



株式会社ポムフード

鹿児島県始良市加治木町新富町93番地2

公式HP <http://www.pomunoki.com/>



プレスリリース カテゴリー:[オープンのご案内]

2015年4月15日発信

関係各位

新業態「oeuf de TAMACO byポムの樹」アミュプラザおおいた店

4月16日(木)オープン

～ポムフードが大分県に初出店～

株式会社ポムフード(本社：鹿児島県始良市、社長：出原 孝雄)は、4月16日(木)、東京、表参道に続きこだわりのたまごで作るたまご料理を提供する新業態「oeuf de TAMACO」(ウフ デ タマコ)の2号店を大分県にオープンいたします。



oeuf de TAMACO(ウフ デ タマコ) byポムの樹は、『食事もお茶も楽しいカフェ』をコンセプトに、創作オムライス専門店「ポムの樹」がこれまでオムライスで培ったたまごへのこだわりや、技術を生かし、オムライスはもちろん、こだわりたまごで作るフレンチトーストを提供いたします。

2号店目となるアミュプラザ大分店は、青山店よりもフレンチトーストの種類が充実し、スイーツ系から食事系のフレンチトーストまでバラエティ豊かにお楽しみいただけます。今回ポムの樹グループ店舗としても大分県に初の出店となります。地域の方はもちろん、観光で来られた方にも楽しいお食事のひとつを過ごしていただけるよう努めてまいります。



(左)バナナキャラメルフレンチトースト
¥830(税抜)

フレンチトーストにバナナを1本まるごとトッピング。上からキャラメルソースをたっぷりかけました。

(右)ラタトゥイユのフレンチトースト
¥1,050(税抜)

フレンチトーストに自家製ラタトゥイユをのせました。お食事としても楽しめる一皿です。



チキンとほうれん草の照焼クリームソースオムライス S: ¥920(税抜)

人気のクリームソースに照焼チキンが絶妙なアクセントのオムライスは、国内1位のオムライス専門店「ポムの樹」のオムライスマスターが作るふわとろオムライスです。



(左)ベリーベリーキャラメルパフェ
¥580(税抜)

キャラメルアイスとカシスのシャーベットに甘酸っぱいフレッシュなベリーの美味しさが際立ちます。

(右)パフェショコラバナース
¥530(税抜)

チョコレートジェラートとホワイトチョコレートアイスに相性がよいバナナをトッピングしました。

店舗概要

店名：oeuf de TAMACO (ウフ デ タマコ) byポムの樹
アミュプラザおおいた店
住所：大分県大分市要町1番14号 アミュプラザおおいた4階
営業時間：11:00～22:00
席数：50席
定休日：施設に準ずる

<会社概要>

【本社】鹿児島県始良市
【代表者】出原 孝雄(イデハラ タカオ)
【設立】平成2年4月16日
【事業内容】飲食店経営(直営・FC店展開)
【URL】<http://www.pomunoki.com/company/index.html>

<本件に関するお問い合わせ>

株式会社ポムフード 総務広報課の水山(ミズヤマ)までお願いいたします。

TEL:06-6537-0615 FAX:06-6537-0625 E-mail: smizuyama@pommefood.co.jp