

Capital of Gourmet Osaka Restaurant Week 2015

食の都・大阪 レストランウィーク

2015

2/20 fri — 3/15 sun



和食も、洋食も、中華も、スイーツも！選びぬかれた43の大阪グルメを掲載！

シェフ・パティシエたちが競い合った「食の都・大阪グランプリ」の
入賞メニュー、大阪の「今」を味わってください。

“大阪らしい料理・デザート菓子”をテーマとする料理コンテスト「食の都・大阪グランプリ」。その歴代入賞作品の中から43作品をお楽しみいただけるスペシャルな24日間がスタートします。国際的な美食都市ネットワーク「デリス」にアジアで唯一加盟している大阪の「食の都」としてのトラディショナルな味、少しチャレンジ的な味、そして大阪産（もん）の新発見・再発見をお楽しみください。

Discover the exquisite cuisine in 'Kitchen of the nation' OSAKA ! During this special period, 43 award-winning dishes from "Osaka Grand Prix" (a professional culinary competition in Osaka that aims to produce new and original dishes which express the distinctiveness of Osaka) are offered at each of the winner chefs' restaurants. This event will provide you with the opportunity to get to know Osaka's traditional food culture, somewhat edgy yet sophisticated foods by rising chefs, as well as seasonal OSAKAMON (the agricultural products, the fishery products and the foods processed in Osaka).

1 阪急うめだ本店 とうふ・日本料理 たちばな  **Tachibana in Hankyu Department Store**
大阪市北区角田町8-7 阪急うめだ本店12階 ☎06-6313-1524 ●御堂筋線「梅田」、JR「大阪」
<http://r.gnavi.co.jp/kbh2624/lang/en/>

河内鴨と河内れんこんの大阪碗
Japanese-style soup with Kawachi Gamo(local duck of Osaka) and Kawachi Renkon(local lotus root of Osaka)



単品で ¥780(夜のみ)、雅弁当で ¥3,300(1日10食)
つなぎを使わず蓮根だけで生地を作り、河内鴨の旨味を含んだ味噌を餡として餛飩にし、鯉鮓をまぶして揚げました。吸口に干しエビと青さを使い、大阪の海、里、山を表現。香り、食感、味と一品で一遍に楽しめる料理です。※河内れんこんの仕入がない場合、通常のれんこんで代用します。

OPEN (CLOSED) ~3/3 11:00~LO22:00
3/4~ 11:00~LO21:00
(休: 無 No Holiday)
予約 RESERVATION 不要 (但し、数量限定のため、予約が望ましい)
unnecessary, but better to reserve

尾崎公次郎 氏

2 NORTH LOUNGE 北欧館  **NORTH LOUNGE Hokuou-Kan**
大阪市北区角田町7-10 HEPナビオB2階 ☎06-4709-0112
●御堂筋線「梅田」、谷町線「東梅田」、阪急「梅田」、JR「大阪」 <http://r.gnavi.co.jp/c604513/lang/en/>

OSAKA キッシュ **ドリンクとセットで ¥940(1日10食)**
'Osaka Quiche' resembling Osaka's local soul food Okonomiyaki



お好み焼きの具材をイメージしたキッシュ。豚バラ肉は犬鳴ボークのパンチェッタを、キャベツは泉州キャベツを使用。他にも彩り野菜やドライイチジクを使用し、塩味、甘味、酸味のバランスを表現。

OPEN (CLOSED) 9:00~LO22:30(休: 無 No Holiday)
予約 RESERVATION 不要 unnecessary

神戸卓也 氏

3 魚deパール ウオチカ。  **Sakana de bar Uochika**
大阪市北区角田町梅田地下街2-8 WHITY うめだノースモール2 ☎06-6311-4782
●御堂筋線「梅田」、谷町線「東梅田」、阪急「梅田」、JR「大阪」 <http://r.gnavi.co.jp/c297906/lang/en/>

アジと茄子のインボルティーニ **単品で ¥918(1日10食)**
Horse mackerel and eggplant Involtini or braciola (representing distinctiveness of Osaka by Italian method)



とろけるような口当たりのナスと脂ののったアジを合わせて黒オリーブソースで大人の味に仕上げた創作料理です。

OPEN (CLOSED) 15:00~LO22:30(休: 無 No Holiday)
予約 RESERVATION 不要 unnecessary

岡幸裕 氏

4 中之島ブラザ 日本料理水面  **Japanese restaurant Minamo, Nakanoshima Plaza**
大阪市北区中之島6-2-39 中之島ブラザ12階 ☎06-6449-6906
●京阪中之島線「中之島」、市バス(大阪駅前から)53号系統「船津橋」 <http://r.gnavi.co.jp/k835402/lang/en/>

天王寺蕪の魚庭物射込み饅頭 あんかけ
Tennoji Kabura (Osaka's traditional turnip) minced ball stuffed with local octopus and conger ell, dressed with a thick starchy sauce



単品で ¥1,000(1日20食)、コースで ¥6,000~ ¥8,000

知られているようであまり知られていない魚庭物(本作品では泉蛸と泉州穴子)を、なにわの伝統野菜の天王寺蕪で包み込みました。「大阪にはこんなにおいしいものがあるんですよ」ということを発信したいと思います。

OPEN (CLOSED) 17:00~LO21:30(休: 日 Sun.)
予約 RESERVATION 前日迄に(会席コースのみ)
土はコースのみ、3日前迄に
by the previous day
¥6,000P, 8,000P, 10%OFF
パンフ提示で Show this

山崎敦己 氏

5 ウェスティンホテル大阪「中国料理 故宮」  **Chinese restaurant 'Imperial Palace', The Westin Osaka**
大阪市北区大淀中1-1-20 ☎06-6440-1065 ●御堂筋線「梅田」、阪神「梅田」、JR「大阪」
※JR大阪駅桜橋口改札横高架下から無料シャトルバス有 <http://www.westin-osaka.co.jp/>

如意魚巻 季節の魚と海老入り巻物 ソース添え
Fish in season wrapped with radish thinly sliced into a long strip



コースで ¥7,000

大阪のバッテラと香港の伝統料理「清蒸鮮魚」を季節の魚と田辺大根で表現。柱剥きにした田辺大根を浅漬けにし魚の身を包みふくらと蒸上げました。骨で出汁をとり「船場汁」風の中華の魚汁ソースをそえて。

OPEN (CLOSED) 2/20~2/28のみ only
11:30~LO14:30(休: 無 No Holiday)
予約 RESERVATION 前日迄に by the previous day
ワンドリンクサービス
get one drink for free
パンフ提示で Show this

西邑富行 氏

6 ウェスティンホテル大阪「日本料理はなの」  **Japanese restaurant 'Hanano', The Westin Osaka**
大阪市北区大淀中1-1-20 ☎06-6440-1066 ●御堂筋線「梅田」、阪神「梅田」、JR「大阪」
※JR大阪駅桜橋口改札横高架下から無料シャトルバス有 <http://www.westin-osaka.co.jp/>

下記3作品をミニサイズで含むコース「なでしこ」¥5,300



第3回 決勝進出 優秀賞

河豚の柚香揚げ 雲子 蕪のくずし餡
ハリハリ野菜乗せ
Deep-fried blowfish with a light scent of Yuzu-citron, with soft cod roe, dressed in a sauce made from arrowroot starch and turnip, topped with potherb mustard leaves

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。河豚は蕪、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。

金井紀明 氏



第5回 佳作

黄金蕪と守口大根奉書巻き
Stewed turnip and Moriguchi Daikon (Osaka's traditional radish) wrapped around by fresh Yuba (the film that forms on the surface of boiled soymilk)

大阪というと豊臣秀吉。黄金王ともいわれた秀吉が食し絶賛したと伝えられ、今は「なにわの伝統野菜」ともなっている守口大根を、黄金と合わせ、奉書という形で世に広めるお料理を考案しました。

山田靖樹 氏



第4回 佳作

泉州玉葱の三色田楽焼
Baked Sensyu Onion (representative famous product of southern Osaka; juicy and sweet) stuffed with seasonal foods

生で食べても甘味のある泉州玉葱を丸焼きにすることによって甘みを更に引き出し、その玉葱の中に大阪食材を入れて大阪らしい斬新さを表現しました。

家宇治亮 氏

OPEN (CLOSED) 11:30~LO14:30(休: 無 No Holiday)
予約 RESERVATION 不要 unnecessary
パンフ提示で Show this ワンドリンクサービス get one drink for free

7 ポンテベッキオ北浜本店 PONTE VECCHIO  **北浜 Kitahama**
大阪市中央区北浜1-8-16 大阪証券取引所ビル1階 ☎06-6229-7770 ●堺筋線「北浜」、京阪「北浜」
<http://r.gnavi.co.jp/kaj9102/lang/en/>
OPEN (CLOSED) 11:30~LE14:00, 18:00~LE21:00(休: 不定 Irregular)
予約 RESERVATION 不要 unnecessary

8 モード デイ ポンテベッキオ MODO DI PONTE VECCHIO  **西梅田 Nishi-Umeda**
大阪市北区梅田3-3-20 明治安田生命大阪梅田ビル30階 ☎06-4795-8888
●四つ橋線「西梅田」、御堂筋線「梅田」、阪神「梅田」、JR「大阪」 <http://r.gnavi.co.jp/kaj9103/lang/en/>
OPEN (CLOSED) 11:30~LE14:00, 18:00~LE21:30(休: 不定 Irregular)
予約 RESERVATION 不要 unnecessary



第1回 洋食・西洋料理部門 優勝

カワハギとうすいえんどう豆のピューレを
詰めたじゃが芋生地インボルティーニ
Involtini with a wrapper of potato and flour, fillings of green peas puree and threadsail filefish

単品で ¥3,024 (+サービス料10%)、コースもあり
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「うすいえんどう」「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。

土谷哲平 氏



第5回 佳作

近大マグロの軽いスモークと温度卵の
ティエビド仕立て 天王寺蕪のリゾット
添え ポッタルガ風味
Lightly smoked tuna (farm-raised by Kindai Univ.) and warm egg, served with risotto of Tennoji Kabura (Osaka's traditional turnip), dried mullet roe sprinkled

単品で ¥4,104 (+サービス料10%)、コースもあり
大阪の伝統料理の温寿司に着想を得て考案。熟々の蕪の葉リゾットと温度卵、かぶのピューレにマグロを乗せ、マグロがとろける温度を意識したお料理。飾りを取り払い、本質である美味しさを追求することで大阪らしさを表現。※近大まぐろが仕入できない日は提供無しもしくは代用品使用

土谷哲平 氏



第5回 佳作

うすいえんどうの地層状パスタ
河内鴨のおいしさで
5-layer-structure past of green peas and Kawachi Gamo (Local duck of Osaka)

単品で ¥2,376 (+サービス料10%)、コースもあり
麺はイタリアに無いものを作るべく、南大阪発祥のうすいえんどうを生地に練り込んだものと通常の生地の計2種を使い、それを5層になるように重ねました。大阪とイタリアンの融合です。

岩永朋和 氏

9 ビストロ B.O.F
Bistrot B.O.F

大阪市北区天神橋3-9-1 昭和ビル1階 ☎06-6353-5100
●谷町線・堺筋線「南森町」、JR環状線「天満」 <http://r.gnavi.co.jp/k360400/lang/en/>

T21・K13
南森町 Minami morimachi

淀川べっこうじみのパート・ブリック包み 大阪産を含むサラダを添えて
Amber-colour clam of Yodo river (the principal river in Osaka)
wrapped with pate brick, served with Osaka's local vegetables.

コース(3皿)¥2,500～

イスラム諸国からの来阪客増加を受け、淀川の鼈甲
蛸の旨みを凝縮させた詰め物をアラブ発祥のパート
・ブリックで包み揚げ、その香りを最大限に引き
出し、大阪人が好むモチッ、カリッとした食感に仕上
げました。ソースは天満の豆味噌とヒヨコ豆ペース
の2種を添えています。※しじみが無くなり次第終了

OPEN (CLOSED) 17:30～LO22:30(休:無 No Holiday)
予約 RESERVATION 前日迄に by the previous day

10 キュイジーヌ・ド・オオサカ・リョウ
Cuisine d'Osaka Ryo

大阪市西区天満4-2-7 昭栄ビル1階 ☎06-6364-1194
●京阪中之島線「なにわ橋」、谷町線・堺筋線「南森町」 <http://cuisine-d-osaka-ryo.com/>

なにわ橋
Naniwabashi(Keihan)

鯉と河内蓮根の福饅頭

コースで¥5,800

Deep-fried dumpling of minced Kawachi Renkon (Osaka's traditional
lotus root) and pike conger (representative fish of Osaka)

「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。
そんな想いでこのお料理を考えました。蓮根のも
ちっ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。※鯉の入荷が無い時は他の白身魚で代用します。

OPEN (CLOSED) 17:30～LO23:00(休:月 Mon.)
予約 RESERVATION 前日迄に by the previous day
ハンフ提示で Show this ワンドリンクサービス
get one drink for free

11 野菜dining 淡じん
Vegetable dining AWAJIN

大阪市北区西天満4-6-28 ニュー真砂ビル1F ☎06-6312-4505
●京阪中之島線「なにわ橋」、御堂筋線「淀屋橋」 <http://r.gnavi.co.jp/ka3k100/lang/en/>

なにわ橋
Naniwabashi(Keihan)

とことん大阪タルト (河内蓮根と無花果のタルト)

‘Osaka tart’ full of Osaka's products such as Kawachi Renkon
(Osaka's traditional lotus root), fig (representative famous product
of southeastern Osaka) and Hiyashi-Ame (Osaka's traditional sweet
candy drinks made from malt syrup with ginger)

単品で¥580 ※コースでもご利用

河内蓮根、無花果を素材に、大阪人が好むひやしあ
めをソースにして、とことん大阪にこだわったスイー
ツに仕上げました。河内蓮根のもちもち、シャキシャ
キの食感、無花果の甘酸っぱさをレアチーズで包ん
でいます。※河内蓮根が入手できなくなり次第、他産地のも
のに切り替えます。

OPEN (CLOSED) 11:30～LO14:30, 17:30～LO22:00(休:日 Sun.)
予約 RESERVATION 不要 unnecessary

もちっとみたらしチーズケーキ

Sticky No-bake cheesecake with MITARASHI sauce(sweet and salty
sauce made from soybean sauce, sugar, starch powder)

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。

OPEN (CLOSED) 11:30～LO14:30, 17:30～LO22:00(休:日 Sun.)
予約 RESERVATION 不要 unnecessary

12 KASHION Café&Bar OliOli

大阪市西区京町堀1-7-5 アルカディーナ京町堀1階 ☎06-4256-7688
●四つ橋線「肥後橋」 <http://r.gnavi.co.jp/s63r37vk0000/>

Y12
肥後橋 Higobashi

京町堀ブラウニー

単品で¥430(テイクアウト1本¥800、小袋¥180)

Nut and Mirin-pickled gourd Brownie

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。

OPEN (CLOSED) 17:30～LO22:00(休:不定 Irregular)
予約 RESERVATION 不要 unnecessary

13 湖中オーク200店
Konaka ORC200

大阪市港区弁天1-2-2-300 オーク2番街3階 ☎06-6577-1286
●中央線「弁天町」、JR環状線「弁天町」 <http://www.orc200.com/restaurant/restaurant.html>

C13
弁天町 Bentencho

大阪もんサラダ

単品で¥1,598(2～3名様でお召し上がり頂けます)

A Salad full of Osaka's local vegetables



村田正志 氏

世界無形文化遺産である和食の技で下拵した大阪
野菜の安全・安心・ヘルシーなサラダ。生産者と共に大
阪のブランド力を高めていきたいです。地産地消、大阪
味力、お試しあれ。※季節・仕入により使用野菜が変わります

OPEN (CLOSED) 17:00～LO22:00(休:無 No Holiday)
予約 RESERVATION 不要(但し、数量限定のため、予約が望ましい)
ハンフ提示で Show this unnecessary, but better to reserve
本商品¥100 OFF

14 ビストロ ベッセ・ヴォワール
Bistro Baisse Voile

大阪市大正区三軒家西1-4-17 シティハイツ1階 ☎06-6553-6916
●長堀鶴見緑地線「大正」、阪神なんば線「ドーム前」、JR環状線「大正」 <http://r.gnavi.co.jp/k749500/lang/en/>

N11
大正 Taisho

河内鴨のかすカスレ

単品で¥1,800

Cassoulet (a slow-simmered one-pot meal mix of beans and meat from
southwestern France) with Kawachi Gamo(local duck of Osaka) and
deep-fried small intestines of beef cattle



三輪征弘 氏

「かすうどん」などとして大阪では馴染みの深い「か
す」(牛の小腸を揚げたもの)は、旨みが出やすく、
煮込みに適した素材です。大阪府松原市の河内鴨
と合わせてフランスの田舎料理「カスレ」を無理な
く大阪風にアレンジしました。

OPEN (CLOSED) 17:00～LO24:00(休:日 Sun. ※要問合せ)
予約 RESERVATION 不要 unnecessary
ハンフ提示で Show this 大阪のワイン1杯
get a glass of Osaka's local wine
for free

15 天王寺都ホテル
Tennoji Miyako Hotel

大阪市阿倍野区松崎町1-2-8 1階ロビーラウンジ ☎06-6628-3267
●御堂筋線・谷町線「天王寺」、近鉄「大阪阿部野橋」、JR「天王寺」
<http://www.miyakohotels.ne.jp/tennoji/>

M23・T27
天王寺 Tennoji

天王寺蕪のまるごとブリュレ

単品で¥1,000(1日5食)

Brûlée of Tennoji Kabura (Osaka's traditional turnip)



西尾章宏 氏

天王寺蕪の丸い可愛い形をそのまま残すため、一
度浅く茹でた後、くり抜き、熱いコンポート液の余
熱を利用して一晩漬け込み、煮崩れを防ぎました。
河内ワインやみかんなど大阪の素材を採り入れ、他
に無いクレームブリュレに仕上げました。

OPEN (CLOSED) 10:00～21:00(休:無 No Holiday)
予約 RESERVATION 不要(但し、数量限定のため、予約が望ましい)
unnecessary, but better to reserve

16 大阪マリオット都ホテル LOUNGE PLUS
Osaka Marriott Miyako Hotel

大阪市阿倍野区阿倍野筋1-1-43 ☎06-6628-6111 ●御堂筋線・谷町線「天王寺」、近鉄「大阪阿部野橋」、JR「天王寺」
<http://www.miyakohotels.ne.jp/osaka-m-miyako/english/index.html>

M23・T27
天王寺 Tennoji

O・SU・SO・WA・KE～大阪みかんと河内ワイン頂きました～

Dessert of Osaka orange containing its jam, cream, mousse and candy,
with Osaka's local wine mousse

ドリンクとセットで ¥1,800(1日20食)



宇津志政憲 氏

私の住んでいるところでは土地柄が、よく果物や野
菜などをご近所様から頂きます。そんな“おすわ
け”して頂いた食材をデザートにしました。大阪なら
ではの、見た目のインパクトと、その下に見える優し
さを表現しました。

OPEN (CLOSED) 10:00～LO22:00(休:無 No Holiday)
予約 RESERVATION 不要 unnecessary

17 御菓子司 亀屋茂廣
Japanese confectionery Kameya-Shigehiro

大阪市阿倍野区王子町2-11-12 ☎06-6623-1031
●市バス62-63-64-67号系統「松虫」南へ、阪堺電車上町線「東天下茶屋」東へ <http://www.kameya-shigehiro.com/>

松虫
Matsumushi (bus)

葡萄実露帝 ブドウの実と絞り汁で作った帝王の菓子

Delaware grape (representative famous product of Osaka) jelly,
pudding-like arrowroot and agar cake inside, sweet bean jam in the
center

単品で¥324(テイクアウトのみ)



中島正輝 氏

大阪はぶどうの生産量が全国7位。特に、デラウェアの
生産量は全国3位。大阪の特産品とも言うべきこのデ
ラウェアのピューレを餡の中に入れ、ぶどうの良さが分
かる和菓子を考案。大阪の新土産になってほしいです。

OPEN (CLOSED) 10:00～19:00(休:水 Wed.)
予約 RESERVATION 不要(但し、10個以上お求めの方は事前予約要)
unnecessary, but better to reserve
ハンフ提示で Show this ¥324→¥216

18 ホテルモントレ ラ・スール大阪「中国料理 彩雲」
Chinese Restaurant 'SAIUN', Hotel Monterey La Soeur Osaka
大阪市中央区城見2-2-22 ☎06-6944-7476
●長堀鶴見緑地線「大阪ビジネスパーク」駅 京阪「京橋」駅
http://www.hotelmonterey.co.jp/en/htl/lasoeur_osaka/dining.html

海老の千成びょうたん

Shrimp paste and steamed foie gras in the shape of Osaka Prefecture's emblem, served with top-grade Chinese-based soup stock



野上博文 氏

第5回
決勝進出
優秀賞

目出度いもの好きの大阪人が愛する海老をすり身にし、希望・繁栄・調和を願いつつ大阪府のマークに、「だし」にこだわり、中華スープに大阪家鴨コース、雲南ハム、干梅を入れ食材のハーモニーを楽しめる一品にしました。

大阪変わり麻婆茄子

Mille-feuille made up of some layers of fried egg plant and pork with mixture of Chinese chili sauce and Japanese Sake lees



岩竹宣 氏

第4回
決勝進出
優秀賞

次々と新スタイルを考案するのが大阪人。大阪産(もん)と中国料理のコラボをテーマに考案。豚の肉味噌、天野酒粕の味付け、茄子と豚のミルフィーユ。味を重ねる、加える、混ぜるといった手法が見え隠れするお料理です。 ※豚と茄子の巻き物は2つの提供となります

鰻のフリット梅甘酢ソース 茄子のおやきとともに

Frit pike conger (representative fish of Osaka), Ume(Japanese apricot) sweetened vinegar sauce, served with crisply fried egg plant



岩崎直樹 氏

第4回
決勝進出
優秀賞

大阪を代表する魚である鰻をフリットにし、相性の良い梅のソースで仕上げました。茄子のおやき、スライス蓮根のフライは大阪人が好む食感に仕上げました。下にはシャキシャキ感を残した水菜を敷いています。 ※写真に写っている生春巻きは除きます

上記3作品を含むコース「食の都大阪グランプリ受賞コース(全8品)」で ¥5,000

OPEN (CLOSED) 11:30~LO14:00, 17:00~LO20:30(休:水 Wed.)
予約 RESERVATION 不要 unnecessary
パンフ提示で Show this ワンドリンクサービス get one drink for free

19 ホテルニューオータニ大阪 「フランス料理サクラ」
Hotel New Otani Osaka SAKURA Restaurant, French Cuisine
大阪市中央区城見1-4-1 18階 ☎06-6949-3246
●長堀鶴見緑地線「大阪ビジネスパーク」駅 JR環状線「大阪公園」駅 http://www.newotani.co.jp/osaka/

Congre a la royale~大阪もんフランス料理の融合 大いなる幹~
Foie gras rolled by conger eel and Komatuna (Japanese mustard spinach; representative famous product of Osaka) cooked in a classical French method, served with wine-based à la Royale sauce, together with locally grown vegetables

コース「Marguerite」で¥5,400(+サービス料10%)



小泉拓也 氏

第5回
決勝進出
優秀賞・
大阪産特別賞

大阪湾は水質が改善され、餌も豊富で、泉州穴子は良く肥えて臭みもない。その穴子をフォアグラの風味、トリュフの香りとともに味わえる一品。大阪産(もん)がどどんと世間に根付くようにとの思いで、盛付けは「太い幹」を表現。

OPEN (CLOSED) 11:30~LO14:30(休:月 Mon.)
予約 RESERVATION 前日迄に by the previous day



20 クンテブ道頓堀店
Krungtep
大阪市中央区道頓堀1-6-14 平松扇屋ビルB1 ☎06-4708-0088
●御堂筋線・四つ橋線・千日前線「なんば」、近鉄「近鉄難波」・南海「なんば」 http://r.gnavi.co.jp/k282700/lang/en/

大阪産水なすのグリーンカレー炒め

単品で¥980(1日10食)

Thai-style curry-fried Mizu Nasu (representative famous product of southern Osaka, juicy and sweet egg plant)



川北スハトラ 氏

第3回
佳作

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茄子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バジルは大阪の契約農家で栽培したものです。

OPEN (CLOSED) 17:00~LO22:00(休:無 No Holiday)
予約 RESERVATION 不要(但し、数量限定のため、予約が望ましい) unnecessary, but better to reserve
パンフ提示で Show this お会計10%OFF (コース、ランチバイキング除く。他券併用不可)

21 ケラケラ リトリート
KELLER KELLER RETREAT
大阪市中央区難波5-1-18 なんばダイニングメゾン8F(高島屋大阪店内) ☎06-6643-7676
●御堂筋線・四つ橋線・千日前線「なんば」、南海「なんば」 http://r.gnavi.co.jp/c297904/lang/en/

ナスのフリットとオリーブの香り 2色のソースで

Frit Egg plant with a scent of olive and two types of sauce

単品で¥1,380(1日10食)



西田圭司 氏

第5回
佳作

ヘルシーなプレミアム黒毛和牛のオリーブ牛でナスを巻きました。とろとろの食感とフリット衣のカリカリ食感が楽しめます。

OPEN (CLOSED) 16:00~LO22:30(休:無 No Holiday)
予約 RESERVATION 不要(但し、数量限定のため、予約が望ましい) unnecessary, but better to reserve
パンフ提示で Show this デザートサービス get one dessert for free

22 ビアーズテーブル ケラケラ
BEER'S TABLE KELLER KELLER
大阪市中央区難波2-1-13 なんばWALK1番街南通り ☎06-6213-2518
●御堂筋線・四つ橋線・千日前線「なんば」、近鉄「大阪難波」 http://r.gnavi.co.jp/c297902/lang/en/

くわいのロールケーキ

ドリンクとセットで¥810(1日10食)

Arrowhead Swiss roll



和納健二 氏

第4回
決勝進出
優秀賞

大阪が元気になるように、芽が出るといわれるくわいを使用したロールケーキを作りました。大人から子供まで食べていただけるケーキです。

OPEN (CLOSED) 14:00~LO17:00(休:無 No Holiday)
予約 RESERVATION 不要 unnecessary

23 季節料理 緑
Seasonal Japanese cuisine En
大阪市中央区難波千日前6-20 シャトルハイイツ千日前1階 ☎06-6634-0147
●堺筋線・千日前線「日本橋」 http://r.gnavi.co.jp/990wuxe20000/

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
Steel cut rice gruel with baked fig (representative famous product of Osaka) and Ume Beef (raised in Osaka and fed on Japanese apricot)

コースで¥5,000(2名様~)



上原信志 氏

第5回
佳作

2014~15年は「大阪の陣」から400年ということで注目されている豊臣秀吉。その秀吉が好んで食べたという挽き割り粥に、大阪産無花果の甘みと香りに加え、大阪のブランド牛「ウメビーフ」を優しい味わいに仕立て、水の都の錦城「大阪城」に見立てて盛付けました。※大阪産無花果は昨秋収穫の冷凍を使用。

OPEN (CLOSED) 17:30~LO23:00(休:月 Mon.)
予約 RESERVATION 2日前迄に by 2 days in advance

24 レストラン エブバンタイユ
French Restaurant épouvantail
大阪市中央区南船場4-13-19 ☎06-6252-4648
●四つ橋線「四ツ橋」、御堂筋線・長堀鶴見緑地線「心斎橋」 http://r.gnavi.co.jp/9s15mjcw0000/map/

鯉のネギソースと白子ポテトグラタン

ランチコースで¥2,700
ディナーコースで¥5,400
(昼・夜、各10食)



山田精三 氏

第2回
佳作

「水の都・大阪」では川魚を使った食文化が発展しました。淀川をはじめとする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、フランス料理で鯉をストレートに料理しました。

OPEN (CLOSED) 11:00~LO14:00, 17:30~LO21:00
(休:不定 Irregular)
予約 RESERVATION 前日迄に by the previous day

25 みのお山荘 風の杜 レストラン山帰来  箕面 Mino-o(Hankyu)
Restaurant Sankirai,
Minoo-Sansou Kazenomori
箕面市箕面2-14-71 ☎072-722-2191 ●阪急箕面線「箕面」から送迎バス
http://www.minoo-kazenomori.com/

能勢黒牛と天王寺蕪のボトフ仕立て〜極み〜 コースで¥10,000
Pot-au-feu of Tennoji Kabura (Osaka's traditional turnip), foie gras and black-haired Wagyu (Japanese cow) rolled in Osaka's bok choy hybrid leaves



能勢黒牛とフォアグラ、大阪しろなをロールにし米粉をまぶしロースト。天王寺蕪には山椒、酒粕、柚子といった北摂の贅沢な香りを詰め込み、イチジクと山椒のマーマレードを添えてビーフコンソメでボトフ仕立てに。新しい出会いの一皿。

OPEN (CLOSED) 金土日のみ Fri.Sat.Sun. only
18:30〜L021:00
予約 RESERVATION 4日前迄に by 4 days in advance

26 ル ジャルダン  M11 江坂 Esaka
Chinese Restaurant Le Jardin
吹田市芳野町13-45 アメニティ江坂内 ☎06-6386-2764
●御堂筋線「江坂」(駅から送迎バス有) http://r.gnavi.co.jp/k089704/lang/en/

渡り蟹の揚げおこわ蕪スープ仕立て (西洲仙島稲米飯) コースで¥2,000(1日10食)
Deep-fried steamed-rice with filling of swimming crab (representative crab of southern area of Osaka) served in Chinese-based turnip broth



伝統を守りながらも革新的なことに挑戦するのが大阪らしさだと考え、揚げおこわのスープ仕立てという新しいスタイルの料理を考案。揚げた鍋巴の香ばしさに蕪の甘みの効いたスープを合わせ大阪名物の粟おこし風に仕立てました。

OPEN (CLOSED) 11:30〜L014:30 (休:無 No Holiday)
予約 RESERVATION 不要 (但し、数量限定のため、予約が望ましい) unnecessary, but better to reserve

27 中国料理 翠園  M11 江坂 Esaka
Chinese Restaurant Suien
吹田市芳野町13-45 アメニティ江坂内 ☎06-6386-2750
●御堂筋線「江坂」(駅から送迎バス有) http://r.gnavi.co.jp/k089705/lang/en/

大阪ヌードル 〜北前船のスープを注いで コースで¥3,000(1日20食)
'Osaka noodle' with Chinese-style soup full of both Osaka's local products including Inunaki Pork and many varieties of fishery products which were brought to Osaka from all over Japan by kitamae-bune (famous cargo ships that sailed the Japan Sea during the Edo period)



西回り航路で結ばれた北海道と大阪。北前船が運んだ食材と大阪の山海の幸を合わせて極上の蒸しスーパに。それを広東料理の定番の「伊府麺」に注いで食べる一品。大阪が発祥のインスタントラーメンに敬意を表し、レストランで食べる至高の麺料理にしました。

OPEN (CLOSED) 11:30〜L014:30 (休:無 No Holiday)
予約 RESERVATION 不要 (但し、数量限定のため、予約が望ましい) unnecessary, but better to reserve

28 トラットリア コージー  布施 Fuse(Kintetsu)
Trattoria Cosy
東大阪市長堂2-2-13 シグネット布施1階 ☎06-6788-8007
●近鉄奈良線・大阪線「布施」 http://r.gnavi.co.jp/jtaa7dvc0000/

季節野菜と牛すじ煮込みのパイ包み焼き
Beef tendon stew and seasonal vegetables wrapped in pie and grilled



単品で¥1,080(1日5食) (予約の場合は限定数なし)
「牛すじのどて煮」と言えば大鍋に牛すじ肉と味噌で炊く料理。この大阪の下町文化を西洋料理でアレンジ。旬野菜を牛すじ肉と味噌の出汁で炊き、その出汁を15穀米が吸う。パイ包み焼きですが出汁を食べる一品です。

OPEN (CLOSED) 18:00〜L021:00 (休:日 Sun.)
予約 RESERVATION 不要 (但し、数量限定のため、予約が望ましい) unnecessary, but better to reserve
ワンドリンクサービス
ワンドリンクサービス
get one drink for free

29 ホテルレイカールスター「レストラン小津」  泉大津 Izumi-Ohtsu(Nankai)
Restaurant 'Ozu', Hotel Lake Alster
泉大津市旭町18-5 7F ☎0725-33-2569 ●南海本線「泉大津」
http://www.alster.co.jp/index.html

河内鴨と蓮根餅のつみれ 単品で¥900(1日20食)
Dumpling of minced Kawachi Gamo (Local duck of Osaka), lotus root and miso (Japanese soybean paste)



やわらかな肉質の河内鴨(松原市)、粘りある蓮根、藤井寺市に縁ある道明寺粉を合わせ、柔らかくつみれにし、塩蒸して甘味を活かした煮でみぞれに仕立てました。

OPEN (CLOSED) 17:30〜L020:30 (休:無 No Holiday)
予約 RESERVATION 前日迄に by the previous day

30 ホテルサンルート関空「日本料理 白水」  泉大津 Izumi-Ohtsu(Nankai)
Japanese Restaurant 'Hakusui',
Hotel Sunroute Kanku
泉大津市なぎさ町5-1 ☎0725-20-1108 ●南海本線「泉大津」
http://www.sunroute-kanku.com/

大阪雑煮湾(桄) 河内くるみ餅 コースで¥6,480
White miso soup with grilled Japanese sea perch, dumpling of minced Kawachi Gamo (Local duck of Osaka) and lotus root and others, served in Zouni style (the way usually served on New Year day)



雑煮は「名(菜)を持ち(餅)上げる」ということで秀吉に相應しい料理だと思います。出世魚の鱸を使い、蓮根の餅と河内鴨のつみれで「河内くるみ餅」を作り、泉州白味噌仕立てに菊菜(名)のすり流しを合わせ「水の都」を表現。海・畑・山が近い大阪ならではの具沢山雑煮焼としました。

OPEN (CLOSED) 11:30〜L014:00、17:00〜L021:30 (休:無 No Holiday)
予約 RESERVATION 3日前迄に by 3 days in advance

31 菓子処ふる里  松ノ浜 Matsuno-hama(Nankai)
Japanese confectionery Furusato
泉大津市二田町1-13-8 あすと松ノ浜1階 ☎0725-21-6086 ●南海本線「松ノ浜」
http://www.5b.biglobe.ne.jp/~okashifu/

大阪イチジクの和装包み 単品で¥281(テイクアウトのみ)
Fig (representative famous product of southeastern Osaka) purée with cream cheese and sweet white bean paste wrapped in Uirou (thin and sticky rice cake made of non-glutinous rice flour)



イチジクが店頭に並ぶ頃、大阪では各地でお祭りが行われ、法被や着物を着た人を街中で見かけることが多くなります。この季節に開催された第4回グランプリの応募作品として、イチジクをまろやかにした餡を、着物に見立てた外郎生地で包んだ「大阪の趣を発信できる菓子」を作りました。

大阪みかんのほっこり巻き 単品で¥216(テイクアウトのみ)
Osaka orange and Osaka taro with cream cheese and sweet white bean paste wrapped in Uirou (thin and sticky rice cake made of non-glutinous rice flour)



晩秋、大阪では、そろそろこたつを出し、鮮やかな色のみかんを頂きながら団圓の時をすごします。飾ることの無い古き良き大阪を、温かみのあるお菓子を意識し、和菓子の伝統的な製法を用いて表現しました。

OPEN (CLOSED) 9:30〜19:00 土日 Sat.&Sun.〜18:00 (休:水 Wed.)
予約 RESERVATION 不要 (但し、数量限定のため、予約が望ましい) unnecessary, but better to reserve
パンフ提示で Show this 大阪イチジクの和装包み 281円〜260円/大阪みかんのほっこり巻き 216円〜200円

32 レストラン コンポステラ  和泉中央 Izumi-Chuo(Senboku-Kousoku)
Restaurant COMPOSTELA
和泉市のぞみ野1-2-41 イチクラビル2F ☎0725-56-9933 ●東北高速「和泉中央」
http://r.gnavi.co.jp/1smjh1e0000/

「もし利休が料理人だったら」〜鴨・茶・ごま〜 単品で¥1,800
Roasted Kawachi Gamo(local duck of Osaka) and candied sweet potato topped with sesame and Yuzu kosho (citron rind, salt, chili peppers) and other seasonings



千利休を主題に考案。大阪に縁の深い鴨を低温焼きし、地元和泉のさつまいもを煎茶で大学芋に仕上げ、御堂筋界隈をイメージして基盤の目のように交互に盛りつけました。利休が好んだごまを活かしたソースで。柚子コショウ、青柚子が隠し味。 ※盛付けは変更する予定です

OPEN (CLOSED) 11:30〜L014:30、17:00〜L021:00 (休:火 Tue.)
予約 RESERVATION 不要 unnecessary



33

あしかり OMM店

Ashikari OMM

大阪市中央区大手前1-7-31 OMMビル地下2階 ☎06-6943-2295

●谷町線「天満橋」、京阪「天満橋」

http://r.gnavi.co.jp/fkpkv09a0000/map/

T22
天満橋 Temmabashi

34

あしかり くずは店

Ashikari Kuzuha

枚方市楠葉花園町 14-1 京阪樟葉駅ビル内 ☎072-856-1229

●京阪本線「樟葉」 http://r.gnavi.co.jp/f6d609ph0000/map/

樟葉
Kuzuha(Keihan)

35

あしかり 尼崎店

Ashikari Amagasaki

尼崎市潮江1-3-1 あまがさきキューズモール4階 ☎06-6470-3456

●JR「尼崎」 http://r.gnavi.co.jp/5zf1w2f00000/map/

尼崎
Amagasaki(JR)



ごんぼと油かすの河内の里うどん
Udon (Japanese noodle made of plain flour) with burdock root and deep-fried small intestines of beef cattle in hot broth

単品で¥700

第5回
佳作

藤井真二 氏

江戸の昔、淀川の三十石船に「ごぼう汁くらわんか」の掛け声で食べ物等を売っていた枚方宿の名物「くらわんか船」に由来する北・中河内の「ごんぼ汁」に、南河内の名物食材「油かす」を使った「かすうどん」とをコラボさせオール河内を意識したうどんを考案。

OPEN(CLOSED) あしかり OMM店 11:00～LO21:00(休:日 Sun.) ※土Sat～14:00
あしかり くずは店 10:00～LO21:30(休:無 No Holiday)
あしかり 尼崎店 11:00～LO22:00(休:無 No Holiday)

予約RESERVATION 各店不要 unnecessary

36 がんこ (38店舗)
Ganko

http://www.gankofood.co.jp/

OPEN(CLOSED) 各営業時間内(下記参照)
予約RESERVATION 各店不要(但し、数量限定のため、予約が望ましい)
unnecessary, but better to reserve
各¥734(1日あたり、各店舗で各作品10食)



食の都ぶり大根
Simmered yellowtail with radish in soy sauce based Dashi (Japanese soup stock made mainly from dried kelp and dried bonito)

大阪の伝統的野菜 田辺大根(冬大根)に昆布と鰹のアラからとった出汁を含ませて、ポピュラー商品である鰯大根を上等にアレンジして日本料理の逸品として仕上げました。

第2回
佳作

山中耕助 氏



蓮根たこ焼き見立てかまくら蒸し
Deep-fried dumpling of minced lotus root, green onion and beef sinew, served with grated radish and others on top, Takoyaki-style (flour-based ball filled with diced octopus; Osaka's soul food)

蓮根を揚げ餅にし、蓮根独特のもちっと感とサクッと感を出し、中にスジコン、大阪葱、タコを入れたたこ焼きに見立てました。東北の伝統行事「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。

第3回
決勝進出
優秀賞

芳野圭祐 氏

	住所	アクセス	Nearest Station	電話☎	営業時間 OPEN 日:Sun. 月:Mon. 火:Tue. 水:Wed. 木:Thu. 金:Fri. 土:Sat.	
キタエリア Northern (Kita) area	堂島アバンザ店 Dojima Avanza	北区堂島1-6-20 B1F	四つ橋線「西梅田」、JR「大阪」、阪神・阪急「梅田」	Nishi-Umeda(Y11)	06-6346-7880	月～金11:00～23:00/土・日11:00～22:00
	梅田本店 Umeda Honten	北区芝田1-5-11	御堂筋線「梅田」「中津」、JR「大阪」、阪神・阪急「梅田」	Umeda(M16)	06-6376-2001	月～土11:00～28:00/日11:00～24:00
	梅田OS店 Umeda OS Building	北区小松原町3-3 B1F	谷町線「東梅田」、JR「大阪」、阪神・阪急「梅田」	Higashi-Umeda(T20)	06-6363-8614	月～土11:00～23:00/日11:00～22:00
	阪急東通り店 Hankyu Higashi-Dori	北区小松原町4-7 2F	谷町線「東梅田」、JR「大阪」、阪神・阪急「梅田」	Higashi-Umeda(T20)	06-6131-0388	月～土11:30～27:30/日11:30～23:00
	曾根崎本店 Sonezaki Honten	北区曾根崎2-8-13	谷町線「東梅田」、JR「大阪」、阪神・阪急「梅田」	Higashi-Umeda(T20)	06-6312-5108	11:30～23:00
ミナミエリア Southern (Minami) area	法善寺店 Hozenji	中央区難波1-2-2	御堂筋線・四つ橋線・千日前線「なんば」、近鉄「大阪難波」、南海「なんば」	Namba(M20)	06-6212-6550	11:30～23:00
	宗右衛門町店 Soemoncho	中央区宗右衛門町7-16	御堂筋線・長堀鶴見緑地線「心斎橋」、近鉄「大阪難波」、南海「なんば」	Shinsaibashi(M19)	06-6211-2853	17:00～28:00
	道頓堀店 Dotonbori	中央区道頓堀1-8-24	御堂筋線・四つ橋線・千日前線「なんば」、近鉄「大阪難波」、南海「なんば」	Namba(M20)	06-6212-1705	月～金11:30～23:00/土・日11:00～23:00
	難波本店 Namba Honten	中央区難波3-1-15	御堂筋線・四つ橋線・千日前線「なんば」、近鉄「大阪難波」、南海「なんば」	Namba(M20)	06-6644-6396	11:00～23:00
大阪市内 Other area in Osaka city	NEX-T1淀屋橋店 NEX-T1 Yodoyabashi	中央区北浜3-5-29 2F	御堂筋線「淀屋橋」、京阪「淀屋橋」	Yodoyabashi(M17)	06-6201-7002	月～金11:00～23:00/土・日11:00～22:00
	新大阪店 Shin-Osaka	淀川区宮原4-1-21 1F	御堂筋線「新大阪」、JR「新大阪」	Shin-Osaka(M13)	06-6150-3510	月～金11:30～15:00、17:00～26:00/土・日11:30～23:00
	十三本店 Juso Honten	淀川区十三本町1-9-9	阪急「十三」	Juso(Hankyu)	06-6302-9371	11:00～23:00
	コムズ京橋店 Coms Kyobashi	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」	Kyobashi(N22)	06-4800-1188	11:00～23:00
	桃谷店 Momodani	天王寺区烏ヶ辻1-3-25	JR「桃谷」	Momodani(JR)	06-6779-8282	11:00～23:00
	あべのルシアス店 Abeno Lucias	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」	Tennoji(M23)	06-6643-5500	11:00～23:00
	平野郷屋敷 Hiranogo Yashiki	★平野区加美鞍作1-3-19	JR「加美」	Kami(JR)	06-6796-0728	11:00～22:00
大阪市外 The outskirts of Osaka city.	岸和田五風荘 Kishiwada Gofuso	★岸和田市岸城町18-1	南海「蛸地蔵」	Takojizo(Nankai)	072-438-1162	月～金11:00～15:00、17:00～21:30/土・日11:00～21:30
	千里中央店 Senri-Chuo	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」	Senri-chuo(M08)	06-6871-3588	11:00～23:00
	高槻店 Takatsuki	高槻市北園町14-18	阪急「高槻市」	Takatsuki-shi(Hankyu)	072-681-2002	日～木11:00～22:00、/金・土11:00～22:30
	寝屋川店 Neyagawa	寝屋川市早子町10-16	京阪「寝屋川市」	Neyagawashi(Keihan)	072-820-1120	日～木11:00～22:00/金・土11:00～22:30
	枚方店 Hirakata	枚方市岡東町11-17	京阪「枚方市」	Hirakatashi(Keihan)	072-843-2225	11:00～23:00
	豊中店 Toyonaka	豊中市桜の町7-10-3	大阪モノレール「少路」	Shoji(Osaka Monorail)	06-6845-6577	11:00～22:00
	池田石橋苑 Ikeda Ishibashi-en	★池田市石橋3-3-18	阪急「石橋」	Ishibashi(Hankyu)	072-760-3888	11:00～22:00
	大阪狭山店 Osaka-Sayama	大阪狭山市東ぐみの木 2-775-3	南海「金剛」	Kongo(Nankai)	072-368-2929	11:00～22:00
	泉大津店 Izumiotstu	泉大津市北豊中町2-17-27	JR「和泉府中」信太山	Izumifuchu(JR)	0725-20-1383	月～金11:30～15:00、17:00～22:30/土・日11:00～22:30
大阪府外 Outside Osaka pref.	京都駅ビル店 Kyoto Station Building	京都市下京区烏丸通塩小路下ル 2F	JR「京都」	Kyoto(JR)	075-342-5995	11:00～23:00
	高瀬川二条苑 Takasegawa Nijo-en	★京都市中京区木屋町通二条下ル東生洲町484-6	京阪「三条」	San jo(Keihan)	075-223-3456	11:00～22:00
	京都三条本店 Kyoto Sanjo Honten	京都市中京区三条通河原町東入ル中島町101	京阪「三条」	Sanjo(Keihan)	075-255-1128	11:00～23:00
	京都下鳥羽店 Kyoto Shimotoba	京都市伏見区下鳥羽平塚町134	京阪「丹波橋」	Tamba-bashi(Keihan)	075-606-3322	11:30～22:00 土・日11:00～22:00
	登美ヶ丘店 Tomigaoka	奈良市中登美ヶ丘6-7-6	近鉄「学研奈良登美ヶ丘」	Gakken Nara-Tomigaoka(Kintetsu)	0742-52-2711	11:00～22:00
	橿原店 Kashihara	橿原市十市町852-1	近鉄「新ノ口」	Ninokuchi(Kintetsu)	0744-25-6363	月～金11:30～15:00、17:00～22:00/土・日11:30～22:00
	和歌山六三園 Wakayama Rokusanen	★和歌山市堀止西1-3-22	JR「和歌山」、南海「和歌山市」	Wakayama(JR)	073-422-7163	11:00～22:00
	三宮寿司店 Sannomiya Sushi	神戸市中央区北長狭通2-5-1	阪急「神戸三宮」、阪神「三宮」、JR「三ノ宮」	Kobe-Sannomiya(Hankyu)	078-331-6868	日～木11:30～22:30/金・土11:30～23:00
	JR神戸駅店 JR Kobe Station	神戸市中央区相生町3-1-1 プリコ神戸内	JR「神戸」	Kobe(JR)	078-361-2134	11:30～22:00
	尼崎店 Amagasaki	尼崎市神田北通2-20	阪神「尼崎」	Amagasaki(Hanshin)	06-6412-3412	月～土11:00～28:00/日11:00～24:00
	宝塚苑 Takarazuka-en	★宝塚市栄町3-3-15	JR・阪急「宝塚」	Takarazuka(JR)	0797-85-8188	11:00～22:00
	三田の里 Sanda no sato	★三田市大原149	JR「新三田」	Shin-Sanda(JR)	079-563-1001	11:00～22:00
	加古川店 Kakogawa	加古川市平岡町新在家710-1	JR「東加古川」	Higashi-Kakogawa(JR)	079-425-6868	月～金11:30～15:00、17:00～22:00/土・日11:00～22:00

★お屋敷店舗 Old,traditional Japanese-style mansion

LO……ラストオーダー LE……ラストエントリー(最終入店) ご予約・お問い合わせは、直接各店舗へお願いします。 Reservation/Inquiry: Make a phone call to each restaurant.

37 大台フードプロジェクト(13店舗) OHDAI FOOD PROJECT

<http://www.chikuchikuya.com/store/index.html>



第5回
和食・
日本料理部門
優勝

坂田勝也 氏

泉州穴子と餅蓮根の酒粕仕立

Conger eel (representative fish of southern area of Osaka) and dumpling of minced lotus root and glutinous rice flour in Kasujiru (a soup made by dissolving sake lees and miso in broth)

単品で¥950(1日あたり各店舗で20食)

伝統を守りつつ将来の見通しが良くなるために日々前進していくことが“大阪らしさ”だと思います。河内蓮根のもっちり感とパリッと感、穴子のふくら感を酒粕仕立てで味わい深く仕上げました。

OPEN(CLOSED) 17:00~LO22:00(休:下記参照)
予約RESERVATION 不要 unnecessary
パンフ提示で Show this フード20%OFF(上限¥5,000)
他のクーポン併用不可

	店舗名	住所	電話☎	アクセス	Nearest Station	休 (CLOSED) 無: No Holiday 日: Sun.
キタエリア Northern (Kita) area	お魚と豆腐 豆助 大阪丸ビル店 Mamesuke Osaka Maru-Building	大阪市北区梅田1-9-20 大阪マルビル 3F	06-6345-1208	御堂筋線「梅田」、JR「大阪」	Umeda(M16)	無
	お魚と地鶏 轟々家 JR大阪駅前店 Chikuchikuya JR Osaka Station	大阪市北区梅田3-2-136	06-6442-1112	JR「大阪」	Osaka(JR)	無
	豆腐と地鶏 京こまち 梅田エスト店 Kyo-komachi Umeda EST	大阪市北区角田町3-25 -E27	06-6376-1335	御堂筋線「梅田」・阪急「梅田」	Umeda(M16)	無
	地鶏・豆腐・野菜 治之助 NU茶屋町店 Jinosuke NU Chayamachi	大阪市北区茶屋町10-12 NU茶屋町 8F	06-6359-1163	御堂筋線「梅田」・阪急「梅田」	Umeda(M16)	無
	個室居酒屋 豆一 茶屋町店 Mameichi Chayamachi	大阪市北区茶屋町2-16 イースクエア5F	06-6372-0102	御堂筋線「梅田」・阪急「梅田」	Umeda(M16)	無
ミナミエリア Southern (Minami) area	下町大衆割烹 しもたや Shimotaya	大阪市福島区福島2-8-14	06-6131-8823	JR東西線「新福島」、JR環状線「福島」	Shin-Fukushima(JR)	日
	山賊海賊焼 豆助 西心斎橋店 Mamesuke Nishi-Shinsaibashi	大阪市中央区西心斎橋1-10-18	06-6253-0919	御堂筋線・長堀鶴見緑地線「心斎橋」	Shinsaibashi(M19)	日
	うを匠 轟々家 難波店 Chikuchikuya Namba	大阪市中央区難波3-7-11	06-6649-1197	御堂筋線・四つ橋線・千日前線「なんば」	Namba(M20)	無
	お魚と地酒 ちくちく 千日前店 Chikuchiku Sennichimae	大阪市中央区難波千日前11-24 2F	06-6645-1148	御堂筋線・四つ橋線・千日前線「なんば」	Namba(M20)	無
大阪市内 Other area in osaka city	お魚と地鶏 轟々家 西中島南方店 Chikuchikuya Nishinakajima-Minamigata	大阪市淀川区西中島3-18-4	06-6100-1345	御堂筋線「西中島南方」・阪急「南方」	Nishinakajima-Minamigata(M14)	日
	お魚と豆腐 豆助 京橋コムズガーデン店 Mamesuke Kyobashi Coms Garden	大阪市都島区東野田町2-6-1 コムズガーデンB1	06-6882-1232	長堀鶴見緑地線「京橋」・JR環状線「京橋」	Kyobashi(N22)	無
大阪府外 Outside Osaka pref.	お魚と豆腐 豆助 西宮北口店 Mamesuke Nishinomiya-Kitaguchi	西宮市高松町11-10 シャトレ西宮 1F	0798-63-1863	阪急「西宮北口」	Nishinomiya-Kitaguchi (Hankyu)	無
	さかな居酒屋 轟(せん) 西宮北口店 Sen Nishinomiya-Kitaguchi	西宮市甲斐園1-4-11 スワンビル 1F	0798-66-9115	阪急「西宮北口」	Nishinomiya-Kitaguchi (Hankyu)	無

地域型
料理コンテストとしては
わが国最大級!

食の都・ 大阪グランプリとは

大阪の食に関係する産官学が集う「食の都・大阪」推進会議が毎年開催している大阪のプロ料理人・パティシエ対象の料理コンテスト。基本テーマは「大阪で育まれてきた食文化をふまえた上で現在進行形の“大阪らしさ”を和洋中の料理・デザートで表現すること」。大阪ならではの素材選択とかし方、旬や祭事の表現、お値打ち感、背景に潜ませたストーリー性などを中心に、完全ブラインド方式で審査しています。毎回200を超える作品応募があり、第1回~5回の応募作品累計は1168作品。



食の都・ 大阪レストランウィークとは

国際的な美食都市ネットワーク「デリス」(本部:フランス共和国リヨン市)にアジアで唯一加盟している大阪の食の水準の高さ、奥の深さ、多様性を内外の方々に実感していただくために開催します。「食の都・大阪グランプリ」の応募作品1168作品の中から厳選された入賞作品はいずれも各料理人・パティシエの大阪への熱い想いが込められています。また、その多くには大阪産(もん)が使用されていますので1次産業までを含めたトータルな“大阪の今・昔”を一口で味わっていただくことができるでしょう。



大阪って
すごい!!

大阪生まれの
美味しさ
いっぱい!



大阪産(もん)とは

大阪府で栽培・生産される農産物、畜産物、林産物、大阪湾で採取され大阪市内の港に水揚げされる魚介類。このほか大阪の特産と認められる加工食品「大阪産(もん)名品」もあります。



河内鴨
Kawachi Gamo
(duck)

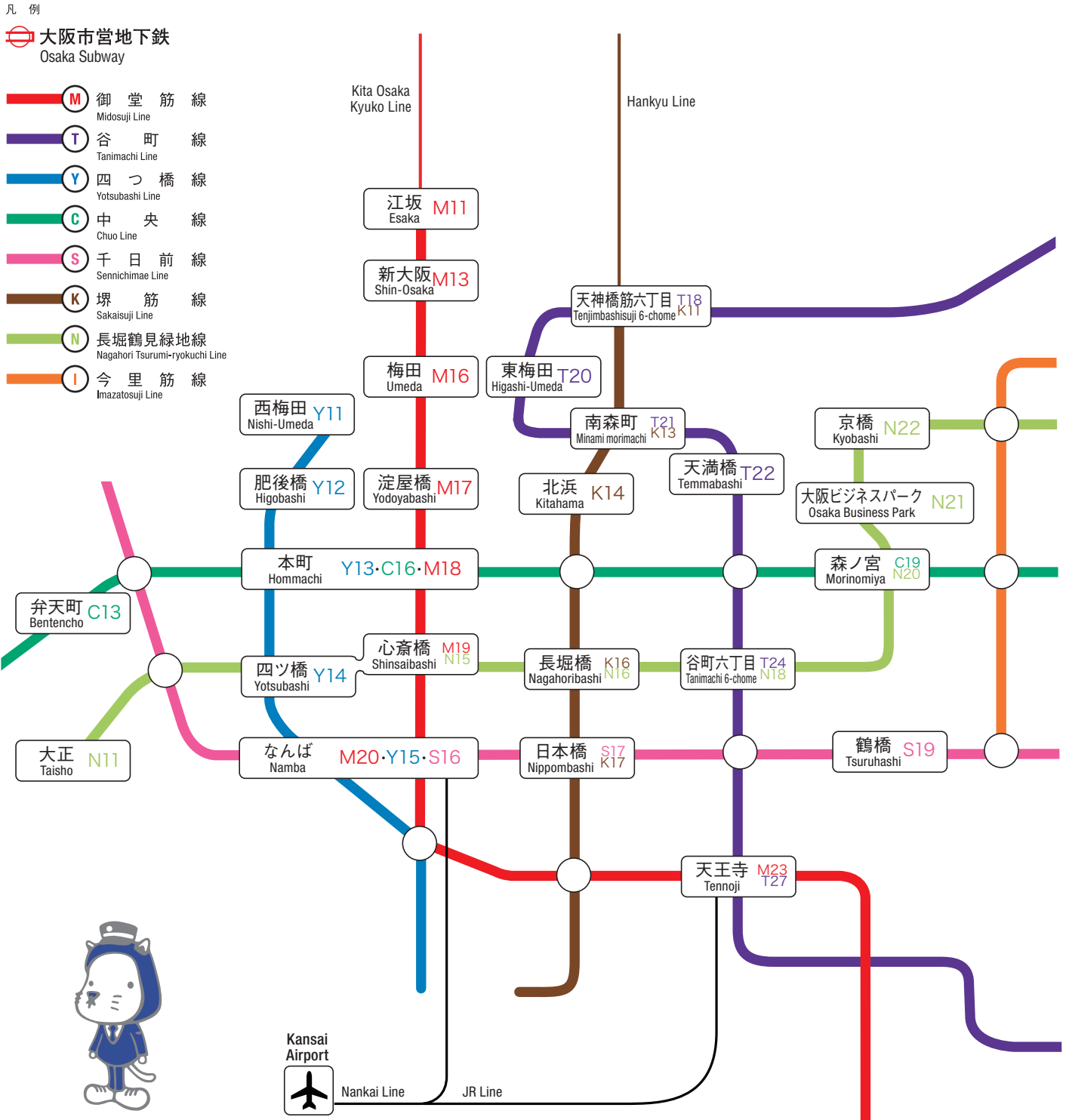
天王寺蕪
Tennoji Kabura
(turnip)

泉州水なす
Mizu-Nasu
(egg plant)



作品名、作品紹介文、写真は、原則として「食の都・大阪グランプリ」決勝開催時(第1回平成23年2月6日、第2回平成23年11月27日、第3回平成24年12月2日、第4回平成25年10月13日、第5回平成26年11月23日)のもの、もしくはそれを一部変更したものであり、「食の都・大阪レストランウィーク2015」で提供されるものとは、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。事前に主催事務局側に変更や変更可能性の申し出があったものについては、パンフレットにその旨表示されていますが、特段の表示がない場合でも、季節の食材やその産地は、天候や漁の事情、流通の事情等により、予告なしに変更される場合がありますので、お手数ですが、ご予約時、ご来店時に、各店にお問い合わせください。

「食の都・大阪レストランウィーク2015」へは 大阪市営地下鉄・バスが便利です！



大阪市交通局

駅構内及び車内での携帯電話のご利用マナーにご協力ください。

主 催 「食の都・大阪」推進会議

【本件担当事務局】大阪商工会議所 流通・サービス産業部経営支援担当／大阪府環境農林水産部流通対策室／大阪市経済戦略局観光部観光課／大阪観光局

代表事務局 大阪商工会議所 Osaka Chamber of Commerce and Industry

流通・サービス産業部 経営支援担当

〒540-0029 大阪市中央区本町橋2-8

TEL:06-6944-6493

www.osaka.cci.or.jp/syoku_osaka/

食の都・大阪レストランウィーク2015

検 索