



It's Like New Free Paper!

oita akeno

The Luce Times

VOL.01
SELF PRODUCE

issue...la luce 80°C
work...mk.vole
photography...hatano photo studio
edit design...takahiro furuki
produce...minaco fujishima

OITA AKENO CULTURE SPACE LABO

A happy new year 2014 Meal 80°C of temperature is good.

la luce80c, it opened in Akeno as a dining room & cafe centering on a raw pasta in July, 2011. An owner proposes a new style in this space considered to be a place of asobi. The 2nd anniversary is celebrated, and it continues changing slowly and goes.



はじめまして。
全5種類のモチモチおいしい
手作りピザが新メニュー
としていよいよ、新登場。
PIZZA

いよいよ、新登場
ピザは8種類から選べます♡
★★★

ラルーチェ80°CをOPENして2年半・・・あっという間でした。たくさんの皆さんに支えて頂いたおかげでここまで来れたんだなあ〜と！感謝です。今年は「モチモチおいしい手作りピザ」が新メニューとして登場します。ぜひ一度ご賞味ください。



minaco fujishima

A happy new year 2014

明けましておめでとうございます。
ラルーチェ80°Cは、緑に囲まれ、春には桜でいっぱいになるガーデンテラスでダイニング&カフェとして2011年7月、明野にオープンしました。2年半を迎えたラルーチェもゆっくりと変わり続けて行きます。「モチモチおいしい生パスタ」「パティシエあいちちゃんのケーキ」に続き、今春より「モチモチおいしい手作りピザ」が新メニューとして登場いたします。店内ではイベントや販売も行っておりますので、是非遊びにいらしてください。スタッフ一同、心からのおもてなしと笑顔でお待ちしております。本年も宜しく願い致します。

ラルーチェ80°C オーナー 藤島美奈子

New spot

テラスの日差しが、とてもとても心地よい季節です。
80°Cでは結婚式の二次会やライブイベントなど様々なイベントを開催しております。屋外テラスでのイベント企画提案も出来ますので、お気軽にお声をおかけ下さい。たくさんの笑顔とおいしいお料理をご準備してスタッフ一同お待ちしております。