Capital of Gourmet Osaka
Restaurant Week

食の都大阪レストランウィーク 2019

2/1fri ▶ 2/28thu

食の都・大阪グランプリ受賞作を味わい尽くす1カ月!!

“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」。その歴代受賞作品の中から39作品を受賞者の各店でお楽しみいただけるスペシャルな1カ月です。かつて菜庭（なにわ）、魚庭（なにわ）とも称された「食の都・大阪」のトラディショナルな味、少しチャレンジングな味、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, 39 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).

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

URLにてアクセス www.osaka.cci.or.jp/syoku_osaka/ QRコードよりアクセス

検索サイトよりアクセス 食の都・大阪レストランウィーク2019 検索

1 キタエリア Kita area / Semba

ホテルモントレ大阪 フランス料理「エスカーレ」

HOTEL MONTEREY OSAKA
French Restaurant「ESCALE」

大阪市北区梅田3-3-45
3-3-45, Umeda, Kita-ku, Osaka-shi

06-6458-5647 https://www.hotelmonterey.co.jp/osaka/restaurant/

JR「大阪」、四つ橋線「西梅田」 Y11 西梅田 Nishiumeda

提供時間 PROVIDE TIME(休日 CLOSED) 11:30～LO14:00／17:00～LO20:30 (月曜／Monday) ※2/11(月・祝)は営業
予約 RESERVATION 必要(前日までに) Required (up to previous day)
サービス料 SERVICE CHARGE 価格に含む Included in the price

第9回 決勝進出優秀賞

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”

Miniature Osaka-Dom. Three- layer of eel, eggplant and goose liver.

[受賞者] 田中 佑介氏
[料 金] コース5000円
※コース内の1品として提供(1日昼夜10食ずつ)
参加期間 2/1 ▶ 2/28

泉州の食材をテーマに考案しました。脂ののった泉州穴子と深みのある大阪茄子に加え、アクセントに白ネギを使用。パイ包みで大阪ドームに見立ててています。

2

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」

Hotel new Hankyu Osaka
French & Chinese restaurant「MONSELET」

大阪市北区芝田1-1-35
1-1-35, Shibata, Kita-ku, Osaka-shi

06-6374-4466
https://www.hankyu-hotel.com/hotel/hh/osakashh/restaurants/monselet/

阪急「梅田」、JR「大阪」 HK01 梅田 Umeda

提供時間 PROVIDE TIME(休日 CLOSED) 11:30～LO16:00 (無休／No holiday)
予約 RESERVATION 不要 Not required
サービス料 SERVICE CHARGE 価格に含む Included in the price

第9回 決勝進出優秀賞 大阪産特別賞

大阪輪になる浪速の『豚酢』コロッケ ～泉州に思いを寄せて～

Croquette of Naniwa sweet and sour pork, named with a hope to unify all of Osaka. With love to Senshu-Osaka.

[受賞者] 藤枝 卓哉氏
[料 金] コース3900円
※共にコースの1品として提供(1日20食)
参加期間 2/1 ▶ 2/28

泉州地方の犬鳴ポークやタマネギ、茄子を使い出汁をとりました。さらに小麦でなく芋を使用することで、旨みのある生地に。ソースも素材の味を生かしていることから、酢豚ではなく豚酢と名付けました。

※「食の都・大阪レストランウィーク2019」では食材の一部を変更しております。

第9回 入賞

鴨肉、葱、茄子のアンサンブル ～利休小茄子の茶巾と茶碗に見立てて～

Ensemble of duck, green-onion and eggplant, resembling to pouch and tea-cup of tea master Sen Rikyu.

[受賞者] 六丸 真一氏
[料 金] コース3900円
※共にコースの1品として提供(1日20食)
参加期間 2/1 ▶ 2/28

堺市出身の千利休をイメージ。鴨肉をほうじ茶で燻製、甜麺醤で北京ダック風に。天下の台所大阪らしく、和、洋、中3つの要素を融合させ、驚きを味わえる作品に仕上げました。

※「食の都・大阪レストランウィーク2019」では食材の一部を変更しております。

3 キタエリア Kita area / Semba

和食たちばな グランフロント大阪

Japanese restaurant
TACHIBANA GRAND FRONT OSAKA

大阪市北区大深町4-20 グランフロント大阪両望7F
GRAND FRONT OSAKA / South 7F, 4-20, Ofuka-cho,Kita-ku, Osaka-shi

06-6485-7351 https://r.gnavi.co.jp/k082336/

JR「大阪」、御堂筋線「梅田」 M16 梅田 Umeda

提供時間 PROVIDE TIME(休日 CLOSED) 17:00～LO22:00(施設に準ずる／Subject to rules and conditions of the venue.)
予約 RESERVATION 不要 Not required
サービス料 SERVICE CHARGE なし Not applicable

第9回 決勝進出優秀賞

伝助穴子 禿饅頭

Eel dumpling with starch sauce.

[受賞者] 開 義和氏
[料 金] 980円(1日20食)
※夜のみ
参加期間 2/1 ▶ 2/28

道明寺粉を使った饅頭。伝助穴子からとる極上の出汁をふくませ丁寧にふっくらと仕上げ、饅頭自体にも穴子を被せることで伝助穴子の魅力を最大限に生かしました。

4

中之島プラザ 日本料理 水面

Nakanoshima Plaza Minamo

大阪産

大阪市北区中之島6-2-39 中之島プラザ12F
NAKANOSHIMA PLAZA 12F, 6-2-39, Nakanoshima, Kita-ku, Osaka

06-6449-6901(代表) https://www.nakanoshima-plaza.jp/restaurant/minamo/

京阪「中之島」 KH54 中之島 Nakanoshima
千日前線・中央線「阿波座」 S13 C15 阿波座 Awaza

提供時間 PROVIDE TIME(休日 CLOSED) 17:00～LO21:00 (無休／No holiday)
予約 RESERVATION 必要(コースのみ3日前までに) Required for course meal (up to 3 days before)
サービス料 SERVICE CHARGE 価格に含む Included in the price

本パンフ提示特典 特別コース「舞」「瑠璃」が10%OFF

第9回 入賞

大阪産巻寿司と紅生姜の串天

Osaka style sushi roll and tempura of skewed red ginger.

[受賞者] 山﨑 敦巳氏
[料 金] 単品800円 (1日10食ずつ)
舞コース4300円
瑠璃コース6500円 ※夜のみ
参加期間 2/1 ▶ 2/28

泉蛸、茄子、三つ葉を具材を大阪寿司にゆかりある巻き寿司に。天ぷらの衣で表面をサクッと揚げ、串カツをイメージして紅生姜の天ぷらを添えました。

5

串かつ 赤とんぼ

Kushikatsu Akatonbo

大阪市北区小松原町1-12 阪急東通商店街内
Hankyu Higashidori Shotengai, 1-12, Komatubara-cho, Kita-ku, Osaka-shi

06-6362-0114 https://daiwa-kigyo.jp/shop/akatonbo/

JR「大阪」、御堂筋線「梅田」 M16 梅田 Umeda

提供時間 PROVIDE TIME(休日 CLOSED) 17:00～LO22:30 (不定休／No fixed holiday)
予約 RESERVATION 不要 Not required
サービス料 SERVICE CHARGE なし Not applicable

第9回 入賞

泉州さといもと河内鴨のコロッケ串

Skewered croquet of Sensyu-yam and Kawachi-goose meat.

[受賞者] 森口 忠彦氏
[料 金] 410円(1日20食)
参加期間 2/1 ▶ 2/28

大阪の串かつ文化と広く馴染みのあるコロッケを、粘りのある泉州さといもと河内鴨の串かつに。味噌ベースのソースでご堪能ください。

6 キタエリア Kita area / Semba

ウェスティンホテル大阪「ロビーラウンジ」
The Westin Osaka「Lobby Lounge」

大阪市北区大淀中1-1-20 ウェスティンホテル大阪1F
The Westin Osaka 1F,1-1-20, Oyodonaka, Kita-ku, Osaka-shi

06-6440-1060　https://www.westin-osaka.co.jp/

御堂筋線「梅田」、阪神「梅田」、JR「大阪」　M16 梅田 Umeda
※JR大阪駅桜橋口改札横高架下から無料シャトルバス有

提供時間 PROVIDE TIME(休日 CLOSED)　11:00～LO19:00（無休／No holiday）
予約 RESERVATION　不要 Not required
サービス料 SERVICE CHARGE　価格に含む　Included in the price

第9回 決勝進出 優秀賞

大阪ハニーパフェ
Osaka honey parfait.

[受賞者] 山口 慎吾氏
[料　金] 2000円
参加期間 2/1 ▶ 2/28

大阪の都市養蜂で採れた生ハチミツ「大阪ハニー」を使用し、心が華やぐパフェに。マスカルポーネのムースに大阪ハニーを加えることで、後味のすっきりとした甘さに仕上げています。

7

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 ウェスティンホテル大阪3F
The Westin Osaka 3F,1-1-20, Oyodonaka, Kita-ku, Osaka-shi

050-3188-0312　http://www.westin-osaka.co.jp/

御堂筋線「梅田」、阪神「梅田」、JR「大阪」　M16 梅田 Umeda
※JR大阪駅桜橋口改札横高架下から無料シャトルバス有

提供時間 PROVIDE TIME(休日 CLOSED)　11:30～LO14:30（無休／No holiday）
予約 RESERVATION　必要(前日までに)　Required (up to previous day)
サービス料 SERVICE CHARGE　価格に含む　Included in the price

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 baked turnip, topped with potherb mustard leaves

[受賞者] 金井 紀明氏
[料　金] コース5500円(コース名:なでしこ)
※共にコース内の1品として提供
参加期間 2/1 ▶ 2/28

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。

第8回 決勝進出 優秀賞

二味海老芋 ～海老芋の海老芋穴子餡掛け～
Two tastes of Ebi-imo (shrimp shaped potato)
～ with starchy sauce of ebi-imo and conger eel ～

[受賞者] 金井 紀明氏
[料　金] コース5500円(コース名:なでしこ)
※共にコース内の1品として提供
参加期間 2/1 ▶ 2/28

大阪富田林の板持海老芋は風味、きめの細かさ、とろっと感、どれをとっても別格。釜と餡用は蒸し焼き、唐揚げ用は薄味で煮含め、餡には松の実と銀杏で食感をプラスしました。
※仕入れ状況等により、産地を変更する場合がございます。

8

はまぐり庵 －吉祥別邸－
Hamagurian -kissyoubettei-

大阪市北区芝田1-1-3 阪急三番街南館B2F
Hankyu Sanbangai South Wing B2F, 1-1-3, Shibata, Kita-ku, Osaka-shi

06-6373-3456　https://r.gnavi.co.jp/k007690/

御堂筋線・阪神・阪急「梅田」駅、谷町線「東梅田」、JR「大阪」　M16 梅田 Umeda

提供時間 PROVIDE TIME(休日 CLOSED)　17:00～LO22:00（施設に準ずる／Subject to rules and conditions of the venue.）
予約 RESERVATION　不要　Not required
サービス料 SERVICE CHARGE　なし　Not applicable

第8回 入賞

穴子と茄子の琥珀寄せ ～りんごのソースで～
Jellied conger eel and eggplants with apple sauce

[受賞者] 山本　宏和氏
[料　金] 1296円(1日5食)
参加期間 2/1 ▶ 2/28

穴子は煮穴子に、茄子は翡翠茄子にし、和出汁ベースの濃口八方出汁のゼリーで寄せて琥珀色に仕上げました。

9 キタエリア Kita area / Semba

ケラケラ ヴィータ
KELLER KELLER vita

大阪市北区茶屋町10-12 NU茶屋町8F
NU chayamachi 8F, 10-12, Chaya-mach, Kita-ku, Osaka

06-6372-6262　https://r.gnavi.co.jp/s4easgbk0000/

御堂筋線・阪神・阪急「梅田」駅、谷町線「東梅田」、JR「大阪」　M16 梅田 Umeda

提供時間 PROVIDE TIME(休日 CLOSED)　17:00～LO22:00（施設に準ずる／Subject to rules and conditions of the venue.）
予約 RESERVATION　不要　Not required
サービス料 SERVICE CHARGE　なし　Not applicable

第7回 洋食・西洋料理部門 優勝

合鴨のソーセージと大阪野菜のグリル
Grilled duck sausage and vegetable.

[受賞者] 加生 広之氏
[料　金] 1580円(1日5食)
参加期間 2/1 ▶ 2/28

合鴨の上質な脂を詰め込み、切った瞬間に肉汁があふれ出すソーセージに仕上げました。旨みの強い大阪野菜も一緒に、大阪らしいあたたかい料理をお楽しみください。

10

ケラケラ クランツ
KELLER KELLER KRANZ

大阪市北区小松原町2-4 大阪富国生命ビル フコクフォレストスクエアB2F
OSAKA FUKOKU SEIMEI BUILDING　FUKOKU FOREST SQUARE B2F, 2-4, Komatsubara-cho, Kita-ku, Osaka

06-6131-1320　https://r.gnavi.co.jp/c297905/

御堂筋線・阪神・阪急「梅田」駅、谷町線「東梅田」、JR「大阪」　M16 梅田 Umeda

提供時間 PROVIDE TIME(休日 CLOSED)　17:00～LO22:00（施設に準ずる／Subject to rules and conditions of the venue.）
予約 RESERVATION　不要　Not required
サービス料 SERVICE CHARGE　なし　Not applicable

第8回 入賞

泉州ロールキャベツ in 国産ポーク with R
Rolled cabbage of Senshu cabbage and domestic pork.

[受賞者] 伊豆元 猛氏
[料　金] 950円(1日5食)
※夜のみ
参加期間 2/1 ▶ 2/28

煮崩れのしにくい泉州キャベツと脂が口の中で溶ける国産ポークを使ったロールキャベツ。食感の変化が楽しめるよう、蓮根を隠し味に使用しました。

11

ケラケラ ケイヴ
KELLER KELLER CAVE

大阪市淀川区西中島5-16-1 JR新大阪駅2Fアルデ新大阪
arde SHIN OSAKA, 2F JR Shin-Osaka station, 5-16-1, Nishinakajima, Yodogawa-ku, Osaka-shi

06-6309-5511
https://taste-osaka.com/search/detail.php?shop_id=1800232

御堂筋線「新大阪」、JR「新大阪」　M13 新大阪 Shinosaka

提供時間 PROVIDE TIME(休日 CLOSED)　17:00～LO21:30（無休／No holiday）
予約 RESERVATION　不要　Not required
サービス料 SERVICE CHARGE　なし　Not applicable

第9回 入賞

和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～
Mousse of cold roasted Wagyu beef with Japanese horse radish. A kind of salad.

[受賞者] 上田 かおり氏
[料　金] 1080円(1日5食)
※夜のみ
参加期間 2/1 ▶ 2/28

和牛を冷製料理に。肉との相性が良いわさびをムース仕立てにし、肉の旨みを最大限に生かしています。

12

ポンテベッキオ 北浜本店（PONTE VECCHIO）

PONTE VECCHIO

大阪市中央区北浜1-8-16 大阪証券取引所ビル1F
Osaka shoukentorihikijo-building 1F,1-8-16, Kitahama, Chuo-ku, Osaka

06-6229-7770　http://r.gnavi.co.jp/kaj9102/

堺筋線「北浜」、京阪「北浜」　K14 北浜 Kitahama

提供時間 PROVIDE TIME(休日 CLOSED)	11:30~LO14:00／18:00~LO21:00（不定休／No fixed holiday）
予約 RESERVATION	不要　Not required
サービス料 SERVICE CHARGE	10%

13

モード ディ ポンテベッキオ（MODO DI PONTE VECCHIO）

MODO DI PONTE VECCHIO

大阪市北区梅田3-3-20 明治安田生命大阪梅田ビル30F
Meijiyasuda Life Osaka umeda building 30F, 3-3-20, Umeda, Kita-ku, Osaka

06-4795-8888　http://r.gnavi.co.jp/kaj9103/

四つ橋線「西梅田」、御堂筋線「梅田」、阪神「梅田」、JR「大阪」　Y11 西梅田 Nishi-Umeda

提供時間 PROVIDE TIME(休日 CLOSED)	11:30~LO14:00／18:00~LO21:30（不定休／No fixed holiday）
予約 RESERVATION	不要　Not required
サービス料 SERVICE CHARGE	10%

第1回 洋食部門 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のインボルティーニ

Involtini with a wrapper of potato and flour, fillings of green peas puree and threadsail filefish

[受賞者] 土谷 哲平氏
[料　金] 単品3024円（コースもあり）
参加期間 2/1 ▶ 2/28

大阪人が喜ぶ「カリっ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。

第5回 入賞

えんどうの地層状パスタ　河内鴨のおいしさで

Five layers of peas pasta with local duck of Kawachi

[受賞者] 岩永 朋和
[料　金] 単品2700円（コースもあり）
参加期間 2/1 ▶ 2/28

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こ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。

14

割烹 味菜

Kappo Ajisai

大阪市北区曽根崎新地1-5-4
1-5-4, Sonezakishinchi, Kita-ku, Osaka-shi

06-6346-1818　https://r.gnavi.co.jp/e635r2gf0000/

JR「北新地」、御堂筋線「淀屋橋」　M17 淀屋橋 Yodoyabashi

提供時間 PROVIDE TIME(休日 CLOSED)	11:30~LO13:30／17:00~LO22:30（日曜／Sunday）
予約 RESERVATION	必要（前日までに）　Required (up to previous day)
サービス料 SERVICE CHARGE	なし　Not applicable

本パンフ提示特典　1品サービス

第8回 入賞

淀川天然鰻のタンポ見立

Natural eel in Yodogawa river like a"Tampo(fishing tool)" (Senshu vegetables roll covered with a natural eel)

[受賞者] 坂本 直樹氏
[料　金] 1000円（1日昼5食、夜10食）
参加期間 2/1 ▶ 2/28

昔から変わらずタンポ漁で獲る淀川の鰻と、日干しにした泉州の紅ずいきを合わせる。淀川の水と川底の砂地をイメージした一品。

本パンフ提示特典　1品サービス

第8回 入賞

天王寺蕪　二色餡かけ

Tennoji turnip dressed with two colors starchy sauces.

[受賞者] 古里 静眞氏
[料　金] 1000円（1日昼5食、夜10食）
参加期間 2/1 ▶ 2/28

伝統野菜の天王寺蕪を使い淀川ハゼの焼干し・淀川銀・サル海老で出汁を取るなど、出汁の組合せに挑戦しました。蕪の葉を刻み蕪の皮を干し、素材を余すことなく生かした作品です。

15

キュイジーヌ・ド・オオサカ・リョウ

Cuisine d'Osaka Ryo

大阪市北区西天満4-2-7　昭栄ビル1F
Syoei building 1F, 4-2-7, Nishitenma, Kita-ku, Osaka

06-6364-1194　http://cuisine-d-osaka-ryo.com/

御堂筋線「淀屋橋」、谷町線「南森町」　M17 淀屋橋 Yodoyabashi

提供時間 PROVIDE TIME(休日 CLOSED)	13:00~LO13:30／17:30~LO22:00（月曜・第2日曜／Mondays・The 2nd Sundays）
予約 RESERVATION	必要（前日までに）Required (up to previous day)
サービス料 SERVICE CHARGE	価格に含む　Included in the price

本パンフ提示特典　ワンドリンクサービス

第3回 入賞

鱧と河内蓮根の福饅頭

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

[受賞者] 畑島 亮氏
[料　金] コース昼 5500円（1日10食）
コース夜 6500円（1日10食）
※コース内の1品として提供
参加期間 2/1 ▶ 2/28

「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。
※鱧の入荷が無い時は他の白身魚で代用します。

16

ベシャメルカフェ

Béchamel Café

大阪市北区角田町梅田地下街2-9Whityうめだ ノースモール2
Whity Umeda Noth Mall 2, 2-9, Undergrand shopping center, Kakuda-cho, Kita-ku, Osaka

06-6361-4470　http:///bechamelcafe.jp/umeda/

御堂筋線・阪神・阪急「梅田」駅、谷町線「東梅田」、JR「大阪」　M16 梅田 Umeda

提供時間 PROVIDE TIME(休日 CLOSED)	11:00~LO21:30（不定休／No fixed holiday）
予約 RESERVATION	不要　Not required
サービス料 SERVICE CHARGE	なし　Not applicable

第7回 入賞

大阪パニーニ

Osaka Panini

[受賞者] 山口 朝也氏
[料　金] 756円（1日10食）
参加期間 2/1 ▶ 2/28

河内蓮根を練り込んだもちもち食感のフォカッチャ生地で、泉州蛸と揚げ茄子をサンドしました。

17

NORTH LOUNGE 北欧館

NORTH LOUNGE Hokuou-Kan

大阪市北区角田町7-10 HEPナビオB2F
HEP NAVIO B2F, 7-10, Kakuda-cho, Kita-ku, Osaka

06-4709-0112　https://r.gnavi.co.jp/c604513/

御堂筋線・阪神・阪急「梅田」駅、谷町線「東梅田」、JR「大阪」　M16 梅田 Umeda

提供時間 PROVIDE TIME(休日 CLOSED)	11:30~LO21:00（施設に準ずる／Subject to rules and conditions of the venue.）
予約 RESERVATION	不要　Not required
サービス料 SERVICE CHARGE	なし　Not applicable

第8回 入賞

カボチャと林檎のタルト

Pumpkin and apple tart

[受賞者] 日和佐 知子氏
[料　金] ドリンクセットで 972円（1日10食）
参加期間 2/1 ▶ 2/28

カボチャの優しい甘さを生かすため、三温糖を加え、スイートポテト風のクリームに。生地に混ぜた白ごまや林檎のコンポートで食感も楽しめます。

18 キタエリア Kita area / Semba

中華料理 花梨
Chinese Restaurant KARIN

大阪市北区堂島浜1-3-1 ANAクラウンプラザホテル大阪6F
ANA Crowne Plaza Hotel Osaka 6F,1-3-1, Dojimahama, Kita-ku, Osaka-shi
06-6347-1112　https://www.anacrowneplaza-osaka.jp/
御堂筋線「淀屋橋」　M17 淀屋橋 Yodoyabashi

提供時間 PROVIDE TIME(休日 CLOSED)	11:30～14:30、17:30～LO21:30（無休／No holiday）
予約 RESERVATION	不要　Not required
サービス料 SERVICE CHARGE	価格とは別　To be added

別紙で詳細を掲載!

第9回 中国・韓国・アジア料理部門 優勝

MOW酢牛"てっぺん"
Mountain looking dish of Wagyu beef.

参加期間 2/1 ▶ 2/28
[受賞者] 花田 洋平氏
[料　金] 単品2138円
コース10000円（個室無料・飲み放題付・税サ込）
※女子会プラン1/12～2/14の1品として提供

大阪人の負けず嫌いな気質を表した勝負メシ。大阪の「てっぺん」と言われる能勢の特産品である能勢黒牛を使用し、力強い真っ黒な料理に仕上げた。

19

Seiichiro, NISHIZONO
Seiichiro, NISHIZONO

大阪市西区京町堀1-12-25
1-12-25, Kyomachibori, Nishi-ku, Osaka-shi
06-6136-7771　https://www.seiichiro-nishizono.com/
四つ橋線「肥後橋」　Y12 肥後橋 Higobashi

提供時間 PROVIDE TIME(休日 CLOSED)	11:00～LO19:00（火水／Tuesday・Wednesday）
予約 RESERVATION	必要(前日までに) Required (up to previous day)
サービス料 SERVICE CHARGE	なし　Not applicable

別紙で詳細を掲載!

第9回 デザート・和洋菓子部門 優勝　大阪産 特別賞

火花
ー大阪みかんとほうじ茶<なにわ>のマリアージュ 尺玉に見立てた球体に閉じ込めてー

[Hibana.] Marriage of tangerine and roasted green tea in a bowl looks like a fire work ball.,

参加期間 2/22 ▶ 2/25
[受賞者] 小西 拓也氏
[料　金] 1728円(1日10食)

日本三大祭りとされる「天神祭」から花火をイメージして作りました。尺玉に見立てた球体の中にはほうじ茶のムースやみかんなど、和を感じる味覚が盛りだくさんです。

20 大阪城エリア Osaka castle area

ホテルモントレ ラ・スール大阪「隨縁亭」
HOTEL MONTEREY LA SOEUR OSAKA「ZUIENTEI」

大阪市中央区城見2-2-22　15F
15F, 2-2-22, Shiromi, Chuo-ku, Osaka-shi
06-6944-7480　https://www.hotelmonterey.co.jp/lasoeur_osaka/
JR・京阪「京橋」　KH04 京橋 Kyobashi

提供時間 PROVIDE TIME(休日 CLOSED)	11:30～14:00、17:00～LO20:30（水曜／Wednesday）
予約 RESERVATION	必要(2日前までに)　Required (up to 2days before)
サービス料 SERVICE CHARGE	なし　Not applicable

別紙で詳細を掲載!

本パンフ提示特典　ワンドリンクサービス

第9回 和食・日本料理部門 優勝　大阪市 漁業協同組合 特別賞

鱧おこし
[Hamo-okoshi.] Conger eel cracker.

参加期間 2/1 ▶ 2/28
[受賞者] 大島 三郎氏
[料　金] コース5000円(1日昼夜各20食) ※共にコース内の1品として提供

「身を起こし、家を起こし、国を起こす」という語呂から命名された大阪名物のお菓子「おこし」から連想した鱧おこし。良質な泉州鱧を使用し、肉厚でふっくらとした仕上がりをお楽しみいただきます。

本パンフ提示特典　ワンドリンクサービス

第9回 入賞

魚庭鱧押し寿司 ～みおつくし見立て～
Conger eel pressed sushi, looks like a channel buoy..

参加期間 2/1 ▶ 2/28
[受賞者] 前久保 健司氏
[料　金] コース5000円(1日昼夜各20食) ※共にコース内の1品として提供

大阪の魚を使った押し寿司で「水の都・大阪」を表現。鱧骨からとった出汁を使った柚子胡椒餡を水景に見立てています。

21 大阪城エリア Osaka castle area

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　2F
2F, 2-2-22, Shiromi, Chuo-ku, Osaka
06-6944-7476　https://r.gnavi.co.jp/c973901/
長堀鶴見緑地線・JR・京阪「京橋」　N21 大阪ビジネスパーク Osaka Business

提供時間 PROVIDE TIME(休日 CLOSED)	11:30～LO14:00／17:00～LO20:30（月曜／Monday）※2/12(月・祝)は特別営業
予約 RESERVATION	必要(2日前までに)　Required (up to 2days before)
サービス料 SERVICE CHARGE	価格に含む　Included in the price

本パンフ提示特典　ワンドリンクサービス

第9回 決勝進出 優秀賞

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～
Baked duck patty with ginger and green onion, topped with century egg sauce.

参加期間 2/1 ▶ 2/28
[受賞者] 岩竹 宏宣氏
[料　金] コース5500円
※共にコース内の1品として提供(1日昼夜各20食ずつ)

100年前から大阪の食文化を支えてきた難波葱を使用。大阪の粉モンを代表するねぎ焼きを、中国料理の技法を使った飲茶にアレンジした、大阪と中国の食文化を融合させた作品です。

本パンフ提示特典　ワンドリンクサービス

第9回 決勝進出 優秀賞

大阪年糕 ～田辺大根餅 魚庭XO醤と共に～
Chinese new year cake "Niango", radish pudding with Naniwa XO sauce. (Tanabe radish used)

参加期間 2/1 ▶ 2/28
[受賞者] 野上 博文氏
[料　金] コース5500円
※共にコース内の1品として提供(1日昼夜各20食ずつ)

香港で旧正月などで食べられ、縁起物とされる「年糕」というお餅を、大阪が年々上昇するようにという思いを込めて採用しました。田辺大根や大阪のりを使用し、大阪らしさと香港の伝統料理を融合させた一品です。

本パンフ提示特典　ワンドリンクサービス

第5回 決勝進出 優秀賞

鱧のフリット梅甘酢ソース　茄子のおやきとともに
Fritto of conger eel with sweet sower sauce. Baked eggplant added.

参加期間 2/1 ▶ 2/28
[受賞者] 岩崎 直樹氏
[料　金] コース5500円
※共にコース内の1品として提供(1日昼夜各20食ずつ)

大阪の鱧を使用し相性の良い梅をさわやかなソースに仕上げました。鱧の下には大阪茄子、門真蓮根、泉州水菜など大阪野菜をふんだんに使っています。

22

旬菜ダイニング Cosy
Seasonal Dining Cosy

大阪市東成区大今里西3-3-2
3-3-2, Ooimazato, Higashinari-ku, Osaka
06-6977-5571　https://r.gnavi.co.jp/p07x8sve0000/
千日前線・今里筋線「今里」　S20　I21　今里 Imazato

提供時間 PROVIDE TIME(休日 CLOSED)	17:30～LO22:00（不定休／No fixed holiday）
予約 RESERVATION	不要　Not required
サービス料 SERVICE CHARGE	価格に含む　Included in the price

第5回 決勝進出 優秀賞

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

参加期間 2/1 ▶ 2/28
[受賞者] 中尾 広司氏
[料　金] 1080円(1日6食)

「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。

23 ミナミエリア Minami area

ホテルモントレ グラスミア大阪 日本料理「隨縁亭」
Hotel Monterey Grasmere Osaka Japanese restaurant 「ZUIENTEI」

大阪市浪速区湊町1-2-3 22F
22F, 1-2-3, Minatomachi, Naniwa-ku, Osaka-shi

06-6644-5761 https://www.hotelmonterey.co.jp/grasmere_osaka/

四つ橋線・御堂筋線「なんば」 M20 Y15 なんば Namba

提供時間 PROVIDE TIME(休日 CLOSED)	11:30～13:30、17:30～L020:30（水曜／Wednesday）
予約 RESERVATION	必要（前日までに） Required (up to previous day)
サービス料 SERVICE CHARGE	価格に含む Included in the price

第9回 決勝進出優秀賞

鴨蓮根 海老菊花餡 ～河内鴨つみれと蓮根の蓮蒸し～

Steamed lotus root staffed with minced Kawachi duck meat.

参加期間 2/1 ▶ 2/28

[受賞者] 竹内 保徳氏
[料 金] コース昼 6000円（コース名：市松会席）
コース夜 12000円（コース名：琥珀会席）
※コース内の1品として提供

大阪のシンボル、大阪城をイメージ。蓮根蒸は天守閣で上の海老は金鯱をモチーフに、中には豊臣秀吉が好んだ鴨をつみれにしました。

24

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
NAMBA WALK The first Avenue South street, 2-1-13, Namba, Chuo-ku, Osaka

06-6213-2518 https://r.gnavi.co.jp/c297902/

御堂筋線・千日前線「なんば」、近鉄「大阪難波」 M20 S16 なんば Namba

提供時間 PROVIDE TIME(休日 CLOSED)	17:00～L021:30（飲食に準ずる／Subject to rules and conditions of the venue.）
予約 RESERVATION	不要 Not required
サービス料 SERVICE CHARGE	なし Not applicable

第7回 入賞

大阪deクロケット

Osaka croquette

参加期間 2/1 ▶ 2/28

[受賞者] 岡田 智宏氏
[料 金] 680円（1日5食）

大阪で唯一のブランド豚である犬鳴豚と泉州キャベツをあわせ、たこ焼きに見立てました。大阪の地ソースと玉ねぎのビューレを添えて、洋食のテイストを加えています。

25 ベイエリア Bay area

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1F
City Height 1F, 1-4-17 Sangenyanishi, Taisyo-ku, Osaka

06-6553-6916 https://r.gnavi.co.jp/k749500/

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」 N11 大正 Taisho

提供時間 PROVIDE TIME(休日 CLOSED)	11:30～L013:30／17:00～L024:00（日祝要問合せ／Sundays・holidays, please ask.）
予約 RESERVATION	不要 Not required
サービス料 SERVICE CHARGE	10%

本パンフ提示特典 自家製パンサービス（おかわり自由）

第8回 入賞

かすと泉州産たまねぎのグラタンスープ

Senshu onion soup gratin with deep-fried small intestines of beef cattle

参加期間 2/1 ▶ 2/28

[受賞者] 三輪 征弘氏
[料 金] 1200円

大阪ならではかすを使うことにより深みのあるスープに。泉州産玉葱と一緒に煮込まれたかすはうどんに入っている物と同じ物と思えない食感、旨みを放ちます。

第5回 入賞

河内鴨のかすカスレ

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

参加期間 2/1 ▶ 2/28

[受賞者] 三輪 征弘氏
[料 金] 2500円

「かすうどん」などとして大阪では馴染みの深い「かす」は、旨みが出やすく、煮込みに適した素材です。松原市の河内鴨と合わせてフランスの地方料理「カスレ」を大阪風にアレンジしました。

26 天王寺・阿倍野エリア Tennoji/Abeno area

和食たちばな あべのキューズモール
Japanese restaurant TACHIBANA Abeno Q's MALL

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
Abeno Q's MALL 4F, 1-6-1, Abenosuji, Abeno-ku, Osaka-shi

06-6633-3115 https://r.gnavi.co.jp/k082334/

JR・御堂筋線「天王寺」 M23 天王寺 Tennoji

提供時間 PROVIDE TIME(休日 CLOSED)	17:00～L022:00（施設に準ずる／Subject to rules and conditions of the venue.）
予約 RESERVATION	不要 Not required
サービス料 SERVICE CHARGE	なし Not applicable

第9回 入賞

鱧真丈玉葱餅包み蒸し

Steamed dumpling of conger eel and onion.

参加期間 2/1 ▶ 2/28

[受賞者] 佐藤 優斗氏
[料 金] 890円（1日20食）※夜のみ

貝塚市の名産・三つ葉を盛り付けの飾りと餡に使用。大阪産の鱧と相性の良いタマネギを組合せ、銀杏を加えた味わい深い逸品です。

27

御菓子司 亀屋茂廣
Japanese confectionery Kameya-Shigehiro

大阪産

大阪市阿倍野区王子町2-11-12
2-11-12, Oji-cho,Abeno-ku, Osaka

06-6623-1031 http://www.kameya-shigehiro.com/

大阪シティバス62・63・64・67「松虫」南へ
阪堺電車上町線「東天下茶屋」東へ bus 松虫 Matsumushi

提供時間 PROVIDE TIME(休日 CLOSED)	10:00～19:00（水曜／Wednesday）
予約 RESERVATION	不要（但し20個以上お求めの方は事前予約要） Not required unless you require 20 or more.

本パンフ提示特典 下記メニューが 324円▶216円

第3回 入賞

葡萄実露帝（ブドウババロッティ）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

参加期間 2/1 ▶ 2/28

[受賞者] 中島 正揮氏
[料 金] 324円（1日20食／テイクアウトのみ）

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ビューレを生地の中に入れ、ぶどうの良さが分かる和菓子を考案。人気の大阪土産です。地方発送も可。

28 市外 Outside Osaka city

味 源
Ajigen

高槻市高槻町19-9（味源高槻店）
19-9, Takatsukimachi, Takatsuki-shi

072-669-9751 https://r.gnavi.co.jp/ebwrjf880000/

阪急「高槻市」 HK72 高槻市 Takatsukishi

提供時間 PROVIDE TIME(休日 CLOSED)	11:00～14:30、18:00～L022:00（水・土・日曜・祝日／Wednesday・Saturday・Sunday・Holiday）※振替休日あり／Substitute holiday apply
予約 RESERVATION	夜のみ予約制 Reservation required for dinner only
サービス料 SERVICE CHARGE	なし Not applicable

第9回 入賞

三箇牧トマトの寒天ジェラート季節のフルーツ添え

Tomato from Sangamaki topped with agar, with seasonal fruit.

参加期間 2/1 ▶ 2/28

[受賞者] 柿原 孝緒氏
[料 金] 450円（1日20食）

大阪もんであるトマト寒天を使ったデザートです。河内ワインで煮込んだトマトはフルーティーな味わい。上にのせたジェラートはトマト寒天を凍らせたものを砕いて作っています。

食の都大阪 レストランウィーク
大阪畜産の今昔

大阪人でも意外と知らない!? めっちゃ美味しい大阪ブランド肉

古くより「天下の台所」と呼ばれ、食の都として栄えた大阪。
魚(な)庭(にわ)と言われるほど漁業が盛んなことで知られているが、
古くから畜産業でも独自の進化と発展を続けていることはご存じだろうか。
実は豊臣秀吉がアヒルの飼育を奨励したことにより、
全国一のアヒルの飼育地帯だったこともあるのだとか。
都市型畜産であるがゆえ、規模はそれほど大きくはないものの、
犬鳴豚など全国的にも知られるブランドもある大阪の畜産。
大阪産の食材を知り、大阪での食事をより楽しいものにしてほしい。

It's a news even to the people in Osaka.
Of eyepopping yumminess Osaka's branded meat and duck.

Called "Kitchen of the nation", Osaka flourished as a food city.
As being called Naniwa, combination of Na(fish) and Niwa(garden),
fishery had been a thriving industry there.
But few people know that farming also uniquely developed in Osaka area from the ancient times.
It had been the top duck farming area in Japan for the war lord Hideyoshi Toyotomi encouraged to raise ducks.
Although being urban farming and not in a big scale,
brand-name products known nationwide, such as "Inunaki pork",
have been raised. We will be happy if you get familiar with and enjoy dining in Osaka.

牛 Beef

なにわ黒牛
Naniwa Kuroushi

黒毛和種の雌で子牛登記書を有し、
大阪府内で肥育生産される、
枝肉成績3等級以上のものを言う。

Pedigreed Japanese black cattle fattened
in Osaka prefecture.
of carcass quality grade 3 or up.

大阪ウメビーフ
Osaka Ume-beef

梅酒を漬けた後の漬けウメを
牛の餌として使用する。
梅の実は食物繊維を多く含んでいるため
健胃整腸効果があり、健康に育った肉が特徴。

Fed with the Japanese apricot
used in the brewing process of the apricot wine
famous for its rich dietary fiber and healthy properties
for the stomach and the intestines.

豚 Pork

犬鳴豚
Inunaki pork

大阪府唯一のブランド豚。
エコフィード製造により作られる自家配合飼料を使用し
通常より長い約8カ月の長期飼育を可能にすることで、
あっさりとして甘みのある脂質が味わえる。

The only branded pork in Osaka.
They use only home grown compound feeds which enable pigs
to grow taking a longer period of 8 months.
You will enjoy plain glyco-fat pork.

鴨 Duck

河内鴨
Kawachi-gamo

明治初期創業の、松原市にある「ツムラ本店」が自家飼育するアイガモ。
一般的に孵化してから約50日で出荷されるところを、
75日飼育することで、脂肪分を適度に抑えた熟した肉質となる。

Ducks specially bred by Tsumura-honten in Matsubara city,
which started duck breeding in early Meiji era (about 140 years old).
Ducks normally mature for 50 days, but Kawachi-gamo mature for 75 days
providing the best quality of meat deprived of axcess of fat.

食の都・大阪レストランウィークとは

「菜庭」「魚庭」「天下の台所」「くいだおれの街」などと称されてきた食の都・大阪の水準の高さ、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ています。「食の都・大阪グランプリ」の応募作品2051作品の中から厳選された受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・昔を味わっていただくことができるでしょう。

大阪産(もん)とは

大阪府で栽培・生産された農産物、畜産物、林産物、大阪湾で採取され大阪府内の港に水揚げされた魚介類。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。大阪産(もん)の普及促進に向け、大阪府の許可を受けた料理店・生産者等は、出荷箱や袋、販売店舗のコーナー、料理店のメニューなどに大阪産(もん)ロゴマークを使用できます。

29 市外 Outside Osaka city

中国料理　翠園
Chinese Restaurant Suien

吹田市芳野町13-45 アメニティ江坂内
C/O Amenity Esaka, 13-45, Yoshino-cho, Suita-shi

06-6386-2750　https://r.gnavi.co.jp/k089705/

御堂筋線「江坂」(駅から送迎バス有)　M11 江坂 Esaka

提供時間 PROVIDE TIME(休日 CLOSED)　11:30～LO14:30／17:00～LO20:30 (月曜／Monday)
予約 RESERVATION　不要　Not required
サービス料 SERVICE CHARGE　価格に含む　Included in the price

大阪ヌードル ～北前船のスープを注いで～

第5回 グランプリ・中国・韓国・アジア料理部門 優勝

'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 shipsthat sailed the Japan Sea during the Edo period)

[受賞者] 古藤 和豊氏
[料　金] 1620円(1日昼夜10食ずつ)
コース昼：4320円、夜：9180円(1日昼夜20食ずつ)

参加期間 2/1 ▶ 2/28

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プに。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。

30

菓子処ふる里
Japanese confectionery Furusato

提供時間 PROVIDE TIME(休日 CLOSED)　9:30～19:00・土日祝～18:00まで (水曜／Wednesday)
予約 RESERVATION　不要(但し数量限定の為、3日前までのご予約をおすすめ致します)
Reservations recommended (up to 3 days before)

泉大津市二田町1-13-8 あすと松ノ浜1F　Asuto Matsunohama 1F, 1-13-8, Futsuta-cho, Izumiotsu-shi

0725-21-6086　http://www5b.biglobe.ne.jp/~okashifu/

南海本線「松ノ浜」　Nankai 松ノ浜 Matsuno-hama

本パンフ提示特典　下記 281円▶260円

大阪イチジクの和装包み

第4回 決勝進出 優秀賞　大阪産 特別賞

Fig (representative famous product of southeastern Osaka) purée with cream cheese and sweet white bean paste wrapped in Uirou (thin and sticky rice cake madeof non-glutinous rice flour)

[受賞者] 出口 勝正氏
[料　金] 281円(テイクアウトのみ)

参加期間 2/1 ▶ 2/28

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。

本パンフ提示特典　下記 216円▶200円

大阪みかんのほっこり巻き

第5回 デザート・和洋菓子部門 優勝

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)

[受賞者] 出口 勝正氏
[料　金] 216円(テイクアウトのみ)

参加期間 2/1 ▶ 2/28

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欒の時をすごします。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。

31 各地域 Multi-Store (in & around Osaka Prefecture)

がんこ(8 店舗)
Ganko

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

提供時間 PROVIDE TIME(休日 CLOSED)　下記参照 (無休／No holiday)
予約 RESERVATION　不要 (ただし数量限定のため、予約が望ましい)　Reservations recommended for the limited number.
サービス料 SERVICE CHARGE　価格に含む　Included in the price

泉州穴子煮と海老芋の胡麻豆腐かけ

第9回 決勝進出 優秀賞　大阪産 特別賞

Steamed eel and yam topped with sesame flavored tofu sauce.

[受賞者] 山田 海渡氏
[料　金] 1058円(各店舗1日10食)

参加期間 2/1 ▶ 2/28

海老芋を薄味で炊き上げ、甘辛く炊いた泉州穴子と合せました。仕上げに優しい味わいの胡麻豆腐をかけて、穴子の旨みが溶けだした煮汁を合わせ、餡にしています。
※入荷の状況により、穴子の産地が変わります。

店舗	住所	TEL	アクセス	Nearest Station	営業時間 OPEN (日:Sun. 月:Mon. 火:Tue. 水:Wed. 木:Thu. 金:Fri. 土:Sat.)
堂島アバンザ店 Dojima Avance store	大阪市北区堂島1-6-20 B1F B1F, 1-6-20, Dojima, Kita-ku, Osaka	06-6346-7880	四つ橋線西梅田、JR大阪、阪神・阪急梅田	西梅田 Nishi-Umeda Y11	月～金11:00～23:00 (土・日 ～22:00)
梅田本店 The main store Umeda	大阪市北区兎田1-5-11 1-5-11, Shiroto, Kita-ku, Osaka	06-6376-2001	御堂筋・阪神梅田・中津、JR大阪、阪神・阪急梅田	梅　田 Umeda M16	月～金11:30～26:00 (土・日 ～24:00)
梅田OS店 UmedaOS store	大阪市北区小松原町3-3 B1F 3-3, Komatsubara, Kita-ku, Osaka	06-6363-8614	谷町線東梅田、JR大阪、阪神・阪急梅田	東梅田 Higash-Umeda T20	月～金11:00～23:00 (土・日 ～22:00)
阪急東通り店 Hankyu Higashidori store	大阪市北区小松原町4-7 2F 2F, 4-7, Komatsubara, Kita-ku, Osaka	06-6131-0388	谷町線東梅田、JR大阪、阪神・阪急梅田	東梅田 Higash-Umeda T20	月～金11:00～27:30 (土・日 ～23:00)
宝塚駅本店 The main store Takarazuka	大阪市北区宮崎通2-8-13 2-8-13, Suezaki, Kita-ku, Osaka	06-6312-5108	谷町線東梅田、JR大阪、阪神・阪急梅田	東梅田 Higash-Umeda T20	月～日11:30～23:00
法善寺店 Hozenji store	大阪市中央区難波1-2-2 1-2-2, Namba, Chuo-ku, Osaka	06-6212-6550	御堂筋・千日前線なんば、近鉄大阪難波、南海なんば	なんば Namba M20	月～日11:30～23:00
難波本店 The main store Namba	大阪市中央区難波3-1-15 3-1-15, Namba, Chuo-ku, Osaka	06-6644-6396	御堂筋・千日前線なんば、近鉄大阪難波、南海なんば	なんば Namba M20	月～日11:00～23:00
コムズ京橋店 COMS Kyobashi store	大阪市都島区東野田町2-6-1 B1F B1F, 2-6-1, Higashinoda-machi, Miyakojima-ku, Osaka	06-4800-1188	長堀鶴見緑地線京橋、京阪・JR京橋	京　橋 Kyobashi N22	月～日11:00～23:00

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」各回決勝開催時のもの、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2019」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。

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.