

◆第9回「食の都・大阪グランプリ」入賞者名簿 (主催:「食の都・大阪」推進会議 事務局:大阪商工会議所・大阪府)

部門	店名・社名	所在地	所属店PR	氏名	作品名
和食・日本料理部門	和食たちばな あべのキューズモール	大阪市阿倍野区阿倍野筋1-6-1 あべのキューズモール4F	日本料理をカジュアルに、素材の四季自然を大切にしてお料理を楽しめる和食店です。	佐藤 優斗	鱧真丈玉葱餅包み蒸し
	鮓 まんま 北新地駅前店	大阪市北区曽根崎新地1-4-17	日本酒とお寿司を召し上がっていただくカジュアルなお寿司屋です。	浜岡 雄太	太刀魚の菜庭合わせ棒鮓～能勢の煎り酒で～
	和献洋彩 にん・にん 高槻店	高槻市桃園町2-1 高槻市役所庁舎総合センター15F	高槻市内を一望できるレストラン。お客様に愛されるお店作りを目指しております。	中村 昭市	高槻うどん餃子の椎茸包み～高槻、味の調べ～
	とよなか桜会	豊中市桜の町7-10-7 オスカビル2階	素材はもちろん料理を彩る食器、空間等こだわり抜いております。	上野 勇貴	鯛閣椀
	旨旬酒場 純	大阪市都島区東野田町1-17-27 ロイヤル雅 東野田101	旬を大切に季節の魚・野菜を様々な調理法で提供している楽しめる遊べる居酒屋です。	村松 真悟	泉州穴子と犬鳴豚のなにわ蒸し
	串かつ 赤とんぼ	大阪市北区小松原町1-12 阪急東通商店街内	鶏がらスープであっさり仕上げたソースが決め手。定番からちょっと変わった創作串カツまで幅広くご用意しております。	森口 忠彦	泉州さといもと河内鴨のコロッケ串
	日本料理 喜一	河内長野市本町11-30	地元大阪の新鮮な野菜や魚を用いた本格和食の懐石料理をご用意しております。	住江 尚樹	勝間南京冷んやり釜の八尾枝豆スープ寄せ
	日本料理 翠	大阪市中央区東心斎橋1-16-20 心斎橋ステージア2F	オリジナリティのあふれる食材と調理法の上品な和食を堪能できるお店です。店内の内装はもちろん食器にも大将のこだわりを感じて頂けると思います。	岡崎 直哉	大阪みかんの蒸し寿司、自然派仕立て
	ホテルモントレ ラ・スール大阪 日本料理「随縁亭」	大阪市中央区城見2-2-22	味わいに四季を感じられるよう、旬の食材にこだわった料理の数々。数奇屋造りをモダンにアレンジした店内で、ゆったりとお寛ぎください。	前久保 健司	魚庭鱧押し寿司～みおつくし見立て～
	ホテルきららリゾート閑空 日本料理「白水」	泉大津市なぎさ町5-1	海の幸をメインに会席、御膳物など四季折々の旬の味わいをご用意しています。	星野 浩文	水茄子饅頭 ジャコ海老の香りを添えて
日本料理 水面	大阪市北区中之島6-2-39 中之島プラザ12F	その季節で一番の旬の食材を使い、目でも舌でも楽しめる一品に仕上げた料理を提供しております。	山崎 敦己	大阪産巻寿司と紅生姜の串天	
がんこフードサービス株式会社 和食・難波本店	大阪市淀川区新北野1-2-13	旬と産地を吟味した厳選素材を、職人の技で美味しい寿司に仕立てます。	高橋 邦夫	冷やし鱧豆腐 夏野菜餡かけ	
洋食・西洋料理部門	合同会社ユー・エス・ジェイ	大阪市此花区梅町1-1-69	世界のエンターテイメント・リーディングカンパニーを目指します。	奥谷 充弘	舌平目と海老のムース、カネロニ仕立て 高山牛蒡リゾットと共に ～難波葱のソース～
	大阪新阪急ホテル フレンチ&チャイニーズレストラン「モンスレー」	大阪市北区芝田1-1-35	正統派フランス料理と本格中国料理の両方を楽しめる新感覚のレストラン。	六丸 真一	河内鴨、泉州水茄子、難波ネギのアンサンブル ～利休小茄子の茶巾と茶碗に見立てて～
	リーガロイヤルホテル	大阪市北区中之島5-3-68	関西の迎賓館ロイヤルホテルです。	森山 大志朗	「大阪 タ・コ・酢」
	リーガロイヤルホテル レストラン シャンボール	大阪市北区中之島5-3-68	フランスの古城をモチーフにした装い、厳選した食材から生み出される芸術的な料理。歴史と研鑽が作り上げたグランメゾンでフランス料理の真髄を。	仲子 昌宏	河内鴨のハチミツ焦がし焼きフォアグラ イチヂクのマリナーージュ ～鰹だし香る鴨ガラブイヨンスープ仕立て～
	ザ・リッツ・カールトン大阪. フランス料理 「ラ・ベ」	大阪市北区梅田2-5-25	伝統的なフレンチテクニックをもとに、シェフのオリジナリティ溢れる、見た目にも美しい五感で味わう料理を提供しております。	西郡 隆行	鱧大阪“ヒノヒカリ”
	ミチノル・トゥールビヨン	大阪市福島区福島6-9-11	伝統と革新の味わいで開業29年目のフランス料理店です。	道野 正	鴨とナス、昨日と明日
	The French Blue	大阪市中央区島町2-2-10 天満橋コープ 1F	見た目も美しく味も美味しい逸品ばかり。オーナーの地元である但馬のお野菜や但馬牛などを使ったフランス料理をご用意しております。	高石 達郎	なにわ黒牛を様々な調理法で
	ケラケラ ケイヴ	大阪市淀川区中島5-16-1 JR新大阪2階アルデ新大阪	数十種のビールをメインにタバスからメイン料理まで幅広く用意しております。	上田 かおり	なにわ黒牛のコールドビーフとわさびのムース～大阪産サラダ仕立て～
ホテルグランヴィア大阪	大阪市北区梅田3-1-1	大阪駅に直結した抜群の利便性。フレンチや日本料理、中国料理など、多彩なレストランがごぞいます。	宮本 アノン	大阪のテリーヌ～テッサと野菜のポタジェール～	
中国・韓国・アジア料理部門	株式会社近鉄リテーリング	大阪市天王寺区上本町6-5-13 上本町YUFURA8階	近鉄グループが届ける多種多様なレストランでお楽しみください。	榮本 義則	旨味たっぷりトロける春巻き
	中国料理「翠園」	吹田市芳野町13-45 アメニティ江坂内	広東料理をベースとした本格中国料理。スタッフの洗練されたサービスとアットホームな雰囲気のお店です。	是枝 拓	鴨NAMBA米粉～KAWACHI鴨獅子頭の旨味を吸わせて～
	大阪新阪急ホテル グルメバイキング「オリンピア」	大阪市北区芝田1-1-35 阪急グランドビル27階	和洋中の本格料理が食べ放題。パフォーマンスデザートも人気です。	芝 孝志	大阪鶴橋 チャイナ クッパ ～日中韓の美味しい調和～
和洋菓子部門	天王寺都ホテル	大阪市阿倍野区松崎町1-2-8	食材の持つ力を活かす調理方法や組合せ・「美味しさの源”UMAMIうま味”」を活かすをコンセプトに、和洋のメニューを取り揃えています。	彦坂 高志	大阪の恵み～フルーツとお米のコンポジション～
	株式会社味源グループ	高槻市高槻町19-9	創業四十余年。安全な食材の提供をモットーに、四季を活かし、目でも楽しく・食べておいしい料理を作ることを心がけています。	柿原 孝緒	三箇牧トマトの寒天ジェラート季節のフルーツ添え
	株式会社菓匠あさだ	大阪市東淀川区豊里6-1-20	創業50年を超える歴史ある和菓子屋。伝統菓子から創作菓子までご用意しております。	穂積 郁弥	河内ブドウ酒棹菓子～出逢い～