

大阪経済記者クラブ会員 各位

(同時提供：大阪市政記者クラブ、関西レジャー記者クラブ)

**「デリス・レストランウィーク 2013@食の都・大阪」
パンフレット配布開始および
プレス向け試食会の開催について**

【お問合せ先】
大阪商工会議所 流通・サービス産業部(中村・野田)
TEL 06-6944-6493

「食の都・大阪」推進会議(事務局：大阪商工会議所)と大阪市、公益財団法人大阪観光コンベンション協会は、2月22日(金)から3月17日(日)までの24日間実施する「デリス・レストランウィーク2013@食の都・大阪」のパンフレット配布を2月1日(金)から開始します。配布先は、大阪市内の全区役所、大阪市営地下鉄の全駅、その他大阪市関係施設などです。

「デリス・レストランウィーク」は、“大阪らしい料理やデザート”をテーマにした料理コンテスト「食の都・大阪グランプリ」のこれまでの入賞作品を各店舗で提供する食イベントです。今回は、歴代の入賞作品95作品のうち34作品を、考案した料理人・パティシエ等の協力を得て各店舗で提供します。

また、同ウィークに先駆け、提供するメニューの一部を披露する「プレス向け試食会」(御招待・無料)を、2月18日(月)に開催します。試食会には、佐藤茂雄・大阪商工会議所会頭、小嶋淳司・「食の都・大阪」推進会議代表(大阪商工会議所副会頭)、松本孝・同推進会議代表、大阪市担当部局関係者も出席します。ご出席いただけます場合、準備の都合上、**別紙1**にて2月14日(木)午後5時までにご回示いただきますようお願い申し上げます。

<プレス向け試食会 開催概要>

- ◆日時：2013年2月18日(月) 午後3時～同4時
- ◆場所：大阪商工会議所6階「桜の間」(大阪市中心区本町橋2-8)
- ◆内容：①挨拶 大阪商工会議所会頭 佐藤茂雄
- ②「デリス・レストランウィーク2013@食の都・大阪」の概要説明(事務局)
- ③試食(第3回「食の都・大阪グランプリ」優勝者本人による料理説明あり)
 - ・洋食・西洋料理部門 優勝作品
「甘鯛とホタテのガレット～北摂の香り豊かなハーモニー」
(優勝者：みのお山荘風の杜「レストラン山帰来」川崎公嗣氏)
 - ・中国・韓国・アジア料理部門 優勝作品
「大阪ダック～銘菓『栗おこし』の器にのせて」
(優勝者：ホテル阪神「中国料理 香虎」市本尚氏)
 - ・デザート・和洋菓子部門 優勝作品
「もちっとみたらしチーズケーキ」
(優勝者：「野菜 dining AWAJIN (淡じん)」柴田直美氏)

※主な出席者(敬称略)

大阪商工会議所	会頭	佐藤茂雄
「食の都・大阪」推進会議	代表	小嶋淳司(大阪商工会議所 副会頭)
「食の都・大阪」推進会議	代表	松本孝(大阪商工会議所 食料部会長)
大阪市ゆとりとみどり振興局	理事	堤道明

<「デリス・レストランウィーク2013@食の都・大阪」とは>

“大阪らしい料理やデザート”をテーマにした料理コンテスト「食の都・大阪グランプリ」(主催:「食の都・大阪」推進会議)のこれまでの入賞作品95作品のうち34作品を、考案した料理人・パティシエ等の協力を得て各店舗で提供する食イベント。“大阪らしさ”を追求した獨創性溢れる和食、洋食、中華料理、デザート等をお楽しみいただけます。いずれも「素材の選択といかし方」「旬や祭事の表現」「高質な値打ち感」(同グランプリの審査基準の一部)、背景に潜ませたストーリー性などの点で、なんらかの“大阪らしさ”が表現されています。

◆実施期間:2013年2月22日(金)~3月17日(日)までの24日間

◆参加店:“大阪らしい料理・デザート”をテーマとする料理コンテスト「食の都・大阪グランプリ」第1回~第3回入賞店のうち31企業68店舗
(多店舗展開企業が複数の店舗で実施する場合は、当該複数の店舗数で計算)

◆提供メニュー:「食の都・大阪グランプリ」第1回~第3回の入賞作品(グランプリ、部門別優勝、決勝進出優秀賞、佳作)である“大阪らしい料理”“大阪らしいデザート”計34作品(単品提供、コース提供など各店舗により異なる)

◆価格:各店舗が、作品、提供方法等に応じて自由に価格設定

◆主催:大阪市、「食の都・大阪」推進会議、公益財団法人大阪観光コンベンション協会

◆パンフレットの配布場所:

市関係施設(市内24区役所・コミュニティセンター・図書館、クレオ大阪、市民学習センター、市民情報プラザ、美術館・博物館・中央公会堂、観光案内所など)、市営地下鉄の全駅、大阪商工会議所ほか

※パンフレットもしくはホームページ(<http://www.osaka-info.jp/drw2013/>)を印刷したものの持参により特典を受けられる店舗もあり。

<「デリス」とは>

フランス・リヨン市の提唱により、2007年9月に設立された国際的なグルメ都市のネットワーク。現在、世界18都市が加盟しており、大阪市は2008年9月に日本の都市として初めて加盟しました。技能向上を目的とした料理人の研修・交流などを通じた食文化の振興や経済活性化を目的としており、今回の「デリス・レストランウィーク2013@食の都・大阪」は、こうした取り組みの一環として実施するものです。

<「食の都・大阪グランプリ」とは>

「食の都・大阪グランプリ」は、「“大阪らしさ”を皿の上で表現すること」をテーマとする料理コンテスト(審査委員長:「あまから手帖」編集顧問 門上武司氏)。大阪府内のプロ料理人・パティシエを対象に過去3回実施し、応募作品はのべ652作品。うち入賞は95作品。

添付資料

1. パンフレット
2. プレス向け試食会ご出欠回示(別紙1)
3. プレス向け試食会でお召し上がりいただく作品紹介(別紙2)

「デリス・レストランウィーク 2013@食の都・大阪」
プレス向け試食会
ご出欠回示

◆日時：2013年2月18日（月） 午後3時～同4時

◆場所：大阪商工会議所 6階「桜の間」

お手数ですが、2月14日（木）午後5時までに、
この用紙のまま 06-6944-6565（大商 経営支援担当宛）FAXしてください

「デリス・レストランウィーク 2013@食の都・大阪」
プレス向け試食会に

出席します

貴社名		
部署・役職等		
お名前		
TEL		
FAX		

ご記入いただきました個人情報は「食の都・大阪」推進会議（事務局：大阪商工会議所）から本件についてご連絡させていただく際に利用します。

「デリス・レストランウィーク 2013@食の都・大阪」 プレス向け試食会でお召し上がりいただく作品介绍

第3回「食の都・大阪グランプリ」洋食・西洋料理部門 優勝作品

「甘鯛とホタテのガレット～北摂の香り豊かなハーモニー」



本人による作品介绍

能勢の酒粕をメインに、甘鯛、ホタテをロール状にしてグラチネし、ソースは箕面の香り豊かな山椒とグリーンピースを使用。大阪をイメージした海と山の恵み、和と洋の絆、食材の新しい出会いをイメージした一品に仕上げました。

門上武司審査委員長によるコメント

本来は別の要素を加えたり、掛け合わせ、新たなものを創るのが得意。そういう大阪らしい特徴が出た料理です。和の食材・酒粕や山椒の使い方と、洋の料理手法の生かし方に、これまでにない創意の高さを感じます。



1970年兵庫県出身。辻調理師専門学校卒業。ヒルトン大阪、ザ・リッツカールトン大阪「ラ・ベ」シェフ・ド・パルティなどを経て現職。

優勝者：みのお山荘風の杜「レストラン山帰来」^{さんきらい}川崎公嗣^{かわさきまさし}氏

第3回「食の都・大阪グランプリ」中国・韓国・アジア料理部門 優勝作品

「大阪ダック～銘菓『栗おこし』の器にのせて」



本人による作品介绍

大阪生まれの河内鴨を、鴨を育てた水から作った酒と調味料で味付けし、お好み焼き風蒸しパンで包み、北京ダックならぬ「大阪ダック」に仕上げました。自分が学んだ中国料理と大阪の食文化をマリアージュさせ、大阪人らしく妥協なき味の追求と遊び心を大切に、皆に愛される大阪の新名物料理になるようにと願いを込めて作りました。

門上武司審査委員長によるコメント

中国料理でどこまで大阪らしさが出せるか。アプローチも含め、全体的によく追求されています。各食材の使い方や仕立てあげる技術力の高さが、アイデアを支えているようです。大阪ダック、広まってほしいネーミングですね。



「青年調理士の為の全日本中国料理コンクール」前菜部門銀賞、「アルザス・ローヌワインを楽しむ中国料理コンクール」前菜部門グランプリなど受賞歴多数

優勝者：ホテル阪神「中国料理^{しゃんふう}香虎^{いちもとなお}」市本尚氏

第3回「食の都・大阪グランプリ」デザート・和洋菓子部門 優勝作品

「もちっとみたらしチーズケーキ」



本人による作品介绍

大阪を代表するみたらし団子を参考に、和と洋のお菓子のコラボレーションに挑戦してみました。求肥の中にレアチーズケーキを包み込むことで甘いみたらしあんも飽きずにサッパリ美味しく食べることができます。

門上武司審査委員長によるコメント

みたらし団子の新解釈とも言える、和と洋の融合です。しかも、和菓子からは求肥というなめらかな白玉を、洋菓子からはレアチーズケーキを。それぞれ本格的なものを合体。駄菓子に近いみたらし団子を見事に昇華させています。



大阪府出身。辻製菓専門学校卒業。現在、「淡じん」専属パティシエ。

優勝者：「野菜 dining AWAJIN (淡じん)」^{しばたなおみ}柴田直美氏



大阪らしい
食、再発見!



デリス・ レストランウィーク2013 @ 食の都・大阪 2.22fri-3.17sun

「食の都・大阪グランプリ」入賞34作品をお楽しみいただける
スペシャルウィークがはじまります!



Délice Restaurant Week 2013 @ Osaka



和食・日本料理部門

1 なにわ旬彩 GAZEBO 北浜 ハービスプラザエント店

キタ

大阪産(もん) 海と大地のバリバリおこげ

鯛の骨と薫の皮で取ったダシであんを作り、大阪人参、トビアラ等の大阪産食材を使用、バリバリおこげをクリームブリュレのように割って食べる楽しさを味わって下さい。食を通してお客様を楽しませること、食材を無駄なく使うこと、商人の町大阪らしい思いをこの一皿に表現しました。



受賞者: 足立卓也氏

西梅田 単品で900円、コースで3800円~



2 ウェスティンホテル大阪「日本料理はなの」

キタ

河豚の袖香揚げ 雲子と薫のぐずし鮎 ハリハリ野菜乗せ

大阪の冬の味ともいえる河豚とハリハリ。それらを分解し独自に再構成しました。河豚は薫、ハリハリ野菜に合うよう柚子の香りを付け唐揚げにし、雲子のペーストを掛け滑らかなコクをプラス。大阪ならではの食材と調理法の組合せをお楽しみ下さい。



受賞者: 金井紀明氏

梅田 昼:コースで5,000円、夜:単品で2,000円



3 串揚げ・大阪料理 キュイジース・ド・オオサカ・リョウ

キタ

鱧と河内蓮根の福饅頭

「大阪らしさ」とは人を笑顔にすること、美味しいものを食べた時の感動や会話の中での笑いだと思います。そんな想いでこの料理を考えました。この料理は、蓮根のもちとした食感とゴリっとした食感をお楽しみ頂ける一品です。※鱧が無い時は他の白身魚で代用します。



受賞者: 畑島亮氏

なにわ橋 コースで5,250円



4 旬菜 桜花

キタ

犬鳴パークの白味噌蒸し (から汁仕立て)

泉州の多くの農家で作られていた白味噌を味の基本とし、天王寺薫の皮を出汁に、葉を青みに使用し、おからでとろみを付けました。素材を無駄なく活かす思考で、大阪のブランド豚を料理しました。
※天王寺薫が入手できない場合は通常の薫で代用します。



受賞者: 森田龍彦氏

淀屋橋 コースで5,000円



5 季節料理 緑

ミナミ

水茄子とトビアラのあられ揚げ 海老だしあん

泉州の郷土料理「じゃごうご」を着想源とし、水茄子とトビアラを別の角度で見つめ直し、更に引き立て合う料理を作りました。
※季節的に水茄子はハウスもの使用。



受賞者: 上原信志氏

日本橋 コースで4,500円(2名様~)



6 天の川 なかなか

市外

長寿・宝石箱の芋環蒸し

大阪の郷土料理「芋環蒸し」は商家では寒い時期の祭事に欠かせないものでした。イクラの入った人参の葛あんの下には羅臼昆布と鰹節、長寿の魚・蝶鮫の皮の出汁で作った卵地に生手ちうどん、更にはそれぞれが旨みを出す具材をたっぷり入れて仕上げました。



受賞者: 岡本正樹氏

枚方市 コースで6,300円~(2名様~)



7 ホテルサンルート関空「日本料理 白水」

市外

河内鴨のなんば利休煮

豊田秀吉が飼育を奨励したといわれる河内鴨を、季節の大阪野菜と千利休が好んだといわれる胡麻を使い、なんば葱とともに炊き上げました。



受賞者: 福田裕亮氏

泉大津 コースで6,300円



8 ホテルレイクアルスター「美彩美食 小津」

市外

河内蓮根豊年蒸し

河内蓮根独特の粘りをいかし蓮根饅頭とし、干し貝柱のスープに生姜の香りを加えてわらび粉を練り饅頭と合わせました。しよつぷる醤油で焼き上げたおこげを添え、出汁には煎り米を加え、香りと食感を楽しんでいただけるように仕上げました。



受賞者: 居村大輔氏

泉大津 コースで8,000円



9 がんこ (37店舗)

各地域

蓮根たこ焼見立てかまくら蒸し

蓮根を揚げ餅にし、蓮根独特のもちもち感とサクッと感を出し、中にスジコン、大阪葱、タコを入れたこ焼きに見立てました。東北の伝統行事の一つ「かまくら」の中から大阪名物たこ焼きが「かまくら」を支えて、大阪らしく元気を発信する意味を込めました。



受賞者: 芳野圭祐氏

店舗情報参照 単品で714円



1

キタ

… 番号とキタ、ミナミなどの地域名は裏面の店舗情報との照合にご利用ください。

3/1~17

… 日付がある場合: その期間のみ提供しています(定休日を除く)。☀=昼、☾=夜の営業時間帯に提供しています。

テイクアウト

… テイクアウトのみでの提供です。

予約 前日迄

… 指定日までに電話での予約が必要です。

当日OK

… この料理は事前予約が不要です。ただし、空席及び売り切れの有無は念のためお問い合わせください。

1日 〇食

… 1日あたりの限定数があります。事前にお問い合わせください。



特典内容

… このパンフレットまたはホームページ画面を印刷したものを持参すると特典が受けられます。

四ツ橋

… 最寄駅、外枠線の色は大阪市営地下鉄路線の色を、黒色は大阪市営地下鉄以外を表しています。

※各店の住所、アクセス、TEL、提供時間等は裏面の店舗情報をご覧ください。※価格は消費税込みで表示しています。

※ここに示されている作品(料理)名や作品紹介文、写真は、原則として「食の都・大阪グランプリ」開催時のものであり、実際にお店で提供されるものとは、食材、食材産地、料理法、盛り付け、色彩などが一部異なる場合があります。特に季節の食材とその産地は、予告なしに変更する場合があります。

中国・韓国・アジア料理部門

21 ホテル阪神「中国料理 香虎 (シャンフウ)」

大阪ダック ～銘菓「栗おこし」の器にのせて～

河内鴨を、鴨を育てた水から作った酒と調味料で味付けし、お好焼き風蒸しパンで包み、北京ダックならぬ「大阪ダック」に仕上げました。自分が学んだ中国料理と大阪の食文化をマリアージュさせ、皆に愛される大阪の新名物料理になるようにと願いを込めて作りました。



受賞者：市本尚氏
福島 コース(翔鳳)で4,000円

22 クンテーブ 道頓堀本店

大阪産水なすのグリーンカレー炒め

大阪産野菜とタイ調味料を融合させました。水分が多く柔らかくて甘い大阪産水なすはグリーンカレーの辛みとよく合います。タイカレーに欠かせないタイスイートパジルは大阪の契約農家で栽培したものです。



受賞者：川北スパトラ氏
なんば 単品で1,200円

23 中国料理 あかまつ

やきモン

大阪といえば「ホルモン」、中華といえば「焼き飯」。この二つを結びつけ「やきモン」を考案しました。料理名を含め、この料理が大阪の新名物料理として普及・定着してほしいと思います。



受賞者：赤松正太郎氏
森ノ宮 単品で780円

24 ホテルモントレ ラ・スール大阪「中国料理 彩雲 (さいうん)」

吹田クワイの三味炎 (さんみえん)

なにわの伝統野菜「吹田くわい」を蒸・焼・炸の3つの料理法で味付けしました。チリソース、烏龍茶葉塩、オイスターソースの味で楽しんでください。※吹田クワイは希少な食材の為、他産地のものとなる場合がございます。



受賞者：野上博文氏
大阪ビジネスパーク

大阪しろなのフカヒレ包み 黒豆ソース煮込み

なにわの伝統野菜と中国料理を合わせました。大阪しろなの葉でフカヒレ包み、葉はフカヒレ包みに入れ余すことないようにし、ブラックビーンズで味付けをしました。また下には大阪の郷土料理「芋環蒸し」をイメージし、うどんの代わりに春雨を使用しました。



受賞者：岩竹宏直氏
上記2作品を含むコースで4,000円

25 中国料理 翠園 (すいえん)

大阪点心 河内鴨葱饅頭 柚子と味噌と山椒で

河内に誇る合鴨、蓮根、ワインを合わせ、新スタイルの点心を考案しました。大阪らしいカリッとした生地と河内蓮根のもっちりした食感、中からあふれる河内鴨のジューシーな味に、柚子の酸味、味噌の甘み、青山椒の香りが調和し、単品で食べることも多い点心を一皿料理にしました。



受賞者：古藤和哉氏
江坂 ランチコースで2,625円

デザート・和洋菓子部門

26 野菜 dining AWAJIN (淡じん)

もちっとみたらしチーズケーキ

大阪を代表するみたらし団子を参考に、和洋のお菓子のコラボレーションに挑戦してみました。求肥の中にレアチーズケーキを包み込むことで甘いみたらしあんも飽きずにサッパリ美味しく食べることができます。



受賞者：柴田直美氏
なにわ橋 お茶付セットで480円、テリスティナーコースで3,500円、テイクアウトで1,280円(4人)

27 KASHION Café & Bar OliOli

大阪みりん漬けが香るナッツチョコブラウニー

大阪には美味しい味噌漬けがあります。その香りを生かすにはナッツチョコが最適。意外な組み合わせと思われるかもしれませんが、本当に相性バツグンです！新しい味の発見をお楽しみください。



受賞者：岡田佳緒里氏
肥後橋 単品で430円 (テイクアウトは1箱800円)

28 御菓子司 亀屋茂廣

デラウェア 葡萄実露帝 ブドウの実と絞り汁で作った帝王の菓子

大阪はぶどう生産量が全国7位であり、デラウェアの生産量は3位です。大阪の特産品であるこのデラウェアのビューレを生地の中に入れ、ぶどうの良さが分かる和菓子を作りました。テイクアウト商材ですので、大阪の新土産になればいいと思います。



受賞者：中島正輝氏
松虫 単品で315円 (テイクアウトのみ)

29 Patisserie J.L.Moulin (パティスリー ジェイ・エル・ムーラン)

LA RENCONTRE AVEC OSAKA

地方から出てきた私にとって、物もんとご飯を一緒に食べる大阪は衝撃的でした。もっと大阪の食文化に触れ、表現したいという思いが、甘いタルトにご飯、玉葱、柏原の赤ワインという見 mismatch な組み合わせを思い付かせてくれました。



受賞者：光吉美和氏
曾根 単品で480円 (テイクアウトのみ)

30 サンスーチ

吹田くわいのモンブラン

栗のようなほくほく感が魅力のなにわの伝統野菜「吹田くわい」を、石川子芋のなめらかさと合わせモンブランにしました。伝統と新しいものが共存し、また新しいものが生まれる。そんな大阪の土地柄をふまえ、伝統食材を生まれ変わらせました。



受賞者：山崎清秀氏
江坂 単品で800円 (コースもあり)

31 菓子処 ふる里

御堂筋の並木道

大阪といえば「ベタ」なお土産が多いように感じます。しかし大阪をもっとよく知れば、風流な場面に出くわすことが多く、本当に美しい街。そこで、御堂筋で見つけた趣ある景色と大阪の実りを和菓子で表現してみました。



受賞者：出口勝正氏
松ノ浜 単品で210円 (テイクアウトのみ)

大阪イチジクのどら焼包み

大阪産イチジクは、プライドを持って栽培に取り組み農家の皆様の秀作。これをもっとメジャーにする為に、イチジクの形を意識したどら焼を考案しました。中には求肥に包まれたイチジクチーズ餡の大福が入っており、食べると2度得した気分を味わえます。



受賞者：出口勝正氏
単品で252円 (テイクアウトのみ)

洋食・西洋料理部門

10 ANA クラウンプラザホテル大阪「CAFÉ IN THE PARK」

河内鴨と大阪産蕪のスープ
大阪の旬の食材と旨味の強い河内鴨を、素材の持ち味が分かり易いスープ仕立てとしました。



3/1~17
予約
前日迄

受賞者：柳田倫宏氏
西梅田 コースで6,500円又は8,500円

11 ポンテベッキオ 北浜本店

モードディ ポンテベッキオ
カワハギとすいえんどう豆のビュレを詰めたじゃが芋生地のインポルティニ
大阪人が喜ぶ「カリッと焼けた粉もん生地」、大阪らしい食材である「すいえんどう」「昆布」「肝の肥えたカワハギ」などで料理を構成してみました。



第1回
部門
優勝
当日OK

受賞者：土谷哲平氏
北浜 / 西梅田 単品で2,940円(サービス料別)、コースもあり

12 Belgian Beer Café BARREL (バレル)

大阪白菜が酢くじらバーガー 2013
大阪のクジラを食べる文化をふまえ、洋食らしいスタンスの料理を作りました。ハリハリ鍋以外のクジラ料理が普及するのいいなと思います。



3/1~16
予約
前日迄

受賞者：鈴木尚也氏
淀屋橋 単品で2,013円

13 ローザネーラ (rosa nera)

河内鴨の生ハムと板持海老とフォアグラのアランチーノ風
昨年大阪に来て河内鴨に出会い、味わい深さに感動しました。その河内鴨を生ハムに仕立て、鴨の出汁で炊いた板持海老とフォアグラを合わせました。



第3回
佳作
予約
前日迄
ワンドリンク
(グラスアマンチ)
1日
5食

受賞者：迫彰之氏
肥後橋 コースで7,000円~

14 ミチノ・ル・トゥールビヨン

ぶどうの葉で包んだウズラ 栗のテグリネゾン 大阪メルローのソース
大阪が自慢できる食材を選び、それを自分の技術で広めたいと考えました。この作品では、大阪近郊のぶどうの葉と大阪メルローを使用。大阪の産んだ食材を慈しみ、分かち合うことができれば、少々の変回りでも大阪らしさは伝わっていくと思います。



第3回
決勝進出
優秀賞
予約
前日迄
星ソフトドリンク
夜グラスワイン
1杯

受賞者：道野正氏
福島 コースで昼:5,040円、夜:5,250円

15 ホテル日航大阪「レ・セレブリテ」

但馬味鶏のロースト オリエンタルスパイス風味 大阪春菊のハリハリサラダ仕立て
中国、韓国、東南アジア等からの来販産をイメージし、数種をブレンドした特製スパイスでオリエンタルな仕上げの肉料理を考案しました。もも肉に詰めるデュクセルには泉州玉ねぎを使用。大阪名物のハリハリ鍋を理想する水菜と大阪春菊を使ってサラダ仕立てにしました。



第2回
佳作
予約
前日迄

受賞者：浦上真一氏
心斎橋 ランチコースで4,000円(デザート食べ放題)

16 レストラン エプバンタイユ (épouvantail)

鯉のネギソースと白子ポテトグラタン
「水の都・大阪」では川魚を使った食文化が開花しました。鯉とその白子は昔フランスで珍重された経緯がありますので、フランス料理として仕立ててみました。鯉料理が大阪の名物料理となること、淀川をはじめ大阪の河川や川魚料理への関心が高まることを期待して。



第2回
佳作
予約
3日前迄

受賞者：山田祐三氏
四ツ橋 コースで昼:2,625円、夜:5,250円(サービス料別)

鴨モモ肉のカダイフ巻き ネギ風味のヌイユ添え
鴨と葱。この相性の良いものを一度分解し、鴨はミンチにしてフォアグラを入れ、葱はヌイユに入れ込みました。大阪に伝わる鴨南蛮をフランス料理として再構築してみました。



第2回
決勝進出
優秀賞
予約
3日前迄

受賞者：馬見塚樹樹氏
コースで昼:2,625円、夜:5,250円(サービス料別)

17 ケラケラ リトリート

河内鴨と大阪野菜の焼きリゾット 大阪城仕立て
大阪城をイメージした料理です。堀は鴨のスープで、城は焼きリゾットで、天守閣は河内鴨と大阪野菜で表現。焼きリゾットは、外はカリカリ、中はトロ〜リ卵が入っており、大阪人が好むカリトロの食感を鴨のスープとともに味わっていただきます。※鴨はフランス産に変更する場合があります。



第3回
佳作
当日OK
1日
10食
デザート
サービス

受賞者：西田圭司氏
なんば 単品で1,780円

18 みのお山荘 風の杜「レストラン山帰来」

甘鯛とホタテのガレット ~北摂の香り豊かなハーモニー~
能勢の酒粕をメインに、甘鯛、ホタテをロール状にしてグラチネし、ソースは莖葉の香り豊かな山椒とグリーンピースを使用。大阪をイメージした海と山の恵み、和と洋の絆、食材の新しい出会いをイメージした一品に仕上げました。



2/22~3/10
金土日
予約
3日前迄
1日
15食
ワンドリンク
サービス

受賞者：川崎公嗣氏
箕面 コースで6,300円

19 トラットリア・コージー (trattoria COSY)

「すじコン」どて煮のスープ仕立て 蕪のスフレ
大阪の食文化で外せないのが「出汁」。天下の台所の基礎を洋食に採り入れることで、素材から染み出る旨みスープが口当たり良い料理に仕上がりました。



第1回
決勝進出
優秀賞
当日OK
グラスワイン
サービス

受賞者：中尾広司氏
布施 単品で1,000円

20 レストラン コンポステラ

地場野菜の甘酢づけ 金山寺味噌風味 早春の香り
地元和泉の金山寺味噌を使用し、和洋の隔たりを無くし、広い年齢層の方々に召し上がっていただけます。カラスミで塩味をプラスし、甘み、酸味、食感のバランスをお楽しみください。



第1回
佳作
当日OK

受賞者：池田進氏
和泉中央 単品で1,000円

— 店舗情報 —

■ キタ (梅田・北浜・西天満・福島など)

店舗 No.	店名	住所	アクセス ※分数は徒歩でのおよその時間	電話	提供時間	定休日
1	なにわ旬彩 GAZEBO 北浜 ハービスプラザエント店	北区梅田2-2-22 5F	四つ橋線「西梅田」、JR「大阪」2分	06-6342-7688	11:00 ~ LO14:00、17:00 ~ LO21:30	—
2	ウェスティンホテル大阪「日本料理はなの」	北区大淀中1-1-20 3F	御堂筋線「梅田」、阪神・阪急「梅田」、JR「大阪」9分	06-6440-1066	11:30 ~ LO14:30、17:30 ~ LO21:30	—
3	串揚げ・大阪料理 キュイジーヌ・ド・オオサカ・リョウ	北区西天満4-2-7 1F	谷町線・堺筋線「南森町」8分、京阪「なにわ橋」5分	06-6364-1194	17:00 ~ 23:00	月・第2日
4	旬菜 桜花	中央区高麗橋4-5-13 1F	御堂筋線「淀屋橋」(肥後橋) 4分	06-6201-0223	18:00 ~ LO22:30	日・祝
9	堂島アバンザ店	北区堂島1-6-20 B1F	四つ橋線「西梅田」、JR「大阪」、阪神・阪急「梅田」	06-6346-7880	月~金11:00 ~ 23:00 土・日・祝11:00 ~ 22:00	—
	梅田本店	北区芝田1-5-11	御堂筋線「梅田」中津、JR「大阪」、阪神・阪急「梅田」	06-6376-2001	月~土11:30 ~ 28:00/日・祝11:30 ~ 24:00	—
	梅田OS店	北区小松原町3-3 B1F	谷町線「東梅田」、JR「大阪」、阪神・阪急「梅田」	06-6363-8614	月~土11:00 ~ 23:00/日・祝11:00 ~ 22:00	—
	阪急東通り店	北区小松原町4-7 2F	谷町線「東梅田」、JR「大阪」、阪神・阪急「梅田」	06-6131-0388	水~土11:30 ~ 27:30 月・火・日・祝11:30 ~ 23:00	—
	曾根崎本店	北区曾根崎2-8-13	谷町線「東梅田」、JR「大阪」、阪神・阪急「梅田」	06-6312-5108	11:30 ~ 23:00	—
	NEX-T1淀屋橋店	中央区北浜3-5-29 2F	御堂筋線「淀屋橋」、京阪「淀屋橋」	06-6201-7002	月~金11:00 ~ 23:00 土・日・祝11:00 ~ 22:00	—
10	ANAクラウンプラザホテル大阪「CAFÉ IN THE PARK」	北区堂島浜1-3-1 1F	四つ橋線「西梅田」7分、京阪「大江橋」3分、JR「北新地」5分	06-6347-1112	17:30 ~ LO21:00	—
11	ポンテベッキオ 北浜本店	中央区北浜1-8-16 1F	堺筋線「北浜」1分、京阪「北浜」1分	06-6229-7770	11:30 ~ LE14:00、18:00 ~ LE21:00	不定
	モード ティ ポンテベッキオ	北区梅田3-3-20 30F	四つ橋線「西梅田」、阪神「梅田」、JR「大阪」5分	06-4795-8888	11:30 ~ LE14:00、18:00 ~ LE21:30	不定
12	Belgian Beer Café BARREL(バレル)	中央区北浜4-7-28 1F	御堂筋線「淀屋橋」3分	06-6233-0455	17:00 ~ LO22:00	日・祝
13	ローザネーラ(rosa nera)	西区京町堀1-8-11 1~2F	四つ橋線「肥後橋」「本町」5分	06-6445-9615	火~金18:00 ~ LO23:00 土・日18:00 ~ LO21:30	月
14	ミチノ・ルトウールビヨン	福島区福島6-9-11 1F	JR「福島」5分、JR「新福島」8分	06-6451-6566	12:00 ~ LO13:30、18:00 ~ LO21:00	月
21	ホテル阪神「中国料理 香虎(シャンフウ)」	福島区福島5-6-16 3F	JR「阪神」「福島」すぐ、JR「新福島」3分	06-6344-1661	11:30 ~ LO14:30(土・日・祝 ~ LO15:00)、 17:00 ~ LO21:00	—
26	野菜dining AWAJIN(淡じん)	北区西天満4-6-28 1F	御堂筋線「淀屋橋」8分、京阪「なにわ橋」4分	06-6312-4505	11:30 ~ 14:30、17:30 ~ 22:00	日・祝
27	KASHION Café & Bar OliOli(オリオリ)	西区京町堀1-7-5 1F	四つ橋線「肥後橋」3分	06-4256-7688	11:30 ~ LO16:00、17:30 ~ LO22:00	日・祝

■ ミナミ (難波・心斎橋など)

5	季節料理 縁	中央区難波千日前6-20 1F	堺筋線「日本橋」5分	06-6634-0147	17:30 ~ LO23:30	月
	法善寺店	中央区難波1-2-2	御堂筋線「なんば」、近鉄「大阪難波」、南海「なんば」	06-6212-6550	月~土11:30 ~ 14:30、16:30 ~ 22:30 日・祝11:30 ~ 23:00	—
9	がんこ 宗右衛門町店	中央区宗右衛門町7-16	御堂筋線「心斎橋」、近鉄「大阪難波」、南海「なんば」	06-6211-2853	17:00 ~ 28:00	—
	道頓堀店	中央区道頓堀1-8-24	御堂筋線「なんば」、近鉄「大阪難波」、南海「なんば」	06-6212-1705	11:30 ~ 23:00	—
	難波本店	中央区難波3-1-15	御堂筋線「なんば」、近鉄「大阪難波」、南海「なんば」	06-6644-6396	11:00 ~ 23:00	—
15	ホテル日航大阪「レ・セレクトリテ」	中央区西心斎橋1-3-3 3F	御堂筋線・長堀鶴見緑地線「心斎橋」1分	06-6244-2472	11:30 ~ LO14:30	火
16	レストラン エパンタイユ	中央区南船場4-13-22	四つ橋線「四ツ橋」1分、御堂筋線「心斎橋」3分	06-6252-4648	11:30 ~ LO14:00、17:30 ~ LO21:00	不定
17	ケラケラ リトリート	中央区難波5-1-18 8F	御堂筋線「なんば」4分、南海「なんば」2分	06-6643-7676	16:00 ~ LO22:30	—
22	クンテープ 道頓堀本店	中央区道頓堀1-6-14 B1F	御堂筋線「なんば」、近鉄「大阪難波」、南海「なんば」5分	06-4708-0088	17:00 ~ LO22:00	—

■ 市内 (その他)

9	新大阪店	淀川区宮原4-1-21 1F	御堂筋線「新大阪」、JR「新大阪」	06-6150-3510	月~金11:30 ~ 15:00、17:00 ~ 26:00 土11:30 ~ 23:00/日・祝11:30 ~ 22:00	—
	十三本店	淀川区十三本町1-9-9	阪急「十三」	06-6302-9371	11:00 ~ 22:30	—
	コムズ京橋店	都島区東野田町2-6-1 B1F	長堀鶴見緑地線「京橋」、京阪・JR「京橋」	06-4800-1188	11:00 ~ 23:00	—
	桃谷店	天王寺区烏ヶ辻1-3-25	JR「桃谷」	06-6779-8282	11:30 ~ 22:30	—
	あべのルシアス店	阿倍野区阿倍野筋1-5-1 15F	御堂筋線・谷町線「天王寺」、JR「天王寺」	06-6643-5500	11:00 ~ 23:00	—
23	中国料理 あかまつ	平野区加美鞍作1-3-19	JR「加美」	06-6796-0728	11:00 ~ 22:00	—
24	ホテルモンテラ スール大阪「中国料理 彩雲」	東成区中道1-1-38	中央線「森ノ宮」、JR「森ノ宮」すぐ	06-6971-4428	夜 ~ LO21:30	—
28	御菓子司 亀屋茂廣	中央区城見2-2-22 2F	長堀鶴見緑地線「大阪ビジネスパーク」5分、 京阪・JR「京橋」5分	06-6944-7476	11:30 ~ LO14:30、17:00 ~ LO20:30	水
		阿倍野区王子町2-11-12	大阪市バス62-63-64-67「松虫」南へ2分、 阪堺「東天下茶屋」東へ2分	06-6823-1031	10:00 ~ 19:00	水

■ 市外

6	天の川 なかなか	枚方市山之上北町3-12	京阪「枚方市」12分	072-804-0120	18:00 ~ LE20:00	日
7	ホテルザンルート 関空「日本料理 白水」	泉大津市なぎさ町5-1 5F	南海「泉大津」15分	0725-20-1108	11:30 ~ LO14:00、17:00 ~ LO21:30	—
8	ホテルレイクアルスター 「美彩美食 小津」	泉大津市旭町18-5 7F	南海「泉大津」直結	0725-33-2569	11:30 ~ LO14:30、17:30 ~ LO21:30	—
9	岸和田五風荘	岸和田市岸城町18-1	南海「蛸地蔵」	072-438-1162	月~金11:00 ~ 15:00、17:00 ~ 21:30 土・日・祝11:00 ~ 21:30	—
	千里中央店	豊中市新千里東町1-5-3 2F	北大阪急行「千里中央」、大阪モノレール「千里中央」	06-6871-3588	11:00 ~ 23:00	—
	高槻店	高槻市北園町14-18	阪急「高槻市」	072-681-2002	11:30 ~ 22:00	—
	寝屋川店	寝屋川市早子町10-16	京阪「寝屋川市」	072-820-1120	日~木11:30 ~ 22:00 金・土・祝前日11:30 ~ 22:30	—
	枚方店	枚方市岡東町11-17	京阪「枚方市」	072-843-2225	11:00 ~ 22:30	—
	豊中店	豊中市桜の町7-10-3	大阪モノレール「少路」	06-6845-6577	11:00 ~ 22:30	—
	大阪狭山店	大阪狭山市東くみの木 2-775-3	南海「金剛」	072-368-2929	月~金11:30 ~ 15:00、17:00 ~ 22:00 土・日・祝11:00 ~ 22:00	—
	泉大津店	泉大津市北豊中町2-17-27	JR「和泉府中」「信太山」	0725-20-1383	月~金11:30 ~ 15:00、17:00 ~ 22:30 土・日・祝11:00 ~ 22:30	—
18	みのお山荘 風の杜「レストラン山唄来」	箕面市箕面2-14-71	阪急「箕面」から送迎バス	072-722-2191	金・土18:30 ~ LO21:00	—
19	トラットリア・コージー (trattoria COSY)	東大阪市長堂2-2-13 1F	近鉄「布施」2分	06-6788-8007	18:00 ~ LO21:00	日
20	レストラン コンポステラ	和泉市のぞみ野1-2-41 2F	泉北高速「和泉中央」12分	0725-56-9933	11:30 ~ LO14:30、17:00 ~ LO21:00	火
25	中国料理 翠園(すいえん)	吹田市芳野町13-45 アメニティ江坂内	御堂筋線「江坂」12分(駅から送迎バス有)	06-6386-2750	11:30 ~ LO14:30	—
29	Patisserie J.L.Moulin (ジェイ・エル・ムーラン)	豊中市曾根南町1-5-6 1F	阪急「曾根」6分	06-6867-0378	10:00 ~ 19:30	月 月曜閉店 祝祭日
30	サンズーシ	吹田市広芝町10-28 1F	御堂筋線「江坂」2分	06-6368-8811	17:30 ~ LO22:00	日
31	菓子処 ふる里	泉大津市二田町1-13-8 1F	南海「松ノ浜」1分	0725-21-6086	9:30 ~ 19:00/土・日・祝 ~ 18:00	水

■ 府外

9	京都駅ビル店	京都市下京区烏丸通塩小路下ル 2F	JR「京都」	075-342-5995	11:00 ~ 23:00	—
	高瀬川二条苑	京都市中京区木屋町通二条下ル東生洲町484-6	京阪「三条」	075-223-3456	11:00 ~ 21:30	—
	京都三条本店	京都市中京区三条通河原町東入ル中島町101	京阪「三条」	075-255-1128	11:00 ~ 23:00	—
	近鉄MOMO店	京都市伏見区桃山町山下32	京都市営地下鉄東西線・京阪・JR「六地藏」	075-601-3311	11:00 ~ 22:00	—
	登美ヶ丘店	奈良市中登美ヶ丘6-31	近鉄「学研奈良登美ヶ丘」	0742-52-2711	月~金11:30 ~ 22:00/土・日・祝11:00 ~ 22:00	—
	橿原店	橿原市十市町852-1	近鉄「新ノ口」	0744-25-6363	月~金11:30 ~ 15:00、17:00 ~ 22:00/土・日・祝11:00 ~ 22:00	—
	和歌山六三園	和歌山市堀止西1-3-22	JR「和歌山」、南海「和歌山市」	073-422-7163	11:00 ~ 21:30	—
	三宮寿司店	神戸市中央区北長狭通2-5-1	阪急・阪神「三宮」、JR「三ノ宮」	078-331-6868	日~木11:30 ~ 22:30/金・土・祝前日11:30 ~ 23:00	—
	JR神戸駅店	神戸市中央区相生町3-1-1 プリコ神戸内	JR「神戸」	078-361-2134	11:30 ~ 23:00	—
	尼崎店	尼崎市神田北通2-20	阪神「尼崎」	06-6412-3412	日~木11:30 ~ 22:00/金・土・祝前日11:30 ~ 22:30	—
	宝塚苑	宝塚市栄町3-3-15	JR・阪急「宝塚」	0797-85-8188	11:00 ~ 21:30	—
	三田の里	三田市大原149	JR「新三田」	079-563-1001	11:00 ~ 22:00	—
	加古川店	加古川市平岡町新在家710-1	JR「東加古川」	079-425-6868	月~金11:30 ~ 14:30、17:00 ~ 22:00/土・日・祝11:00 ~ 22:00	—

※ は、このパンフレットまたはホームページ画面を印刷したものを持参すると特典が受けられる店舗です。特典内容は中の各店舗の「特典内容」をご覧ください。 ※ LO…ラストオーダー LE…最終入店時間

