



プレスリリース カテゴリー:[新店舗のご案内]

2016年6月10日発信

関係各位

全国初！新業態「ポムの樹Gold」(ポムの樹ゴールド)

6月11日(土)オープン！

創作オムライス ポムの樹を運営する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、全国初の新業態「創作オムライス&あつらえグラタン ポムの樹Gold」(ポムの樹ゴールド)を、2016年6月11日(土)大阪・なんばパークスにオープンいたします。



「ポムの樹Gold」(ポムの樹ゴールド)は、オムライスやグラタンのソースやトッピングを自分好みに自由に選んで組み合わせることができる「あつらえ」メニューを提供する、これまでにはなかった新しいスタイルのポムの樹です。

「Gold」(ゴールド)は、香ばしく焼き上げたグラタンが金色に輝く様子と「あつらえる」特別感を「特別＝金ラベル」に連想し表現しています。

店内はレンガやレトロな装飾で、居心地がよくゆっくりとした時間をお過ごしいただけます。ぜひ、ここだけにしかない自分だけのオンリーワンメニューが食べられるポムの樹にご期待ください。今後もお客様の多様化するニーズにお応えできるよう努めてまいります。



あつらえグラタン 1,080円
(トッピングが2種選べます。)

＜あつらえメニュー例＞

ベース：バター風味ライス、ソース：クリームソース、トッピング：煮込みチキン+ほうれん草&マッシュルーム



ぜいたくグラタン 1,500円
(トッピング2種と贅沢なトッピングの中から1種選べます。)

＜あつらえメニュー例＞

ベース：マカロニ、ソース：トマトソース、トッピング：チリコンカン+ほうれん草&マッシュルーム+肉厚ホタテ



あつらえオムライス 1,170円

＜あつらえメニュー例1＞

ベース：クリームソースオムライス (890円)
トッピング：エビ&ブロッコリー (280円)



あつらえオムライス 1,100円

＜あつらえメニュー例2＞

ベース：デミグラスソースオムライス (990円)
トッピング：きのこ(110円)

＜グラタンの4種のベース＞

マカロニはもちろん、スパゲティ、またバター風味ライス、パエリア風ライスも選べドリアとしてお召上がり頂く事もできます。(1種選択)

＜チーズ&ソース＞

チーズはエメンタルチーズ・ミックスチーズ・チェダーチーズ・パルメザンチーズから2種、ソースはトマトソース・シチューソース・クリームソース・ミートソースから1種お選び頂けます。

＜トッピングメニュー＞

野菜系からお肉系、シーフード系の13種類の中から2種お選び頂けます。ぜいたくグラタンは、有頭エビ、肉厚ホタテ、カニ身の贅沢なトッピングからさらに1種お選びいただけます。

＜オムライスの6種のベース＞

ケチャップ、トマトソース、クリームソース、デミグラスソース、ハヤシソース、ビーフシチューソースの中から1種お選びいただけます。

＜トッピングメニュー＞

野菜系からお肉系、シーフード系、チーズ系などの19種類の中からいくつでもトッピングしていただけます。(各100円～300円)

※価格は全て税込価格です。

店舗概要

店名：創作オムライス&あつらえグラタン ポムの樹Gold
住所：大阪府大阪市浪速区難波中2-10-70 なんばパークス6F
電話番号：06-6636-8255
営業時間：11:00～23:00 (L.O. 22:00)
席数：62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)・エッセンス日本総代理店
【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 広報担当の水山(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