

「食の都・大阪」推進会議(本件担当事務局:大阪商工会議所・大阪府) 主催 第5回「食の都・大阪グランプリ」佳作受賞者(決勝進出者は裏面参照) <敬称略・部門ごとに50音順>

部門	応募数(計287作品)	店名・社名	所在地	お店紹介	役職	氏名	作品名
和食・日本料理部門	第1回(22年度) 87作品 第2回(23年度) 90作品 第3回(24年度) 97作品 第4回(25年度) 66作品 第5回(今年度) 105作品(過去最多)	ホテルレイクアスター アルザ泉大津「レストラン小津」	泉大津市旭町8-5	南大阪で1番のシティホテルを目指しています。		居村大輔	河内鴨と蓮根餅のつみれ
		季節料理 縁	大阪市中央区難波千日前6-20	「オカン風味のオッサン仕立て」。新潟出身の大将が新潟の食材・酒を真心こめて提供。	店長	上原信志	無花果香るウメビーフの挽き割り粥〜秀吉の思いを盛り込んで
		ホテルグランヴィア大阪「なにわ食彩しずく」	大阪市北区梅田3-1-1	モダンな和風空間で、ご昼食には御膳料理・会席を、ご夕食には一品料理・会席をご用意しています。		笠井一樹	大阪うまいもん信田巻き合わせ味噌仕立て
		天の川なかなか	枚方市山之北上町3-12	旬の食材を使用した懐石コース料理を古民家スタイルの落ち着いた空間でお楽しみ頂けます。		窪成成記	お祭りごちそう豊かにわ野菜の葛餅仕立て
		新和風彩膳 算	大阪市中央区本町1-8-12 日本生命堺郡本町ビルB1	おいしいをモットーにお客様に喜んで頂けるよう皆で頑張っています。	料理長	佐藤伸浩	甘海老がんと鯛包み 大阪なすと泉州玉ねぎのすり流しソース
		がんこフードサービス(株)	大阪市淀川区新北野1-2-13 明治生命十三ビル	「美味しい・安い・楽しい」をコンセプトに一つ上の食文化創出に取り組んでいます。	調理長	佐野聖明	もちもち白子と天王寺の蕪蒸し焼き
		懐石料理 雲鶴	大阪市北区天満1-18-17	大阪天満宮のほど近く。大阪らしい料理を数多くの日本酒・国産ワインでお楽しみ頂けます。	料理長	島村雅晴	白甘鯛の道修蒸し〜乾物とつくね芋の薬膳仕立て〜
		麺匠の心つくし つるとんたん本町楼	大阪市中央区瓦町2-1-13	個室もあり接待やご家族など色々なシーンでご利用頂けます。季節限定うどんは変わり種も多いです。	料理長	定倉得太	天王寺蕪 菊花蒸し
		四季旬彩 雅屋	吹田市豊津町9-44 ハートランド3F	料理長自ら毎日仕入れる鮮魚や産地直送野菜など食材にこだわっています。	料理長	関川貴之	丸ごと玉葱と和牛肉のどて煮 自分好みの粕汁仕上げ
		がんこフードサービス(株)	大阪市淀川区新北野1-2-13 明治生命十三ビル	「美味しい・安い・楽しい」をコンセプトに一つ上の食文化創出に取り組んでいます。	調理長	高橋邦夫	大阪茄子と河内鴨の挟み揚げ(食べ比べ3種)
		がんこフードサービス(株)	大阪市淀川区新北野1-2-13 明治生命十三ビル	「美味しい・安い・楽しい」をコンセプトに一つ上の食文化創出に取り組んでいます。	主任	筒井宏樹	大阪鯛器で頂く粉もんはすねもち風
		ホテルサント開空「日本料理 白水」	泉大津市なぎさ町5-1	一品、寿司、てんぷら、会席、鍋と幅広いニーズに対応。カウンター、テーブル、座敷あり。	和食調理長	福田裕亮	大阪雑煮(椀) 河内くるみ餅
		㈱京阪レストラン	大阪市中央区大手前1-7-24 京阪天満ビル6階	「居心地の良い空間」を絶えず意識し様々な種類の飲食店舗を展開。	和食調理長	藤井真二	ごぼと油かすの河内の里うどん
		ウェスティンホテル大阪「日本料理はなの」	大阪市北区大淀中1-1-20	和食(懐石、鍋物、一品)、鉄板焼き、寿司、てんぷら。様々なシーンに対応。		宮崎恭輔	田辺大根摺り流し 船場汁仕立て ~商都大阪の知恵~
		うどん/居酒屋 湖中 オーク200店	大阪市港区弁天1-2-300 オーク200 3階飲食街	大阪もんきつうどん、自家製豆腐、米沢牛の角煮などが名物料理。個室もあり多様なお客様に対応。	主任	村田正志	大阪もんサラダ
		中之島プラザ 日本料理 水面	大阪市北区中之島6-2-39 中之島プラザ12F	本膳、三田和牛、大阪地野菜など旬の本格日本料理。個室もあり、接待、ご家族などご利用いただけます。	料理長	山崎敦己	天王寺蕪の魚庭物射込み饅頭 あんかけ
		ウェスティンホテル大阪「日本料理はなの」	大阪市北区大淀中1-1-20	和食(懐石、鍋物、一品)、鉄板焼き、寿司、てんぷら。様々なシーンに対応。		山田晴樹	黄金蕪と守口大根奉書巻き
		がんこフードサービス(株)	大阪市淀川区新北野1-2-13 明治生命十三ビル	「美味しい・安い・楽しい」をコンセプトに一つ上の食文化創出に取り組んでいます。	調理長	山中耕助	大阪いちじくおこしの利休蒸し
洋食・西洋料理部門	第1回(22年度) 83作品 第2回(23年度) 68作品 第3回(24年度) 73作品 第4回(25年度) 90作品 第5回(今年度) 98作品(過去最多)	リーガロイヤルホテル「オールダイニング リモネ」	大阪市北区中之島5-3-68	早朝から深夜まで時間帯によって様々なに変化する料理が提供される「賑わいダイニング」		岩坪美里	河内鴨と銀寄栗の温かいテリヤキ 難波ネギソース
		モード デイ ポンテベッキオ	大阪市北区梅田3-3-20 明治生命大阪南ビル30階	地上150mからの眺望や、高さ6mの天井、モダンな空間、デザインもお楽しみください。	シェフ	岩永朋和	うすいえんどうの地温状バスタ 河内鴨のおいしさで
		シェラトン都ホテル大阪「レストラン&ラウンジJau(じゅう)」	大阪市天王寺区上本町6-1-55	フレンチベースの繊細な料理からバラエティー豊かな四季のカジュアルメニューまで幅広くご提供。		大西秀和	大阪産里芋のデグリネソ 河内鴨のロースト 洋梨と泉州玉葱のソース
		魚deパルウオチカ。(大和企業株)	大阪市北区角田町梅田地下街2-18 why?ゆめモール2	新鮮な魚料理とワインを楽しむ、コパコパ。和素材とイタリア調理の融合をお楽しみいただけます。		岡 幸裕	サンマと鳥飼茄子のインボルティエニ
		リュミエール大阪 KARATO	大阪市北区大塚4-2-13 大塚 南館 5F LUMIERE DINING	低糖質にこだわった現代風野菜フレンチです。	ガルドマンジェ	金子大輔	水茄子のマリネと玉ねぎの冷たいスープ 牛肉のうまみ
		ホテルニューオータニ大阪「鉄板焼き けやき」	大阪市中央区城見1-4-1	大阪城を眺めながら、ニューオータニ流おもてなしをご堪能いただけます。		高垣雄士	Cremor Culer à la Vapeur Confite de Canard et Agneau(大阪を極める風情のフレンチ 鴨のモモ肉のコンフィと大根の野菜と共に)
		ポンテベッキオ 北浜本店	大阪市中央区北浜5-8-16 大阪証券取引所ビル 1F	「食事とワインを楽しむ場として出来るだけ設備のない店」それを望む人にとって理想的なレストランであり続けたいです。	料理長	土谷晋平	近大まぐろの軽いスモークと塩度卵のディエド仕立て 天王寺かぶらのリゾット編入 ポップルガ風味
		ケラケラ リトリート(大和企業株)	大阪市中央区難波5-1-18 なみダイニングメゾン 8F	ベルギービールとスープ料理のお店。ビールが美味しい、ビールに良く合う料理が美味しいお店。	調理長	西田圭司	泉州水ナスのフリット オリブの香りと2色のソースで
		ホテルレイクアスター アルザ泉大津	泉大津市泉大津市旭町8-5	南大阪で1番のシティホテルを目指しています。		藤森孝志	河内鴨と水ナスのサラダ
		ピストロ ベッセ・ヴォワール	大阪市大正区三軒家西1-4-17	毎日市場で仕入れる鮮魚と野菜中心の南欧料理。シニアフレンドリーのオーナーシェフが100種のワインをご用意。	オーナーシェフ	三輪征弘	河内鴨のかすカスレ
		シェラトン都ホテル大阪「レストラン&ラウンジJau(じゅう)」	大阪市天王寺区上本町6-1-55	フレンチベースの繊細な料理からバラエティー豊かな四季のカジュアルメニューまで幅広くご提供。	主任	森 啓太	Gaspacho à l' "OSAKA"(大阪を丸ごとガスパチョスタイルで!)
		ピストロB. O. F	大阪市北区天神橋3-9-1	本舗のピストロ料理から旬の素材を使った料理までリーズナブルな価格と気楽な雰囲気でお楽しみいただけます。	オーナーシェフ	森 宏樹	淀川べっこうしじみのパート・ブリュック包み
		フレンチレストラン リュミエール	大阪市中央区東区南1-19-15 UNAGIDANI BLOCK3階	「野菜の真実」をテーマにご馳走と健康を両立。伝統を守りつつ常に独創的で斬新な料理を生み出しています。	調理師部長	吉田繁雄	天王寺蕪のポトフ “大阪と南蛮の融合”
		フレンチレストラン ドウ・アッシュ	大阪市中央区東区南1-7-18	食と花に囲まれたお客様のセカンドハウス。	料理長	中田貴紀	どや!! 泉州たまねぎのパフェ
中国・韓国・アジア料理部門	第1回(22年度) 44作品 第2回(23年度) 32作品 第3回(24年度) 30作品 第4回(25年度) 36作品 第5回(今年度) 37作品	ホテルモントレ ラスール大阪「中国料理 彩雲」	大阪市中央区城見2-2-22	健康、美食、ヘルシーを追求しつつ季節感や時流をとり入れた広東料理をご堪能ください。	主任	岩崎直樹	犬鳴ボークの蓮根包み 無花果ソース
		欧来食堂TANAKA	大阪市中央区常盤町2-2-21 ツレエ台橋1階	谷中で24年。野菜ソムリエ協会の認定レストラン。オーナー自ら野菜ソムリエです。	オーナーシェフ	田中 稔	勝間南瓜の華麗(カレー)なおはぎ
		ウェスティンホテル大阪「中国料理 故宮」	大阪市北区大淀中1-1-20	ミシュランガイドで5年連続一つ星の評価を頂きました。伝統を守りつつ常に独創的で斬新な料理を生み出しています。	係長	西島富行	OSAKAみかん鴨バーガー
		ウェスティンホテル大阪「中国料理 故宮」	大阪市北区大淀中1-1-20	ミシュランガイドで5年連続一つ星の評価を頂きました。伝統を守りつつ常に独創的で斬新な料理を生み出しています。	係長	二村祐次	海鮮大阪葱焼き箕面の柚子ソース
		ANAクラウンプラザホテル大阪「中国料理 花梨」	大阪市北区堂島浜1-3-1	広東料理を中心にスーパーシニア、お客様の目の前で演出調理を行っています。	フレンチシェフ	花田洋平	水煮蘿蔔(スイッシュルオボ/田辺大根の四川風辛味煮込み)
ウェスティンホテル大阪「中国料理 故宮」	大阪市北区大淀中1-1-20	ミシュランガイドで5年連続一つ星の評価を頂きました。伝統を守りつつ常に独創的で斬新な料理を生み出しています。	課長代理	乾 直樹	「大阪柏原葡萄」〜犬鳴ボークとコラボレーション		
デザート・和菓子部門	第1回(22年度) 部門なし 第2回(23年度) 28作品 第3回(24年度) 20作品 第4回(25年度) 37作品 第5回(今年度) 47作品(過去最多)	ホテルニューオータニ大阪	大阪市中央区城見1-4-1	誰でも知っているスイーツを厳選した素材で最上級のスイーツとして提供。		江角将人	勝間南瓜 岸和田だんじり見立て
		Lawry's The Prime Rib, Osaka(焼肉ワンダーテーブル)	大阪市北区梅田2-2-23 ハビズPLAZA2F	伝統のレシピで焼き上げたプライムリブは目の前で焼き加減とサイズを選べます。	総料理長	加藤一	BIG Mountain "various taste"
		ホテル大阪ベイタワー	大阪市港区弁天1-2-1	大阪でいちばん夜景のきれいなホテル。各観光施設や梅田・難波へのアクセスも良好。		後藤善雄	ミックスジュースデザート
		菓子処ふる里	泉大津市二田1-13-8	大阪府初の「優秀和菓子職(和菓子版最高・パティシエ試験)認定者。数多くの菓子コンテストで優秀・入賞させて頂いています。	店長	出口勝正	大阪みかんの里みやげ
		大阪マリオット都ホテル	大阪市阿倍野区阿倍野筋1-1-43	上質なつるぎ、多彩なサービス、日本のおもてなしをご提供。19階ラウンジでは景色とケーキの両方を楽しめます。	パティシエ	中村内番	大阪産いちぢくの赤ワインコンポート シナモンムースと共に
花とお菓子の工房 フランシーズ	堺市中区深井水池町3254	お花とスイーツを融合させたケーキ屋です。お花を使ったギフトなど新しいことに挑戦しています。	製造	矢野裕享	Le trio d'une figue(無花果の三重奏)		