

報道関係者各位

The Dining

令和3年10月吉日
株式会社 The DINING

コロナ禍で苦戦する外食企業が 生き残りをかけてデパ地下業界に挑戦します

2021年10月28日木曜日
ミシュランガイド1つ星姉妹店によるフレンチ惣菜専門店が
あべのハルカス近鉄本店惣菜コーナーにOPEN



弊社は大阪を中心に東京などの都心部に計18店舗運営をしております。
コロナウィルス感染拡大の影響は甚大で、大部分の店舗で休業を余儀なくされており、
2021年の売上は2019年度と比べると20%を下回る状況。
そんな中、コロナ禍においても堅調な“中食業界”、その中でも“デパ地下業界”へ
社運を賭け挑戦いたします。

弊社の特徴としてフレンチの店舗を9店舗有しており、ミシュランガイド1つ星の
評価を得る店舗もあり、クオリティの高い料理を提供できることが強みであります。
その強みを活かし、この度フレンチ惣菜専門店『色どりフレンチのpalette』を
開業する運びとなりました。

コンセプトは『食卓に色どりを』
palette(パレット)のお料理をお持ち帰りいただければそこはもうフレンチレストランです。
『なんでもない日も特別な日にしてほしい』そんな想いを店名に込めました。



| MENU 例 |

サラダ

- ・ギリシャ風キノコのマリネとローズマリーの香りのポルケッタ
- ・帆立貝柱と根菜のシーザーサラダ
- ・シーフードのバスク風サラダ
- ・たっぷり薬味野菜と鯖のきずし
- ・プリの焼霜とかぶのサラダ
- ・海老と柿のサラダ
- ・鴨もも肉と砂ずりのコンフィ リヨン風サラダ

ガトー

- ・スモークサーモンのパリプレスト
- ・フォアグラモンブラン
- ・ジャンボンベルシエ 〜豚とパセリのゼリー寄せ〜
- ・帆立貝柱と鯛のブランダード
- ・生ハム 季節のフルーツ クリームチーズ
- ・海老と海老芋のアメリカーナソース
- ・和栗のフラン 鴨の生ハムとキノコ
- ・ズワイ蟹とアボカドのトマト
- ・白菜で巻いた帆立と烏賊のムース キャビア添え
- ・オマール海老と赤ビーマンのムース
- ・ふぐの燻製と菜の花と雲丹
- ・洋風茶碗蒸し 雲丹とトリュフ添え
- ・焼き茄子とマグロ 茄子のムース
- ・蕪のブランマンジェ 帆立とサーモンのタルタル
- ・甘海老と彩り野菜 トマトジュレ
- ・半熟卵とアンチョビマヨネーズ
- ・鶏もも肉と仏産キノコのガランティーヌ
- ・鹿もも肉のロースト 根セロリのビュレ グロゼイユのシート
- ・さつまいもとフォアグラ
- ・田舎風ポークパテ

その他

- ・鶏もも肉のクリーム煮込み
- ・豚バラとソーセージの白ワイン煮込み
- ・牛タンと牛ばら肉シチュー
- ・鹿肉ハンバーグのデミグラス煮込み
- ・鹿肉と仏産キノコのブーレット
- ・ガルビュール〜具沢山スープ〜
- ・ブイヤベース
- ・牡蠣と海老芋のブルーチーズグラタン
- ・富田林産 海老芋のコロッケ
- ・牛すじ炊いたんとじゃがいものグラタン
- ・牛モツのからめ焼き 味噌と赤ワイン
- ・ビーフパストラミのクロワッサンサンド
- ・たまごサラダのクロワッサンサンド
- ・苺のクロワッサンサンド
- ・海老とアボカドのクロワッサンサンド
- ・サーモンとチーズのクロワッサンサンド
- ・色どりフレンチ弁当
- ・菜の花とベーコンのキッシュ
- ・おつまみブチシュー ブルーチーズ風味
- ・フォアグラのマカロン プレーン
- ・フォアグラのマカロン フランボワーズ
- ・フォアグラのマカロン ピ스타チオ
- ・フォアグラのマカロン カシス
- ・フォアグラのマカロン いちぢく など

※内容は一部変更になる場合がございます

【店舗情報】

palette(パレット)

〒545-8545

大阪市阿倍野区阿倍野筋 1-1-43

あべのハルカス近鉄本店ウイング館 B2

TEL:06-6625-2460

※テイクアウト専門

palette
色どりフレンチのパレット

Instagram



本件に関するお問い合わせ先

株式会社 The DINING

担当：小田桐 健太郎 (おだぎりけんたろう)

090-9046-3735 / 06-6131-9595

odagiri@thedining.co.jp

http://thedining.org/