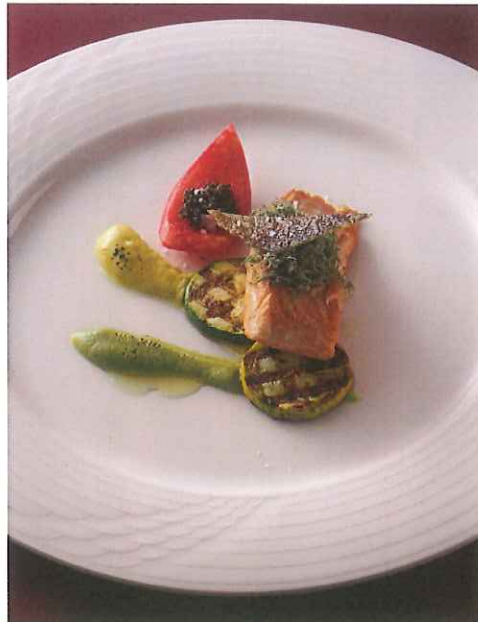


祝

# ロレオール田野畑

## 4/21(木)～ 本格オープン!!

これまで村の6次化推進事業の一環として、お披露目会などにおいて料理の技、食に対する考えなどをご紹介してきた岩手県フレンチの旗手・伊藤勝康シェフのお店『ロレオール田野畑』が、いよいよ4月21日(木)、キッチンたのはた起業化支援センターにオープンします！地域に根ざした“伊藤流フレンチ”の世界へ、皆さまお誘い合わせの上、ぜひお越しください。ご予約をお待ちしています!!



ご予約受付 専用電話:

080-9014-9000

受付時間: 15時～17時  
(当面の間)

※お店は、「事前予約制」です。  
前日までにご予約ください

### 《お披露目会の開催》

4/18(月)、19(火)の両日14:00～行います。  
飲み物もありますので、お気軽にご来店下さい!

メニューは4/21(木)オープンからの提供となります

メニュー例

【ご昼食】

●お魚のランチ 1,300円 前菜・魚料理・デザート・お飲物

●お肉のランチ 1,700円 前菜・肉料理・デザート・お飲物

\*メインの魚・肉料理は当日の仕入状況により変わります

【ご夕食】

●田野畑ディナーコース 3,500円

前菜2品・メイン・デザート・お飲物

●いわてディナーコース 5,400円

前菜3品・メイン・デザート・お飲物

\*しばらくの間はコース料理のみとさせていただきます。

\*ご宴会承ります。内容は  
お問合せ下さい。

\*価格はいずれも税込

### 伊藤勝康シェフ プロフィール

奥州市のレストラン「ロレオール」のオーナーシェフとして活躍しながら、県内の生産者たちと連携し、地産地消をコンセプトにしたメニューを開発。フレンチの枠にとらわれない発想で、「前沢牛コロッケ」の開発、南部鉄器のPRIにも携わり、TV番組『アイアンシェフ』(フジテレビ)をはじめTV・雑誌での紹介も多数。平成23年度「農林水産省・料理マスターズ」を受賞。平成27年度～田野畑村6次産業化推進協議会オブザーバー。



ロレオール田野畑 : 田野畑村明戸309-5

「キッチンたのはた起業化支援センター」って??

場所は旧:山海ろばたハウス。ロレオール田野畑および6次産業化に関する研修会等を行う施設として始動します。