

複合施設 おおまちてらす
1F



ヘルシー&ガストロノミー

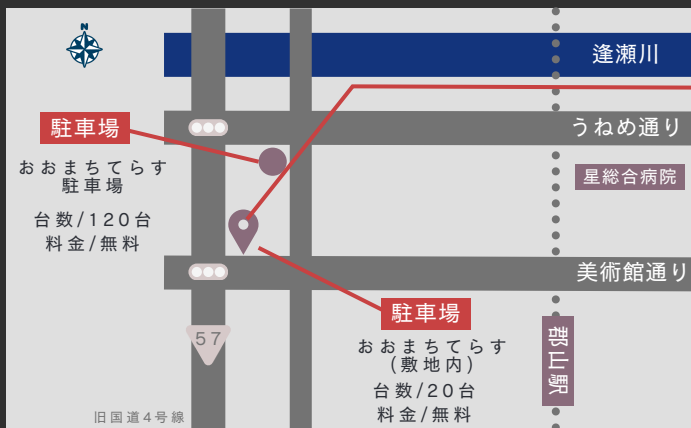
Restaurant Pons



福島の食材と食文化の魅力をおいしく、たのしく、
そしてhealthfulに味わえるレストラン。
カジュアルからコース、デリカまで、3つのエリアでさまざまなシーンに対応します。

Pons Deli	4/1~
Pons Dining	
ランチ	4/3~
アフタヌーン	4/22~
ディナー	5月予定
Masseter	5月予定

インスタグラムにて
随時ご案内いたします



レストラン ポンス Restaurant Pons

Pons Deli
Pons Dining
Masseter

デリカ
カジュアルダイニング
フォーマルフレンチ

〒963-8001
福島県郡山市大町2丁目1番16号
おおまちてらす1階
TEL:024-983-6900
FAX:024-983-6899
MAIL:pons@hoshipital.jp

ご予約受付中!



テイクアウト

Pons Deli



日々の食卓に彩りと健康を

地元野菜を中心にヘルシーでおいしいお惣菜をお持ち帰りいただけます。
日常だけではなく、特別なおもてなしにもおすすめ。

メニュー (例)

季節のキッシュ
オレンジ香るキャロットラペ
さつまいものサラダ など
(100g~)

営業時間

10:00-17:00
(営業時間、拡大予定)

定休日

不定休

カジュアルフレンチ

Pons Dining



気軽に楽しむ カジュアルダイニング

彩り豊かな旬の食材を使った、ランチからアフタヌーン、ディナーまでどの時間でも気軽にお楽しみいただけます。

メニュー (例)

パスタランチ ¥1800(税込)
コースランチ ¥2200(税込)

営業時間

ランチ 11:30-14:00
アフタヌーン 14:00-17:00
ディナー 17:30-22:00
(ラストオーダーは各1時間前)

定休日

不定休

フォーマルフレンチ

Masseter



素材を生かした特別な料理で 優雅な時間を

旬の食材の持ち味を最大限に引き出しながらも、楽しみと驚きを感じる料理、サービスを提供します。

メニュー (例)

コース料理 ¥10,000~
(税・サービス料別途)

営業時間

ランチ 12:00-14:00
(L.O. 13:00)
ディナー 18:00-22:00
(L.O. 20:00)

定休日

月・火曜日
ランチは金・土・日・祝のみ営業

Chef profile

吉田 拓朗 (ヨシダ タクロウ)



1980年栃木県生まれ。
料理人を志し都内の料理店で基礎を学び、銀座レカン(東京)で研磨を積む。
地元栃木県に戻り、レストランシェフに就任。その後も、渡仏しパリ郊外やニースなどで研修を続ける。
その後、NOT A HOTELで料理長兼支配人を務める。
2025年Restaurant Ponsシェフに就任。

監修

オトワレストラン 音羽 和紀 (オトワ カズノリ)



栃木県・宇都宮出身
ドイツ、スイス、フランスで西洋料理を学び、1981年、宇都宮にフランス料理店を開店。
「食育」「地産地消」を早くから実践したパイオニア。生産者と繋がり、食材の持ち味、素材の魅力を最大限に活かす料理を追求。食文化の伝承と発展に力を注いでいます。