

◆第9回「食の都・大阪グランプリ」決勝進出者名簿 (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	応募数 (計184作品)	店名・社名・住所	所属店PR	氏名	年齢	作品名	過去の受賞歴等
和食・日本料理部門	73作品	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	四季折々の恵みを盛り込んだ繊細な味を楽しめる日本料理店。日本の旬の食材を吟味し、季節の移ろいを料理で感じていただけるよう、心を込めておもてなしいたします。	大島 三郎	43	鱧おこし	店・個人として2回目の決勝進出。第7回グランプリ受賞。
		和食たちばな グランフロント大阪 大阪市北区大深町4-20 グランフロント大阪南館7階	素材の四季自然を大切にしたカジュアル和食を提供します。厳選素材を使った「豆腐料理」「魚料理」「豚料理」がおすすめです。	開 義和	43	伝助穴子 禿饅頭	店・個人として初の決勝進出。
		ホテルモントレ グラスミア大阪 日本料理「随縁亭」 大阪市浪速区湊町1-2-3	四季折々の恵みを盛り込んだ繊細な味を楽しめる日本料理店。日本の旬の食材を吟味し、季節の移ろいを料理で感じていただけるよう、心を込めておもてなしいたします。	竹内 保徳	44	鴨蓮根 海老菊花館 ～河内鴨つみれと門真蓮根の蓮蒸し～	「随縁亭」として2回目の決勝進出。個人としては初進出。
		がんこフードサービス株式会社 回転寿司・近鉄あべのハルカス店 大阪市阿倍野区阿倍野筋1-1-43 あべのハルカス近鉄本店B 2階	がんこの中でも3店舗しかない回転寿司の店。寿司はもちろん、接客にも力を入れ、お客様に喜んでいただける店作りをしています。	山田 海渡	29	泉州穴子煮と海老芋の胡麻豆腐かけ	がんこフードサービスとしては8回目の決勝進出。個人としては初進出。
洋食・西洋料理部門	55作品	ホテルモントレ大阪 フランス料理「エスカール」 大阪市北区梅田3-3-45	中世ヨーロッパを思わせる雰囲気の中で厳選された食材を惜しみなく用いた繊細な料理の数々。記念日や気の合うお友達とのお食事にぜひご利用ください。	田中 佑介	35	泉州穴子と大阪茄子、フォアグラのミルフィーユ “大阪ドーム仕立て”	店・個人として2年連続の決勝進出。
		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	世界遺産の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、カーブに眠る6000本を超えるワイン、そして心づくしの上質なおもてなし。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。	新井 航平	27	“泉 chou farci” 鱧と昆布のうま味 紫蘇の香り	店として5回目の決勝進出。個人としては初進出。
		合同会社ユー・エス・ジェイ 大阪市此花区桜島2-1-33	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。そのためにゲストの期待を常に上回る「ワールドクラスの体験」を提供し続けます。	涌田 研太郎	32	魚庭あこうのブイヤベース 大阪産、海苔とトマトの焼きリゾット	(同)ユー・エス・ジェイとして2回目の決勝進出。個人としては初進出。
		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	世界遺産の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、カーブに眠る6000本を超えるワイン、そして心づくしの上質なおもてなし。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。	石橋 敬太	32	なにわの伝統 F r a n c h	店として5回目の決勝進出。個人としては4年連続の決勝進出。第6回洋食部門優勝。
中国・韓国・アジア料理部門	26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	水墨をイメージしたモノトーンの洗練された雰囲気のレストラン。健康・美食・ヘルシーを追求しつつ季節感や時流を入れた広東料理をご堪能下さい。	野上 博文	58	大阪年糕 ～田辺大根餅 魚庭XO醬と共に～	店としては6回目の決勝進出。個人としては3回目の決勝進出。
		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。フレンチと中華、それぞれの特徴を際立たせつつ、全体のバランスを大切に構築したコースをご提供しております。	藤枝 卓哉	37	大阪輪になる浪速の『豚酢』コロッケ ～泉州に思いを寄せて～	店として2回目の決勝進出。個人としては初進出。
		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	水墨をイメージしたモノトーンの洗練された雰囲気のレストラン。健康・美食・ヘルシーを追求しつつ季節感や時流を入れた広東料理をご堪能下さい。	岩竹 宏宣	32	鴨なんばの煎り焼き餅 ～黒酢風味の生姜と難波葱とピータンソースで～	店としては6回目の決勝進出。個人としては5回目の決勝進出。
		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	広東料理の伝統とヌーベルシノワを融合させた、豪快で繊細、そして華麗な料理がお楽しみいただけます。	花田 洋平	33	MOW酢牛 “てっぺん”	店としては5回目の決勝進出。個人としては4回目の決勝進出。
デザート・和洋菓子部門	30作品	ウェスティンホテル大阪 大阪市北区大淀中1-1-20	大阪駅より徒歩7分。広さ41平米以上のゆったりとしたお部屋と夜景、「雲の上の寝心地」のヘブンリーベッド、緑に囲まれ落ち着いたロケーションが魅力です。	山口 慎吾	41	大阪で採れた蜂蜜（大阪ハニー）のパフェ	店として2年連続の決勝進出。個人としては初進出。
		大阪新阪急ホテル 大阪市北区芝田1-1-35	梅田駅直結のベストロケーション。ビジネスにプライベートに最適な客室、バラエティ豊かなレストランやバー、華やかな宴会場が揃う都市型ホテル。あらゆるリクエストにお応えします。	辻本 昌樹	27	無花果と栗のDressage	店・個人として初の決勝進出。
		Seiichiro, NISHIZONO 大阪市西区京町堀1-12-25	人の記憶に深く刻まれる「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おります。	小西 拓也	25	火花ー大阪みかんとほうじ茶くになにわ>のマリアージュ 尺球に見立てた球体に閉じ込めてー	店・個人として初の決勝進出。
		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	上質なくつろぎに満ち、多彩なサービスを提供する。ロビーラウンジは大口の窓から明るい光が降り注ぐ、集いの場所。	吉井 敦希	29	Retro modern大阪～勝間南京を4種の食感で 天王寺蕪と共に～	店として3回目の決勝進出。個人としては初進出。