

第7回「食の都・大阪グランプリ」佳作受賞者名簿 (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	お店紹介	氏名	作品名
和食・日本料理部門	カジュアル割烹 Shun	大阪市中央区千日前2-9-4	落ち着ける店内で見た目も美しいお料理をどうぞ。カジュアルに楽しめます。	刀根 敬	大阪名物 大阪巻
	ホテル日航大阪「弁慶」	大阪市中央区西心斎橋1-3-3	33年間培ってきた伝統と、新たな息吹が織り成す新しい日本料理をお愉しみてください。	齋藤 信之	食の宝庫 浪花揚げ出し
	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	数奇屋造りの純和風空間で心からのおもてなしをいたします。	家宇治 亮	白い海に大阪をつめて
	料亭 深川	貝塚市近木1459	地物の食材を使ってお客様にご提供させていただいています。	鈴木 俊裕	赤舌鱒羹丸仕出て風
	株式会社古市庵	大阪市旭区新森1-5-7	全国134店舗の主要百貨店・駅ビルなどで持ち帰り寿司のお店を展開。	梶田 敏男	どて焼きいなり
	旬菜 味空	大阪市此花区春日出中1-25-13	10月10日オープン。大阪食材などの創作料理と妻の創る家庭的な料理を盛り込んだ笑いの絶えないお店。	筒井 宏樹	大阪錫器で頂く粉もんはすねもち風 泉州ええとこ取り!河内ワインに良く合う変わりじゃここうご
	天の川なかなか	枚方市山之上北町3-12	枚方市の郊外にある古屋家のくつろげるお店です。	岡本 正樹	泉州鱧俵 大阪水都椀
	株式会社古市庵	大阪市旭区新森1-5-7	全国134店舗の主要百貨店・駅ビルなどで持ち帰り寿司のお店を展開。	加藤 奈緒	茶碗蒸し寿司
	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	数奇屋造りの純和風空間で心からのおもてなしをいたします。	金井 紀明	なにわ大地の底力～海老芋あな子の葱味噌かぶら仕立て～
	がんこフードサービス株式会社 がんこ寿司枚方店	大阪市枚方市岡東町11-17	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。	東 広幸	焼きはもの水茄子包みあんかけ
洋食・西洋料理部門	コロッケいまむら	大阪市城東区今福西3-11-33	コロッケ、揚げ物を中心に弁当、デリカ、オードブルなどの販売。	今村 俊之	近大まぐろ“大阪コロッケ”泉州ナスと玉ねぎと奈良トマトのカポナータ添え
	エルポニエンテ・アマルール	大阪市北区堂島2-1-16	バスク料理を堪能できる「エルポニエンテ」5号店。現地修行経験のある料理人がその味と文化を伝えます。	宇田 徹	“洋風鴨なんぼ”(河内鴨を詰めた蕎麦粉のラヴィオリと難波ネギのスープ仕立て)
	魚deパール ウオチカ。	大阪市北区角田町梅田地下街2-8	魚介料理とワインなどのマリージュをお愉しみいただく、古木の温もり溢れるコバコバルです。	伊豆元 猛	泉州水茄子と穴子のなにわロール
	ケラケラケイヴ	大阪市淀川区西中島5-16-1	「西の門」と言われる新大阪の地を活かして名物料理を打ち出し、観光客、地元のお客様に満足していただきたい。	山口 朝也	大阪パニーニ VENTO
	ケラケラケイヴ	大阪市淀川区西中島5-16-1	「西の門」と言われる新大阪の地を活かして名物料理を打ち出し、観光客、地元のお客様に満足していただきたい。	岡田 智宏	大阪deクロケット
	旬菜ダイニング Cosy	大阪市東成区大今里西3-3-2	地下鉄「今里」ロータリーの千日前通りにある、農家直送!野菜が食べられるお店です。	中尾 広司	泉州穴子とゴルゴンゾーラの五穀米リゾットをパイ包み焼き 泉州ガザミのソースと供に
	洋食ボストン	大阪市城東区蒲生4-16-12	大阪市内に洋菓子店1店舗、ハンバーグレストラン5店舗、堺市に1店舗。	川崎 祐介	大阪waffle ～鯖のリゾットとクリーム～
	ad hoc	大阪市福島区福島1-1-48	アンティークモダンをテーマにした季節感と素材を生かした現代風フランス料理。	浅見 義人	秀吉バーグ～河内鴨のカイエット 羽曳野ワインのソース～
	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	ザ・リッツカールトン大阪のメインダイニング。	西郡 隆行	expérience Osaka
	株式会社阪急阪神ホテルズ 大阪新阪急ホテル「ロイン」	大阪市北区芝田1-1-35	老舗ステーキハウスで味わう贅沢なひととき。目の前で華麗に焼きあげる黒毛和牛を。	岡本 匡司	河内鴨と栗おこしで大阪町おこし
中国・韓国・アジア料理部門	ホテルモンテラスール大阪「彩雲」	大阪市中央区城見2-2-22	水墨をイメージしたレストラン。健康、美食、ヘルシーを追求した広東料理をご堪能ください。	野上 博文	大阪布団うどん～舗蓋麵 大阪胡麻風味仕立て～
	新大阪ワシントンホテル「チャイナテーブル」	大阪市淀川区西中島5-15-15	従業員1人1人が調理・接客を心から楽しみながら、お客様と接しています。	石田 智幸	なにわ勝間南瓜白子麻婆～蓮の香り包み茶碗蒸し仕立て～
	株式会社阪急阪神ホテルズ 大阪新阪急ホテル「モンズレー」	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を両方楽しめるモダン&ラグジュアリーなレストランです。	藤枝 卓哉	《俺のハルカス》～大阪蒸し焼きHARU巻き 犬鳴又焼と油KASU(ホルモン)の沙爹醬仕立て～
	ホテルニューオータニ大阪 中国料理「大観苑」	大阪市中央区城見1-4-1	“王道主義”を掲げる本格上海料理店。特にふかひれの姿煮は、名物料理であり必食の逸品です。	横田 敦史	大阪産 太刀魚オープン焼き
中国料理 翠園	吹田市芳野町13-45	広東料理をベースに「和」繊細さ、「洋」の華やかさを取り込んだお料理を提供しています。	大木 宏真	大阪豆花湯～金時人参の蟹味噌ソースと	
デザート・和洋菓子部門	NORTH LOUNGE北欧館	大阪市北区角田町7-10	”ふわふわ”のリコッタパンケーキをはじめとする多彩なスイーツやランチが人気です。	山下 大樹	カボチャのバイクドチーズケーキ～勝間南瓜使用～
	NORTH LOUNGE北欧館	大阪市北区角田町7-10	”ふわふわ”のリコッタパンケーキをはじめとする多彩なスイーツやランチが人気です。	寺田 有沙	桃と紅茶のタルトタタン風ケーキ
	株式会社RETOWN HUMAN	大阪市浪速区湊町1-4-1	店舗「PAOKAKA(仮称)」の来年オープンに向け準備中。現在、市内3店舗ある「GREEN CAFE」のデザートを製造しています。	松生 司	大阪パイボール
	セントレジスホテル大阪	大阪市中央区本町3-6-12	1世紀以上にわたる伝統を受け継ぐホテル。ペストリー部門が生み出すスイーツの数々は、多くのお客様に愛されています。	井伊 知子	さといも～na ～さといもの煮っころ菓子～