



2



3



4



1

- 1・堺のブランド牛「大阪ウメビーフ」や泉佐野の「犬鳴豚」など、大阪生まれの食材の魅力をイキイキと生かす和魂洋才の独創的な料理が数々充実。写真はウメビーフのローストビーフ780円。大阪産野菜と生ハムのサラダ680円。堺出島漁港の海の幸で創る「ブイヤベース」1,200円。大阪の銘酒とも好相性!
- 2・活気あるカウンター奥は、落ち着いたテーブル空間に。ライブなど、20名様程度のイベントや30名様くらいの宴会も店舗貸切りでOK! 3・ランチは1,000円、1,800円、3,800円の3種類をご用意。地元マダムの集いにも好評を得ている。※価格は税抜
- 4・「毎朝届く食材と向き合い、その日その日本当においしいものを提供したい!」と語る、明るいう・シエルのスタッフ達
- 5・南海本線堺駅南口すぐ。緑に囲まれた入口が目印

ビストロ ル・シエル

☎ 072-238-2839

身近にある豊かな食材を堪能できる
“大阪産バル”

SHOP DATA

住	堺市堺区栄橋町1-5-2
営	11:30~14:00(LO13:30) 17:00~23:00(LO22:00)
休	不定休
¥	昼・1,500円/夜・4,000円
席	30席
P	なし(近隣にコインパーキングあり)
交	南海本線「堺」駅南口より 徒歩2分



詳細はwebで!

地元大阪にはこんなにおいしいものがいっぱい!そんな感動に出会える、大阪府主催「大阪産(もん)五つの星大賞」に輝いた人気バル。地元が産地の食材に焦点を当て、野菜、肉、魚介も生産者から直接仕入れ。特に魚はオーナー自ら堺出島漁港に毎朝出向くというこだわりぶり。また全国でも有数のワイン産地で知られる大阪のワインが充実。昼は近隣からランチを自当てる、夜は仕事帰りのサラリーマンや女性客が美味しい料理とワインを求め賑わうため、予約がベターだ。



5