...
- ル パティシエ オクムラのデザートもご用意しております。

Recipe.

お買い上げになられたパンを、より一層おいしくお召し上がりいただくためのお料理のレシピをご用意しております。



〒606-8153 京都市左京区一乗寺谷田町5
TEL(075)702-5888 FAX(075)702-5885