

法人会員紹介

ルポンドシエル株式会社

〒540-0031 大阪府大阪市中央区北浜東6-9 ルポンドシエルビル TEL(代表):06-6947-0888(日曜、月曜、祝日は定休日)



ルポンドシエル株式会社は、建設業・大林組のグループ企業です。1973(昭和48)年5月、西日本で最初の超高層ビル“大阪大林ビル”の完成記念と故大林芳郎大林組名誉会長の「訪れた皆さんに大阪の街を見てもらいたい」という思いから、その最上階(地上30階)の眺望を活かした本格的フレンチレストランとして誕生しました。

2007年11月、大正15年築の歴史的建物「大林組日本店ビル」(現在のルポンドシエルビル)へ舞台を移してから、大川沿いの落ち着いたレトロビルの中で洗練された料理とサービスの提供を続けております。今年で創業46年を迎え、従業員は約50名、「ミシュランガイド京都・大阪」が発刊以来10年連続で星を獲得しています。

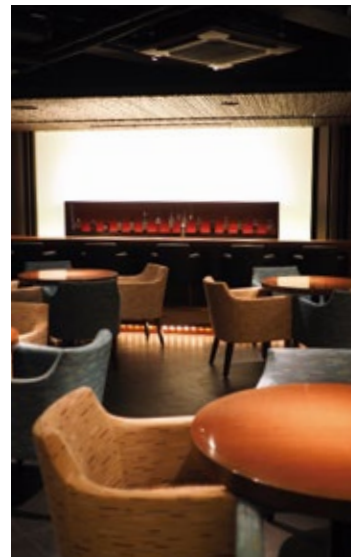
店名のルポンドシエル(LE PONT DE CIEL)とは、日本語で「天架ける橋」、お客様のくつろぎと味覚を結ぶ文化の架け橋でありたいという思いを込め、今日まで伝統と進化を重ねつつ歩んでまいりました。現在は1階フランス料理の他に地下1階に日本料理を提供する「さがん」をはじめ、2階には結婚披露宴や歓送迎会などのできる宴会場があります。またケーキ・クッキー等ルポンドシエルオリジナル洋菓子の販売もしています。

企業理念は、「感謝と真心をもって良い料理・良いサービスをモットーに食文化を通じて社会に貢献する」。各セクションではスタッフ一同が常にお客様の笑顔と満足をと考えて取り組んでいます。



1階 レストランLE PONT DE CIEL

これまでフランス国内の数々の名店と延べ35年間にわたり技術提携を結び、スタッフの調理及びサービス技術向上の為、フランス現地の現場を体験する事は重要と考え、両部門より2週間程度の滞在研修を、10数年間継続して行っております。現在はフランスリヨン近郊シャスレーの星付きレストラン「ギィ・ランソゼ」と手を携え、時代感覚に合った独創性の高い味わいとサービスを日々追及しています。特に毎年2月に開催



地下1階 Dining&Bar さがん

する料理フェアでは、シェフのギィ・ランソゼ氏を迎え、フランスからの食材を巧みに取り入れた特別メニューをご提供しております。これまでのフランス国内の名店とのコラボレーションが織りなす当店ならではの料理とサービスを提供出来る事、そしてお客様に喜んでいただいていることが、我々



2階<スペース>宴会場ルパンケット

スタッフ全員の自信と励みに繋がっております。

また全社員対象の研修は、衛生管理研修・コンプライアンス研修を行っており、自己管理の重要性と社会性を教育しています。資格検定補助制度もあり、ソムリエ、レストランサービス技能検定、HRSテーブルマナー講師、ブライダルコーディネーター資格等合格者に検定料の補助など社員の自己啓発にも力を入れております。

2020年東京オリンピックや2025年大阪万博の開催控え、日本が海外からも多種多様なお客様を迎える時代の中で、人と人との交流を食文化を通じて発展させていけるよう、今後とも努めてまいります。引き続き日本ホテル・レストランサービス技能協会の皆様、また会員の皆様のご指導ご協力を賜りながらすべてのお客様を笑顔にできるように、そして地域社会に貢献できる人材育成に努めてまいりますと存じます。今後ともどうぞよろしくお願い申し上げます。