

グランフロント大阪
シタッフ & レストラン

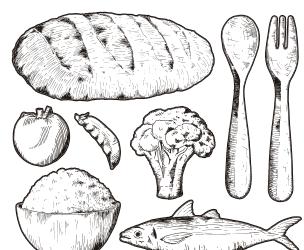
今、たべたい！
おすすめのひとさら



Umekiki特別号 今食べたい！おすすめのひとさら特集 vol.2

今、たべたい！
おすすめのひとさらを目利き
A guide to the best dish to eat right now

グランフロント大阪のシェフがおすすめする、今食べてほしいひとさらを4つの切り口から紹介。



Umekiki

おいしいを、めききする

今、たべたい!

Pick up!

おすすめのひとさらを紹介

暑いとき、冷え込むとき、今日は何を食べようかな~と迷う。そんなときにお役立ていただける特集が、『今、たべたい!おすすめのひとさら』。シェフいちおしのひとさらをピックアップしてご紹介。ランチタイムもディナータイムも愉しめるメニューがたっぷりつまった1冊。



hitosara

1

がっつり ひとさら

がっつり食べたいそんない日におすすめのボリューム満点のひとさら。

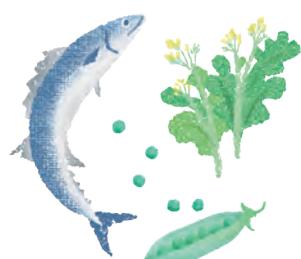


hitosara

2

野菜もりもり ひとさら

野菜不足になってしまった人におすすめ。野菜がもりもりとれるひとさら。



hitosara

3

旬の食材 ひとさら

季節の食材を、旨味をたっぷり引き出す調理方法でいただくひとさら。



hitosara

4

スイーツ ひとさら

ちょっと一息つきたいときでも、食後のデザートにもおすすめのスイーツひとさら。

新しいお店をチェック!

3.22
new open



揚げたて芋けんぴ(150g) ¥500(税込)

こだわりの素材と製法で作られた『揚げたて芋けんぴ』。店内でひとつひとつ揚げているので、ほんのりあたたかくてカリッとした食感の芋けんぴが味わえる。お芋には、でんぶん質が多く、油との相性がいい『コガネセンガン』を使用。シンプルだからこそ、お芋の味をしっかりと感じられるひとさら。ショッピングの合間や、帰りぎわにサクッと立ち寄れるのも嬉しいポイント。

— Chef's Point —

契約農家さんと相談しながら作った、こだわりのお芋を使用しています。揚げたてだからこそ感じられる味わいをご賞味あれ! (広末さん)

※揚げたての提供を行っているため、閉店間際には提供できない可能性あり



芋けんぴ・スイートポテト
芋屋金次郎

高知県の老舗芋菓子メーカー『澁谷食品株式会社』を母体とする、芋菓子専門店。揚げたて芋けんぴをはじめ、スイートポテトやソフトクリームなど、オリジナルの芋菓子が充実。

電話番号 06-6377-7421

瀬戸内魚介の 石窯焼きパエリア

¥3,190(税込)

瀬戸内の魚介がたっぷり使用された、『瀬戸内魚介の石窯焼きパエリア』。エビやイカ、タコやムール貝などの魚介がふんだんに使用され、がっつり食べたい時におすすめのひとさら。石窯で焼き上げる仕上げのひと手間が、香ばしさをいっそう引き立てる。ソファ席も用意された店内で、魚介たっぷりのパエリアをぜひお試しあれ。

— Chef's Point —

パエリアにはあさりの出汁を効かせ、カイエンペッパーで味を引き締めています。お腹がすいた時、がっつりどうぞ! (シェフ:西井さん)



イタリア料理
PIZZERIA e TRATTORIA
DA BOCCIANO!

電話番号 06-6371-3337

ピザや魚介、旬の野菜やお肉など、瀬戸内の厳選食材を使用したイタリア料理店。シェフ厳選のワインや、ビールやカクテルも多数取り揃える。



がっつり
ひとさら

アンガス牛のステーキ フリットリブアイ

¥4,620(税込) ※ディナー価格

世界三大品種のひとつであるアンガス牛を使用した、『アンガス牛のステーキフリットリブアイ』。柔らかい肉質とジューシーな肉汁がアンガス牛の魅力。300グラムのお肉が使用されており、がっつり食べたい人には嬉しいひとさら。イタリアやスペインなど、様々な国の要素を取り入れたニューヨクスタイルをぜひ愉しんで。

— Chef's Point —

お肉本来の味を生かし、味付けは塩と胡椒でシンプルに。肉独自の風味とあふれる肉汁をぜひお愉しみあれ! (シェフ:齋藤さん)



ベーカリーレストラン
THE CITY BAKERY
BRASSERIE RUBIN

電話番号 06-6359-2266

開放的な店内で気軽に利用できる小皿料理や、満足度の高い豪快な肉料理まで多様なニーズに応えることができるレストラン。



がっつり
ひとさら

活〆!! 渡り蟹のトマトクリームパスタ

¥2,420(税込) ※ディナー価格

大きな渡り蟹が目を引く『活〆!!渡り蟹のトマトクリームパスタ』。大阪府泉佐野市から取り寄せた渡り蟹を使用し、注文を受ける度に生け簀から取り出して調理される。そして、酸味とコクのあるトマトクリームソースが、美しさをいっそう引き立てる。お腹がすいた時やがっつり食べたい時に嬉しいひとさら。

— Chef's Point —

渡り蟹の出汁は、トマトクリームソースにも使用しています。味も香りも愉しめる自慢のひとさらです! (シェフ:川口さん)



南館
7F イタリア料理
Tana La Terrazza

電話番号 06-6485-7507

水槽よりあげるオマールエビやワタリガニ、当日仕入れの魚介類を使ったイタリアンがいただける。ピッツァや新鮮野菜など店内の窯で焼き上げる窯料理も豊富。



がっつり
ひとさら



がっつり
ひとさら

US産の アンガスビーフロース ￥2,750(税込)

少し変わった製法で調理される『US産のアンガスビーフロース』。Donnagolosiでは「熟鮮庫」と呼ばれる冷蔵庫を使用し、鮮度を保持したままお肉を熟成させている。すると、お肉の旨味が引き立ち、ヘルシーで口溶けが良くなるのだと。店長自らピックアップしたワインや、品揃え豊富なパスタなど、様々な料理を愉しめるのも嬉しいポイント。

— Chef's Point —

フォンドヴォーベースの特製ハーブソースなど、お肉の味を変えながらお愉しみ頂けます。ここでしか味わえない熟成肉を、ぜひお試しあれ! (シェフ:植地さん)



南館
7F 熟成肉&パスタ
Donnagolosi

電話番号 06-6485-7451

素材がおいしい自然派イタリアン。シェフが丁寧に調理したこだわりの素材をソムリエ厳選のワインと味わう。開放感抜群の店内で至福のひとときを。



がっつり
ひとさら

京都「日吉豚」の骨付き肩ロースの ポンドBBQグリル ￥3,300(税込)

がっつりお肉を食べたい時におすすめなのが、『京都「日吉豚」の骨付き肩ロースのポンドBBQグリル』。1ポンド(450グラム)分のお肉をひとさらで食べられるから、友人や家族とのシェアもおすすめ。日吉豚は焼き縮みが少なく、筋も食べきれるほどの柔らかい肉質が特徴。自然の風景を食材や空間に取り入れたGARB MONAQUEで、ゆったりとしたひとときを愉しんで。

— Chef's Point —

当店では料理に合わせてソムリエがワインを選んでおります。お肉の味がしっかり感じられるBBQグリルと一緒に、ぜひワインもお愉しみ下さい! (シェフ:後藤さん)



うめきた
広場
1F
レストラン・バー・カフェ
GARB MONAQUE

電話番号 06-6359-5180

旬を感じる素材を使ったイタリアン・フレンチの料理が揃う。ランチ、カフェ、ディナー、バーと一日中いつでも使えるオールデーダイニング。



Premium Beef Selection ¥7,500(税込)

※価格について

- ・お肉の種類によって値段が変わる
- ・別途10%のサービス料要

旬のお肉と前菜のセットがいただける『Premium Beef Selection』。国産サーロインやフィレ肉など、厳選された産地から取り寄せたお肉を炭火で豪快に焼き上げたひとさら。お好みで赤ワインソースやペッパーコーンソースをつければ、味を変えながら愉しめる。開放的でエレガントな雰囲気の店内が、食事のひとときをいっそう引き立てる。

— Chef's Point —

チリやオーストラリアなどが産地の『ニューワールドワイン』や、当店オリジナルのカクテルもご用意しています。自慢のプレミアムビーフのお供にぜひ! (マネージャー:北西さん)

グリル | バー | テラス
THE COSMOPOLITAN
GRILL | BAR | TERRACE

電話番号 06-6147-7700

プライベートダイニングルーム、モダンなバーラウンジ、風が渡るダイニングテラスと、洗練された空間の中で厳選素材のグリル料理と上質な美酒に酔いしれて。



トマトすき焼きランチ ¥1,800(税込)

※ ランチのみ

牛肉とトマトが絶妙にマッチする名物、『トマトすき焼きランチ』。甘辛く煮込んだ牛肉と玉ねぎに、トマトの旨味と酸味が美味しさを引き立てるひとさら。店名にある「ばさら」には「自由気ままに」という意味があり、「日本料理であっても、肩肘張らず気軽に楽しめるように」というお店の想いが込められている。

— Chef's Point —

トマトをつぶし、玉ねぎを牛肉でまいて、温泉卵をくぐらせて食べるのがおすすめ!牛肉とトマトの旨みの相乗効果がクセになります。(料理長:小崎さん)



南館
8F 和食
日本料理 大坂ばさら

電話番号 06-6485-7786

日本料理人小山裕久氏の創意あふれる日本料理店。※ディナータイム別途
10%サービス料要



ポッサムキムチ

¥1,078 (税込) ※ディナーのみ

海鮮やフルーツを白菜キムチで包んだ『ポッサムキムチ』。「ポッサム」とは、韓国語で「福を包む」という意味。甘辛いタレで味付けされた海鮮と、すっきり爽やかな季節のフルーツの組み合わせがやみつきになること間違いなし。ブルコギやチヂミなど、メイン料理の前菜にもおすすめしたいひとさら。

— Chef's Point —

日本人の口に合うよう辛味を抑えて調理しているので、辛い物が苦手な方もぜひお試しあれ! (店長:岡崎さん)



南館
7F 韓国料理
韓国厨房 水刺間

電話番号
06-6485-7995

落ち着いた雰囲気の店内でメインからデザートまで様々な韓国料理が味わえる。



ゴロッと!野菜のラクレットチーズ掛け

¥1,680 (税込) ※ディナー価格

色とりどりの野菜にラクレットチーズがたっぷり掛かった『ゴロッと!野菜のラクレットチーズ掛け』。季節ごとに変わる野菜に加え、十勝産のじやがいも『インカの目覚め』やマッシュルームも使用されており、栄養満点なひとさら。ミルクボトルの照明や牛柄のソファーが魅力的な店内で、ぜひこだわりのひとさらを愉しんで。

— Chef's Point —

ラクレットチーズは温泉水で磨かれており、チーズ特有のくさみがなく美味しく召し上がり頂けます。(シェフ:福本さん)



南館
7F チーズ料理・バル
tokachi's market

電話番号
06-6485-7606

北海道・十勝の厳選素材とこだわり抜いたチーズを多数揃えるチーズバル。レンガ造りの壁や牛柄のソファなど、個性的な店内も魅力的。

温製 野菜の遊園地

¥1,900(税込) ※ディナー単品価格

※他の時間の価格は下記の通り

ランチ:3,300円(コースの前菜として)

ディナー:3,740円(コースの前菜として)

20種類以上の色とりどりな野菜が目を引く『温製野菜の遊園地』。野菜はそれぞれに適した調理法で仕上げられており、その色鮮やかな見た目はまさに遊園地のよう。リュミエール大阪KARATOでは、洗練されたフレンチでありながら低糖質にこだわり、美味しくて美しい料理が愉しめる。広々とした店内で、ゆったりとしたひとときをぜひ愉しんで。

— Chef's Point —

当店では、前菜やメイン、デザートなどを気分に合わせて組み合わせて頂けます。美味しい美しく、栄養豊富なひとさらをご賞味あれ! (シェフ:唐渡さん)



南館
8F 現代風野菜フレンチ
リュミエール大阪
KARATO

電話番号
06-6485-7515

ミシュラン星つきシェフ唐渡氏による、現代風野菜フレンチレストラン。おいしいご馳走と健康な身体づくりの両立を目指した“野菜の美食”を追求。



野菜もりもり
ひとさら

一日分の野菜20品目

¥1,408(税込)

大きな器にたっぷり野菜が入った「一日分の野菜20品目」。一日あたりの摂取量の目安である350グラムのお野菜が、このひとさらには凝縮! 野菜ごとに産地を選び分けるだけでなく、野菜の調理方法もひとつひとつ変えるというこだわりよう。「お腹も満たしたいけど、お野菜もたっぷり食べたい!」というあなたにおすすめのひとさら。

— Chef's Point —

当店では作り置きをせずに、注文を受けてからひとつひとつ調理しています。野菜たっぷりの本格スープカレーです! (シェフ:小柳さん)



スープカレー
Rojiura Curry SAMURAI.

電話番号 06-6371-0306

「野菜を食べる」がコンセプトの北海道札幌発スープカレー専門店。具材だけではなく、スープの種類や辛さもカスタマイズして愉しめる。北海道ならではのドリンクやデザートも豊富。



野菜もりもり
ひとさら

日本一御前

¥2,200(税込)

※ 平日：ディナーのみ提供／土日祝：終日提供

中トロを含む7貫のお寿司と天ぷらのセットが愉しめる『日本一御前』。お寿司は中トロの他にも、光り物や白身魚、ネギトロやイクラといった豪華ラインナップ。お寿司と一緒に、天ぷらやお味噌汁、さらに茶碗蒸しも頂ける。買い物やお仕事の合間でも気軽に立ち寄れるため、サクッとお寿司が食べたいときにはぜひ。

— Chef's Point —

季節によって食材を変えながら、板前がひとつひとつ握っています。握りたての江戸前寿司をお愉しみ下さい！（シェフ：金本さん）



南館
B1 寿司 魚がし日本一

電話番号 06-6485-8928

市場で目利きした新鮮なネタで握りたての江戸前寿司を提供。いつでも、好きなネタを、好きな分だけ、気軽に味わえる。



旬の食材
ひとさら

KIKI's クリームティー

¥1,870(税込)

英国風のティータイムを演出してくれる『KIKI's クリームティー』。「クリームティー」とは、紅茶とスコーンと一緒に愉しむ英国文化のこと。プレーンスコーンに、自家製ジャムとクロテッドクリームをたっぷりつけて味わいたいひとさら。英国で160年の歴史を持つバーレイ製の食器が、優雅なティータイムをいっそう引き立てる。

— Chef's Point —

クロテッドクリームには岡山県産ジャージー牛乳を使用し、クリーム本来の甘みと、濃厚な味わいが愉しめます。(店長:青砥さん)



紅茶・カフェ
TEA ROOM KIKI
紅茶&スコーン専門店

電話番号 06-6371-8255

英国風のアフタヌーンティーが堪能できるティールーム。メニューだけでなく、食器も英国の陶器ブランドを使用。いつもとは一味違うティータイムが愉しめる。



スイーツ
ひとさら

ベリーとクリームチーズのパンケーキ

¥1,100(税込)

もっちりとしたパンケーキ生地に、ベリーとクリームチーズが相性抜群の『ベリーとクリームチーズのパンケーキ』。生地に少しだけ塩味を加えることで、トッピングされたソースやクリームチーズの味を引き立てる。毎月新しいメニューが考案されているパンケーキ&ブックスビブリオテークで、お気に入りのひとさらがきっと見つかるはず。

— Chef's Point —

パンケーキ生地やソースは全て店内で手作りしています。お友達やご家族とのシェアもおすすめ! (ホールスタッフ:川上さん)



パンケーキ・スイーツ・カフェ
南館
1F
パンケーキ&ブックス
ビブリオテーク

電話番号 06-6359-1389

こだわり抜いた素材を使用したパンケーキ生地が特徴のパンケーキカフェ。デザートメニューだけでなく食事メニューも豊富なので、時間帯や気分に合わせて愉しめる。



スイーツ
ひとさら

マスカルポーネクリームの 抹茶ティラミス ¥770(税込)

本格宇治抹茶が味わえる『マスカルポーネクリームの抹茶ティラミス』。京都宇治藤井茶園の宇治抹茶が贅沢に使用され、マスカルポーネクリームとの相性も抜群。24/7 cafe apartmentでは、デザートメニューだけでなく、ごはんメニューも豊富。時間帯や気分に合わせてメニューが選べるのも嬉しいポイント。

— Chef's Point —

抹茶の濃厚な口あたりがクセになること間違いない!お一人様でもぜひ気軽に立ち寄り下さい。(シェフ:土屋さん)



 カフェ
B1 24/7 cafe apartment

電話番号 06-6377-5777

栄養バランスの取れた一汁三菜のほか、和スタイルのデザートも充実。ランチ、カフェ、ディナーはもちろん、ゆっくりお酒を愉しむこともできる。



スイーツ
ひとさら

Umekikiは、グランフロント大阪で始まった「食」の目利き力を高めていくために様々なイベントや情報発信を行うプロジェクト

Umekiki 公式サイト | <https://www.facebook.com/gfo.umekiki/>
<https://umekiki.jp/> | https://www.instagram.com/umekiki_project/

木曜マルシェの情報も公開中!

Umekiki 運営:GRAND FRONT OSAKA SHOPS & RESTAURANTS

企画/制作/運営:株式会社KUUMA Umekiki運営事務局

お問い合わせ先:グランフロント大阪コールセンター

TEL:06-6372-6300

Umekiki増刊号は
webでも掲載中!



COVER:Rojiura Curry SAMURAI.(グランフロント大阪ショップ&レストラン 南館7階)

2021年3月16日 増刊号 発行

*価格はすべて税込みです。※別途サービス料が必要な店舗がございます。※旬の食材を使用しておりますのでなくなり次第終了となります。※営業時間を変更・休業している場合がございます。詳しくは店舗にてご確認ください。
(2021年3月16日現在の情報です)