

第8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	えい参	高槻市城北町2-5-12	旬な食材とこだわりの日本酒・ワインはもちろん、創作料理も取り揃えております。自分の大好きな料理を是非見つけて下さい。	長井 暁彦	海老芋柚子饅頭
	割烹くぼた	大阪市北区西天満4-6-14	大阪の喧騒から離れた西天満にある隠れ家の和食料理。美味しいものを心から愉しみ、満たされるひと時を。	竹田 昌平	大阪冬場汁 ～粕汁のことでっせ～！～
	がんこフードサービス株式会社	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。	藤 達也	紅葉鯛と菊かぶら煮のおろしあん
	榊田	大阪市中央区心斎橋筋1-3-12	素材の味を生かし、目でも楽しんでいただけるような料理を提供し、カウンターを挟んで会話も楽しんでいただけるようなお店です。	岡田 直己	天下の台所
	鮫 千陽	大阪市福島区福島5-12-14	旬の食材を使い昔ながらの仕事を通して作る江戸前鮫の伝統を重んじながら、現代の人々の味覚や趣向にあった鮫をご提供しております。	高井 虹歩	白煮穴子の茶巾寿司
	ホテルきららリゾート関空 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。	木村 和喜	渡り蟹 水晶
	ホテルグランヴィア大阪	大阪市北区梅田3-1-1	四季折々の食材を用いた日本料理。日本独特の伝統の技と、素材そのものの風味や良さを引き出した味わいをご堪能いただけます。	笠井 一樹	泉州太刀魚と天王寺蕪の淡雪仕立て
	割烹 味菜	大阪市北区曾根崎新地1-5-4	食材にこだわり、天然物・大阪物が多いお店です。	古里 静真	天王寺蕪 二色餡かけ
	割烹 味菜	大阪市北区曾根崎新地1-5-4	食材にこだわり、天然物・大阪物が多いお店です。	坂本 直樹	淀川天然鰻のタンポ見立
	四季自然喰処たちばな 新大阪本店	大阪市淀川区宮原3-4-30	厳選された素材を職人が丁寧な仕上げた、名物ざる豆腐をはじめ、毎朝市場から仕入れる新鮮な魚を使った刺身や逸品をご堪能ください。	安田 拓司	道明寺と泉州穴子の上巻風 天蕪の白味噌仕立てのすり流し餡
	はまぐり庵	大阪市北区角田町8-47	美と健康の食材『はまぐり』の肉厚でぷりっとした食感、口の中で広がる磯の香り、極上の旨みを思う存分味わえます。	山本 宏和	泉州の穴子と水茄子の琥珀寄せ～いちじくのソースで～
	四季自然喰処たちばな ヒルトンプラザ大阪本店	大阪市北区梅田1-8-16	「鳥取県雨滝の名水」「鳥取県産の大豆サチユタカ」「黒潮の天然海水本にがり」に職人の技が加わった本格豆腐料理が自慢です。	佐伯 日真里	里芋饅頭 住之江思う
洋食・西洋料理部門	Noix de Coco(ノワ・ド・ココ)	大阪市北区本庄東2-5-32	本場フランスで修行したシェフが作るA5ランクの国産和牛を使ったローストビーフの専門店です。	鳥井 伸悟	大阪名物どて焼きシチュー
	Noix de Coco(ノワ・ド・ココ)	大阪市北区本庄東2-5-32	本場フランスで修行したシェフが作るA5ランクの国産和牛を使ったローストビーフの専門店です。	鳥井 伸悟	大阪産いわしとかぶらの南仏風キッシュ
	Noix de Coco(ノワ・ド・ココ)	大阪市北区本庄東2-5-32	本場フランスで修行したシェフが作るA5ランクの国産和牛を使ったローストビーフの専門店です。	鳥井 伸悟	大阪いわしバーグのトマトソース 天王寺かぶらぞえ
	旬菜ダイニング Cosy	大阪市東成区大今里3-3-2	地下鉄「今里」徒歩1分。カウンターがあるレストラン。	中尾 広司	河内鴨の菊菜とナッツのパン粉焼き
	Seiichiro,NISHIZONO	大阪市西区京町堀1-12-25	人の記憶に刻まれる「香り」をフィーチャーし、見て美しい、食べて美味しい、記憶に残る香りをプラスしたお菓子作りを目指しています。	北川 雄司	Quiche Osaka
	ビストロ ベッセ・ヴォワール	大阪市大正区三軒家西1-4-17	素材自慢の南欧料理と厳選ワインが評判。カジュアルに南欧料理を堪能できるビストロ。	三輪 征弘	かすと泉州産たまねぎのグラタンスープ
	ビストロ ベッセ・ヴォワール	大阪市大正区三軒家西1-4-17	素材自慢の南欧料理と厳選ワインが評判。カジュアルに南欧料理を堪能できるビストロ。	三輪 征弘	オムKONSAI
	ビストロ ベッセ・ヴォワール	大阪市大正区三軒家西1-4-17	素材自慢の南欧料理と厳選ワインが評判。カジュアルに南欧料理を堪能できるビストロ。	三輪 征弘	経産牛のピフテック 黒胡椒風味
	セントレジスホテル大阪 フレンチビストロ「ルドル」	大阪市中央区本町3-6-12	開放感ある吹き抜けと高い天井、お洒落なインテリアが贅沢な空間を演出。徹底的に素材と味にこだわったフレンチビストロをバリ香る店内で。	和田 永	泉州穴子と水ナスのルエル、豚足と犬鳴豚ミンチの河内ワインコンポート
	セントレジスホテル大阪 フレンチビストロ「ルドル」	大阪市中央区本町3-6-12	開放感ある吹き抜けと高い天井、お洒落なインテリアが贅沢な空間を演出。徹底的に素材と味にこだわったフレンチビストロをバリ香る店内で。	岩本 裕介	ソルトブッシュラム 大阪野菜とあおさ海苔のピューレを添えて
	セントレジスホテル大阪 フレンチビストロ「ルドル」	大阪市中央区本町3-6-12	開放感ある吹き抜けと高い天井、お洒落なインテリアが贅沢な空間を演出。徹底的に素材と味にこだわったフレンチビストロをバリ香る店内で。	駒路 和司	鱧ニー♪大阪♪
	リストランテ リナッシュレ ドウジマ	大阪市北区堂島浜1-1-8	堂島川のリバーサイドにある、築およそ100年の古民家をリノベーションした風情ある空間でこだわり溢れる創作イタリアンコースを。	河野 強	鴨なんばパスタ 栗おこしと七味風味～丸ごと河内鴨となんばネギのソース～
	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	河内鴨とキャラメリゼしたイチジクの出会い～河内ワインソース～
	ケラケラクランツ	大阪市北区小松原町2-4	多彩なベルギービールにワイン、自慢の窯焼きピッツァが楽しめるダイニングです。	若槻 昌男	泉州里芋と金時人参の鉄板焼きニョッキ～春菊ジェノパとラクレットクリームソースがけ～
ケラケラクランツ	大阪市北区小松原町2-4	多彩なベルギービールにワイン、自慢の窯焼きピッツァが楽しめるダイニングです。	伊豆元 猛	泉州ロールキャベツ in 犬鳴パーク with R	
アジア料理部門	Bullet	大阪市西区江戸堀1-9-13	ランチ営業に力を注ぐカウンターのみ中国料理店。王道から創作まで幅広いメニューを提供しています。	白澤 慎一	なにわワインたまごの巣ごもり spicy炒飯
	ウェスティンホテル大阪 中国料理「故宫」	大阪市北区大淀中1-1-20	「医食同源」をコンセプトに高級食材や旬の素材をふんだんに使った、身体が喜ぶ広東料理を提供。	牧野 一生	葱爆真空橋鴨NANBA～河内鴨の真空強火炒め、難波葱と大阪みかんの香り～
	ウェスティンホテル大阪 中国料理「故宫」	大阪市北区大淀中1-1-20	「医食同源」をコンセプトに高級食材や旬の素材をふんだんに使った、身体が喜ぶ広東料理を提供。	牧野 一生	香煎双海味蘿蔔糕～田辺大根もち 大阪2種の味わい 海香る極上ソースを添えて～
	大阪新阪急ホテル グランド白楽天	大阪市北区角田町8-47	多彩なメニューを揃えた本格中国料理と27階からの眺望がお楽しみいただけます。	櫻井 優一郎	かしわ餅～かしわと田辺大根の大根餅、河内鴨のスープ仕立て～
	帝国ホテル大阪 中国料理「ジャスミンガーデン」	大阪市北区天満橋1-8-50	帝国ホテル直営の中国料理レストラン。広東料理をベースとし、常に新しい感性でお客様に喜んで頂ける料理をご提供。	畑 繁良	“糖醋葡萄球”自家製干し葡萄の酢豚仕立て
和洋菓子部門	シンバル917	大阪市西区新町1-9-17	野菜料理をメインとして提供しています。	池本 勇太	天王寺カブランマンジェ
	株式会社エーワンベーカリー	大阪市北区南森町2-4-12	創業以来「素材の力」と「最高の味」にこだわり続け、一度食べたら忘れられない感動を与える美味づくりがポリシーです。	牧野 仁菜	拍手喝采
	NORTH LOUNGE 北欧館	大阪市北区角田町7-10	北欧テイストのインテリアにやわらかなグリーンが映える、ゆっくり落ち着ける空間です。多彩なスイーツやランチが人気。	日和佐 知子	勝間南瓜と林檎のタルト
	NORTH LOUNGE 北欧館	大阪市北区角田町7-10	北欧テイストのインテリアにやわらかなグリーンが映える、ゆっくり落ち着ける空間です。多彩なスイーツやランチが人気。	福田 和哉	モンブランパフェ