Umekiki Menu

2013 AUTUMN

初めてその名前を知るような、日本各地の食材をmekiki。「三重県 伊勢いも」「長野県 村山早生ごぼう」「鳥取県 大山ブロッコリー」「高知県 四方竹」。今回、4つの厳選食材にグランフロント大阪の精鋭シェフが出逢ったことから始まった特別企画。アイデアと技が光る、この時期だけの「スペシャリテ」を見逃さないで。

FOOD STAFF

三重県

Ise Imo
伊勢いも

約300年前より栽培されており、三重の伝統野菜にも選出。外見のゴツゴツした見た目に似合わず、すりおろすと真っ白で粘り強い、美しい食材の姿がお目見え。

おいしい理由

栄養価が高く人気があり、「畑のうなぎ」と呼ばれるほど。通常の山いもに比べ灰汁が少なく、強い粘りとクリーミーなコクが特徴。甘みさえ感じられるから驚きだ。すりおろして時間が経っても変色しない点は、さまざまな調理法に適しているといえる。

長野県

Murayamawase Gobo
村山早生ごぼう

信州の伝統野菜。秋蒔き夏どり品種で、7月中旬〜11月中旬が収穫期。身が白く、太く、灰汁が少ないのが特徴。須坂市名物「みそすき丼」に使われている。

おいしい理由

千曲川村山橋近くの河川敷の肥沃なやわらかい土地で栽培されている。手掘りしてすぐ出荷できるため、鮮度・風味がよい。ごぼうの香りと旨味は皮の付近に多いので、調理の際は、表面をたわしでこする程度に。地元では、慶弔の行事食の食材であるが、栽培者が少なく希少な野菜として珍重されている。

鳥取県

Daisen Broccoli
大山ブロッコリー

大山山系の清冽な良水と、火山灰を含む黒ぼく土壌で栽培されるブロッコリー。大地からの恵みをたっぷり含み、旨味が強く、花蕾(からい)から茎までしっかりと甘い。

おいしい理由

日本で初めて、ブロッコリーを葉っぱと茎が付いた状態で市場に出したのが、この大山ブロッコリー。まだ夜が空ける前から収穫を始めるという「朝採れ中の朝採れ」な状態で市場に届けられる。花蕾の部分が弾けるような固さがあるものが、良品である。

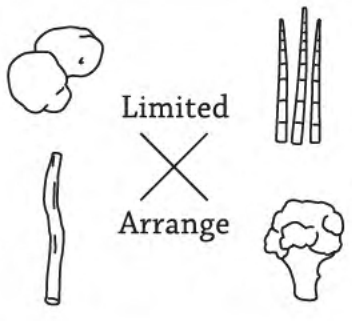
高知県

Shihouchiku
四方竹

秋に旬を迎える珍しい竹の子「四方竹」。採れたてをすぐに加工しているので、固過ぎず、柔らか過ぎない独特の耽美な食感が楽しめる。

おいしい理由

生のままだと非常に傷みやすく、しばらく放置するとすぐに変色が始まってしまうほどだ。そのため、地域内消費に留まっていた。しかし近年、皮付きのまま茹で、新鮮なうちに加工する技術が確立され、そうすることで新鮮さを損なうことなく味わえるようになった。



今が旬の4つの素材を、47の店舗がリミテッドアレンジ。Umekikiだけの、おいしい一皿。

10月18日(金) 〜 11月4日(月・祝)

Umekikiが全国から選りすぐった4つの旬の素材を使って、グランフロント大阪内にある47のお店が、オリジナルの期間限定メニューとして提供。素材の特性を究極まで問い詰めて仕上げた料理や、生産者も驚きのアレンジが加えられた料理などが、バラエティ豊かに登場する。Umekikiが自信を持っておすすめする垂涎の一皿を、どうぞご堪能あれ。

UMEKITA DINING

ウメキタダイニング＜南館7F・8F・9F＞

大阪初出店、ここだけしか味わえない、
行列が絶えない…など
こだわりがずらりと並ぶ贅沢な食フロア。
様々なジャンルの食を味わう体験を。

About Icons 料理の中にどの県の食材が隠れている？

シェフがどの食材を使っているのか、各店舗のアイコンをチェック。左から、三重県の伊勢いも・長野県の村山早生ごぼう・鳥取県の大山ブロッコリー・高知県の四方竹。まだまだ大阪のマーケットにでまわっていないおいしい食材が見え隠れ。この秋だけしか食べられない味巡りを楽しみましょう。

三重県 伊勢いも　長野県 村山早生ごぼう　鳥取県 大山ブロッコリー　高知県 四方竹

20種以上の野菜をそれぞれに合った
調理法で仕上げた色鮮やかな一皿。

温製“野菜の遊園地” ¥1,470

mekiki point
伊勢いもは、アルミホイルで焼くなど、火を通すことで濃厚でねっとりした旨みが出る。四方竹は、歯切れ良くアクセントに使いたい食材。

現代風野菜フレンチ　**リュミエール大阪KARATO** 南館8F
ミシュラン星付きシェフ唐渡の現代風野菜フレンチ。低糖質にこだわり健康と美食を両立

5時間煮込んでトロトロになった頬肉とフリットにしたごぼうのサクサク感がマッチ。

和牛頬肉の煮込み村山早生ごぼう フリットのアクセント Grande¥2,700 / Regular¥1,700

mekiki point
比較的水分が多いごぼうなので、フリットした時に小気味の良い歯応えと香りがでるよう絶妙な厚さにスライス。繊細な味わいを感じて。

イタリア料理　**Donnagolosi** 南館7F
グローバルシェフ山本秀正がてがけるダイナミックなサイズのイタリアンレストラン

味が伝わるシンプルなポタージュ。

村山早生ごぼうのポタージュ ¥800

mekiki point
ごぼうがしんなりするまで、弱火でじっくり炒めるのがポイント。あくが少なく後味がさっぱりしているので、スープにむいている。

ベーカリーレストラン　**THE CITY BAKERY BRASSERIE RUBIN** 南館7F
シティベーカリー世界初出店を機に作ったレストラン。焼きたてパンとともに料理とお酒を

旬の香り漂う四方竹を使った料理長のアイデア光る吸物。

旬の四方竹の吸物 ご飯ものとセットで+¥250 / 単品¥450

mekiki point
筍よりもしっかりとした食感を持つ四方竹を使用。一度出汁で炊いてから入れると、生臭さを抑えられ竹の香りが一層引き立つ。

ひつまぶし　**ひつまぶし名古屋 備長** 南館7F
本場名古屋郷土の味、一度に三つの味が楽しめる名物ひつまぶしの名店

ゆっくり炊いて、ごぼうと鴨肉の旨みを凝縮。
鴨の脂身の甘みとごぼうの風味を楽しんで。

村山早生ごぼうと鴨もも肉の炊き合わせ ¥800

mekiki point
香りが豊かなので、風味の組み合わせを考えるのも一興。炊き込み御飯に入れれば、ほのかに土の香りを感じ、食欲がそそられる。

日本そば　**手打ちそば 石月** 南館7F
関西初出店の手打ちそば屋。石臼挽き自家精粉二八そばを味わえる

アンチョビとドライトマトで炒めてクルミの香ばしさをプラス。

大山ブロッコリーのアンチョビソテー ¥580

mekiki point
国産食材なので、芯の固い部分以外はもれなく使用。家庭でイタリアンの時は、クタクタになるまで煮込んで、ホクホクとした食感を楽しむのも良い。

イタリアンバール　**Italian Bar PIENO festa** 南館7F
難波で連日満席のイタリアンバールが梅田に初出店。常時60種類以上のワインがある

根菜食材をふんだんに使った秋らしいパエリア。注文は2名様～。

イベリコ豚と伊勢いも 村山早生ごぼう 四方竹のパエリャ ¥3,200

mekiki point
それぞれの野菜の特徴を活かすために、オーブンにいれるタイミングを調整。四方竹を合わせることで、イベリコ豚の脂を中和できる。

スペインバル　**Bar Español LA BODEGA** 南館7F
博多長浜港から毎日直送される朝採れ鮮魚を様々な調理法で楽しむ本格スペインバル

野趣溢れる香りと揚げたての食感が、
ごぼうの旨さを伝える一皿。

揚げごぼうののったパリパリサラダ ¥750

mekiki point
水分が多いのが特徴の村山早生ごぼうは、180℃の油で揚げて一度冷ましてからもう一度180℃の油で二度揚げするとパリパリに仕上がる。

炉端・海鮮料理　**博多漁家 磯貝** 南館7F
博多の超人気店「磯貝」が関西初出店。獲れたての新鮮な魚を最適な調理法で提供

野菜本来の味を楽しむために、
シンプルにオリーブオイルとカラスミで味付け。

四方竹と大山ブロッコリーの 自家製タリオリーニカラスミ風味 ¥1,800

mekiki point
大山ブロッコリーは、蒸し煮にして身を柔らかくしているので、味が染み込みやすくなる。本来の味や食感を活かすなら、オイル系パスタがおすすめ。

バル・ワインバー　**産直素材＆ワイン CIAO NATURE** 南館8F
生産者がこだわりぬいて育てた究極の食材を用いたイタリアンと多彩なワインを堪能

これからの季節にぴったりの体温まる一杯
旬の食材をふんだんに。

豚汁 セットで¥380 / 単品もOK

mekiki point
ごぼうは斜め切り、四方竹は大きめにカット。食材ごとに切り方や下ごしらえを変えることで、汁物として煮込んでも食感を残すことができる。

洋食　**洋食 Revo** 南館7F
天下茶屋の人気店が梅田に初進出。店主がセリに出向いて目利きする黒毛和牛は絶品

4県の目利き食材を全て使ってナムルにし、ビビンバにアレンジ。

旬野菜のやまかけ石焼ビビンバ ¥1,380

mekiki point
ごぼうの下処理をして、鶏ガラスープ、醤油、砂糖、みりんで味付け。煮すぎて柔らかくなりすぎないように、煮立ったらすぐ火を止め、味を染み込ませる。

焼き肉　**白雲台** 南館7F
鶴橋で愛され40年。特選和牛は肉質等級5（A5 B5）限定の仙台牛や佐賀牛を使用

旬の村山早生ごぼうときのこなどを主役に、カルボナーラをイメージ。

自家製ベーコンと村山早生ごぼう、こだわりきのこ、リコッタチーズ、半熟卵のピッツァ ¥1,680

mekiki point
ごぼうを少し多めの酢と水で5分程ボイル。そのままお湯を冷ましながら、浸しておけば、酸味と旨みがごぼうに染み込み味わい豊かに。

イタリア料理　**Tana La Terrazza** 南館7F
神戸で愛されて遂に大阪に初出店。新鮮野菜や魚介類をその場で調理する本格イタリアン

短冊状に切ったさくさくの伊勢いもの食感を
シンプルに味わう贅沢を

伊勢いもの甘海老塩麹和え ¥780

mekiki point
アクが少なくクリーミィなコクが特徴の伊勢いもに甘海老を塩麹で和えた甘味と塩味で旨味も増し味わい深くなる。

海老・れんこん料理　**海老れんこん** 南館7F
金沢・九州・北海道など全国の漁港や市場から新鮮海老を毎日仕入れる海老料理専門店

もち粉の入ったチヂミに
伊勢いもを加えてさらにもちもち食感に。

伊勢イモのもちふわチヂミ ¥950

mekiki point
もちもち感を出したい時は、粘り気の強い伊勢いもが適役。ほんのり甘みもあるので、香辛料に合わせてそのコントラストを楽しんでみて。

韓国料理　**韓国厨房 水剌間** 南館7F
恵比寿の人気プルコギ韓国料理店が初の2号店を大阪に出店。プルコギとチヂミが人気

ごぼうをおろしと小口切りにし、鳥味噌と合わせた鉄板うどん。

鳥とごぼうの味噌うどん ¥980

mekiki point
ごぼうの切り方や調理法を変えると様々な食感が楽しめる。パリパリに揚げたごぼうチップスは、汁物に少し入れるだけで、アクセントとして活躍。

天ぷら・うどん・鍋料理　**心斎橋 にし家** 南館7F
職人だしのきいた登録商標のうどんちりや本格的な天ぷらで浪花の文化を伝える

信州の蕎麦粉を使ったガレットとブロッコリーの風味を楽しんで。

大山ブロッコリーとしっとり スモークサーモンのガレット ¥1,150

mekiki point
大山ブロッコリーは、ボイルではなく蒸してからのせることで、素材の栄養と旨み成分が凝縮。このひと手間が料理の完成度に差をつける。

フランス料理　**BISTRO & CREPERIE Pan de mere** 南館7F
直輸入のシードルとフランスで日常的に親しまれている郷土料理やガレットを楽しめる

※表示の金額はすべて税込価格です。Umekiki Menuは旬の食材を使っておりますので、品切れの場合がございますこと、あらかじめご了承下さい。

実施期間　10月18日（金）～11月4日（月・祝）

クルクルのショートパスタとペーストしたブロッコリーの一体感が絶妙。

鳥取ブロッコリーと鰯のブッコリシチリアーナ ¥1,700

mekiki point

パスタと合わせる時は、煮崩したり、ペースト状にした方が、麺と絡みやすくなりおすすめ。ブロッコリーの風味を存分に引き出して。

イタリア料理 **Taormina** 南館7F
ハワイが本店のイタリアンレストランがシチリア料理を楽しめるトラットリアとして初上陸

季節の野菜約5種のせいろ蒸し。ソースは蝦味噌を使って中華風に。

アジアンバーニャカウダ ¥580

mekiki point

蒸すことで、余計な水分が入り過ぎず、素材の良さを活かすことができる。また、バーニャカウダにすれば、たくさんの野菜を摂取でき、とってもヘルシー。

中国料理・飲茶 **DIM JOY** 南館7F
シンガポール女優ミシェール・サラムとアマンリゾートファミリーが手がけるモダン飲茶

プリっとした大海老とシャキッとしたブロッコリーの食感の妙。

大海老と大山ブロッコリーの上海蟹味噌ソース簪仕立て ¥2,100

mekiki point

ボイルする時に、塩と油を投入。油でツヤが増し、房の緑色も鮮やかに。茎と房部分の茹で時間を変えると、部位ごとの食感が際立つ。

中国料理・飲茶 **JOE'S SHANGHAI,New York** 南館8F
ニューヨークなど世界6店舗展開。世界各誌が絶賛するモダンチャイニーズレストラン

グリーンパパイヤの替わりに
カラっと揚げたごぼうをトッピング。

早生ごぼうのソムタムトード ¥1,400

mekiki point

カラッと揚げたごぼうの食感を損なわない様に揚げ衣に片栗粉を足すのがポイント。

タイ料理 **mango tree osaka** 南館8F
バンコクに本店を構えロンドン、東京、ドバイ、香港など世界で愛されるタイ料理店

大山の海と山をイメージ。
天使の海老とホタテ貝柱を使った贅沢スープ。

大山ブロッコリーのクリームスープ ¥1,400

mekiki point

茎と花の部分を分けて、調理時間を調整。花に香りがあるので、茎をいれてから花をミキサーにいれる。同時に、きれいな緑色をキープできる。

グリル・バー・テラス **THE COSMOPOLITAN GRILL | BAR | TERRACE** 南館9F
シンプル・エレガンスをテーマに産地厳選食材や熟成ビーフ、旬の日本野菜などを使用

大阪堺の契約農家のこだわりごはんと伊勢いもとろろがマリアージュ。

とろ玉ごはん ¥630

mekiki point

粘りのつよい伊勢いもを山芋とブレンドすることで食べるのに調度よい粘りに。特製のだしとの相性もぐんとよくなる。

串揚げ **揚八** ／ くわ焼き **九志焼亭** 南館7F
嗜好を凝らした季節感じる串カツとソムリエのオーナー厳選のワインを楽しめる

OTHER SPOT

うめきた広場B1F・南館1F・北館1F
グランフロント大阪内にはこだわりのグロッサリーやカフェが立ち並ぶ。
季節の食材や各地のこだわりの味に出会う体験を。

バンチェッタと共に野菜の旨味を
凝縮した一品。寒い日にぴったり。

野菜のポトフ ¥1,580

mekiki point

それぞれの野菜は全て別々に火を入れて、スープに浸してひと晩寝かせる。スープが冷めていくときに味が染み込んでいく。

カフェ＆ブラッスリー **AUX BACCHANALES** 南館1F
"フランス大衆食文化を伝える"がコンセプトの本場の賑わい感じるカフェ＆ブラッスリー

ごぼうは軽くソテーして食感を柔かく。
チーズと味噌との相性も抜群。

村山早生ごぼうと信州みそのグラタン ¥500

mekiki point

村山早生ごぼうはアクが少ないので使い勝手が良い。風味にクセがないので、洋風のアレンジがお薦め。ワインにもよく合う。

グロサリー・デリカテッセン **サンクゼール・マルシェ・プレミアム** うめきた広場B1F
自家製グロッサリー、手づくりジェラードの販売。信州の食材を楽しめるワインカフェ併設

シンプルに仕上げた生地の中から、チーズの塩気とブロッコリーの甘い風味が。

鳥取産大山ブロッコリーとチーズのビスケット ¥280（1個）

mekiki point

ビスケットの中に入れるなら、茹でずに生のものを使うのがポイント。火が入り過ぎると食感がなくなるので要注意。

ベーカリーカフェ **THE CITY BAKERY** うめきた広場B1F
20年以上ニューヨーカーに愛され続けているベーカリーカフェ

グリーンカレーの風味を損なうことなく、独特の食感を引き出した逸品。

四方竹と大山産ハーブ鶏のグリーンカレー ¥800

mekiki point

四方竹は、食感を愉しむために大きめにカットして存在感を出すのがおすすめ。アクも少なく火が通りやすいので、調理もしやすい。

タイ料理 **mango tree kitchen "khaoman gai"** うめきた広場B1F
タイ・バンコクに本店を構える"マンゴツリー"からイートインとテイクアウトが可能に

多くの素材を使うことで、食感の違いや彩りの良さを楽しめる。

インカのめざめと大山ブロッコリーと秋野菜の鉄板焼き ¥800

mekiki point

大山ブロッコリーは芯が甘いので、房の部分と別々に茹で、焼くときに合わせる。茹で過ぎると風味が薄くなるので、少し固めにするのがコツ。

カフェ＆鉄板バール **bib baR** 南館1F
あらゆる時間にこだわりの料理を。どんなシーンにも寄り添うカフェ＆鉄板バール

輪切りにしたごぼうを柔らかく炊き、
チョコとチーズでグラタン風に。

村山早生ごぼうのチョコチーズグラタン ¥780

mekiki point

ごぼうはブイヨンと白ワインでしっかり下味を付けることで、チョコの甘さとチーズの塩気をしっかり活かす。やわらかさとフライのアクセント、両方楽しめる。

チョコレート＆カフェ **Caffarel** うめきた広場B1F
トリノで生まれた人気No.1の老舗チョコレートショップがカフェスペースを併設

ほくほくした伊勢いもとクリームが奏でるハーモニー。ブルーチーズがアクセント。

ほっくほく伊勢いものブルーチーズグラタン ¥780

mekiki point

伊勢いもは包丁の背で叩くようにして細かくすることで、食感を残しつつ、粘りを出す。ソースの絡みも良くなりグラタンの中で活躍。

マーケットバール **SOSH THE MARKET BAR** 南館1F
NYの市場にある食堂がコンセプト。その日に届く野菜、肉、鮮魚をカジュアルに味わえる

柔らかいじゃがいもとブロッコリーのシャキっとした食感が楽しい。

じゃがいもと大山ブロッコリーのサブジ ¥630（ハーフ¥350）

mekiki point

「サブジ」とは炒め物のこと。ブロッコリーは色味をしっかり出すため、軽く塩茹でした後で加える。茎も細かく切って入れると食感が増す。

カフェ **CANTE GRANDE** 北館1F
大阪にチャイを広めたカフェ。チャイ以外にも厳選した紅茶やオリジナルケーキなども

ごぼうとアサリの出汁をソースにしたパスタ、京七味で香りをつけて。

天ぷら穴子と早生ごぼうのバベッティーニ

※コース内のパスタ（要予約）
ランチAコース ¥3,675　ディナーAコース ¥5,775

mekiki point

灰汁を抜くため、ごぼうは酢水にさらす。その後、蒸した昆布で炊いた出汁に浸し、出汁をパスタのソースに入れて、深い味わいを。

イタリア料理 **code kurkku + IL GHIOTTONE** 北館1F
全国から届く生産者の顔が見える食材を新しい切り口で楽しむイノベーティブ・イタリアン

ガレットの上にたっぷりの海の幸と、
相性の良いブロッコリーを添え、特製の泡ソースで仕上げ。

海の幸の白ワイン風味 ¥1,300

mekiki point

素材の風味を活かすため、軽く塩茹でし、常温で冷ますのがポイント。氷水などで無理に冷やすと形状が崩れ食感が悪くなってしまうので注意。

フレンチカフェ **CRÊPERIE Le Beurre Noisette** うめきた広場B1F
パリ15区のネオビストロ、ティエリーブランキシェフが演出するお気軽フレンチカフェ

※表示の金額はすべて税込価格です。Umekiki Menuは旬の食材を使っておりますので、品切れの場合がございますこと、あらかじめご了承下さい。

実施期間 10月18日（金）～11月4日（月・祝）

UMEKITA FLOOR

ウメキタフロア<北館6F>
朝まで楽しめる大人のスペース。食と遊びが交差する独自の世界観で
「ヒト・コト・モノのミックス&ボーダレス」を体現できる場所。はしごできる16店舗を屋台感覚で。

柔らかく仕上げた鶏肉と野性味溢れる
ごぼうの新感覚キンピラ。

播州百日鶏のロースト・村山早生ごぼうと人参のフリット・キンピラスタイル ¥1,800

mekiki point
ごぼうは隠し包丁を入れ、蒸し煮することで大きなサイズでも柔らかに。また、中にも味が染み渡り、仕上がりも短い時間で。

創作中国料理 **Regina** 北館6F
ギリシャ製のガラス食器に彩られ旬の食材にこだわった繊細な創作中華と華やかな創作イタリアンのマリアージュ

伊勢いもの面白い粘りと、お店の人気メニューのコラボレーション。

とろろ伊勢いもと博多明太子の冷製うどん ¥980

mekiki point
伊勢いもをすりおろすのは、おろし金よりもすり鉢を。すり鉢で円を描くようにすりおろすことで、きめ細やかで柔らかなとろろに。

おばんざいバー **博多漁家 しらすくじら** 北館6F
魚の旨い店として博多で大人気の海鮮炉端「磯貝」の姉妹店。おばんざいが多数揃う

コクの強いビールで食材を蒸すことで、
お洒落な味わいの酒蒸しに。

竹の子とムール貝のエビスビール蒸し ¥840

mekiki point
ビールで蒸すことでコクを。中でもエビスビールはコクが強く、四方竹に良く合う。香りを楽しむなら白ワイン蒸しもおすすめ。

ダイニングバー **GOOD EAT TABLE & STANDARD BAR** 北館6F
シーフードブラッターや豪快ステーキなどNYを感じる異文化ミックス料理をお酒とともに

四方竹を牛カルビで巻いた串焼きは、33種類のソースをお好みで。

竹の子の牛カルビ巻きBBQ ¥788

mekiki point
ソースはご家庭で揃うものをいろいろ試してみるのもおすすめ。中でもスパイシーテイスト、ピリ辛テイストは四方竹との相性抜群。

バーベキュー&ビアホール **BBQ33** 北館6F
33種のソースと楽しむ肉や魚介を鉄板で焼き上げたバーベキュー料理が名物のビアホール

伊勢いもをつなぎに使い、ふっくら新食感の海鮮フードメニューに。

伊勢いもの海鮮チヂミ ¥600

mekiki point
生地のふっくら感を出すポイントは、一度1〜2分程度チヂミを蒸し焼きにすること。ご家庭で使う閉じブタで大丈夫。

お好み焼き・もんじゃ **百十** 北館6F
大阪長居で13年、なんばで7年、連日行列を作る評判店。大阪らしさを思いきり楽しめる

7つの食材が入ったパン粉を四方竹に
まぶしてイタリアン風にグリル。

四方竹とローマパンコグリル ¥1,280

mekiki point
料理は下準備が全て。このグリルも、四方竹自体はあまり味がしないのでローズマリーなどの香草で香りをつけるのがポイント。

旬野菜創作バル **azzurroverdura** 北館6F
野菜を中心に旬のおいしさを再発見できる創作野菜バル。月替わりで旬野菜を楽しめる

ほくほく伊勢いもに、オリーブケイパー、ドライトマトと一味を効かせて。

伊勢いものグリル or フリット 一味を効かせたキノコのグレモナータソース ¥400

mekiki point
伊勢いもはぬるま湯に約2時間浸してから凹部を包丁で削り、ナイロンタワシで強くこすると簡単に皮がむける。

イタリア料理 **muse umekita winebar&grill** 北館6F
ナポリ風ピザやタパス、ワインを遊びながら楽しめる新感覚のイタリアンバール

秋野菜をふんだんに使い、大山ブロッコリーのソースで優しい味に。

旬の魚と秋野菜のソテーを大山ブロッコリーソースにのせて ¥1,400

mekiki point
秋野菜は、魚の出汁で茹でる。ブロッコリーソースにその出汁を加えればお皿全体がまとまります。

フュージョン料理 **MOTTA PORTENO** 北館6F
アルゼンチン・ブエノスアイレスでMOTTAと呼ばれるイタリア系移民が育んだ郷土料理と様々なジャンルの料理が融合

今が旬の竹の子を、お店秘伝の出汁でおでん仕立てに。

おでん・四方竹 ¥200

mekiki point
竹の子は、お湯で煮こぼしてから炊き上げるのがポイント。旬で純国産なので直接使っても大丈夫だが、煮ることで食感が際立つ。

日本酒食堂 **日本酒バル さわら** 北館6F
酒匠が厳選した全国の地酒、焼酎とともにこだわりの料理を楽しめる日本酒食堂

旬の食材をボイルし、特製あんに絡めてぎょうざと一緒に。

秋野菜のあんかけ餃子 ¥780

mekiki point
四方竹は灰汁抜きしなくても良い優れもの。通常の竹の子を使用する場合は、前もってボイルして灰汁抜きが必要。

餃子 **テムジン** 北館6F
福岡で愛され50年。沢山の野菜と牛肉を使ったあっさりとしてヘルシーな餃子が魅力

伊勢いもをカスタードソースにし、
お子様にも美味しいパンケーキに。

伊勢カスタードポテトと厚焼きパンケーキ ¥800

mekiki point
伊勢いもに限らず、山いも類は皮をむいてゆでると手がかゆくなるので、水から皮ごと15分程茹でると片手できれいにむける。

新型スポーツバル
Nippon 〜ジャパニーズ・タパス・バル〜 北館6F
「欧州にある日本食バルを逆輸入」をコンセプトに欧州タパスを日本スタイルで楽しめるバル

旬の竹の子、手切り生ハム、モッツァレラチーズの旨味を重ねて。

高知産四方竹とスペイン産生ハムの目玉焼き ¥580

mekiki point
クセがない四方竹なので特徴的な食感を生かし、調味料として「スペイン産生ハム」を使い、旨味と塩気を出すのがポイント。

スペインバル **La Cazuela -roja-** 北館6F
ワインとタパス、パエリアで美味しい時間が楽しめる、陽気で気軽なスペインバル

白ワインと岩塩で蒸した食材と、広島産カキを合わせヘルシーに。

伊勢いもと大山ブロッコリーのオイスターサラダ ¥1,080

mekiki point
伊勢いもは皮付きで蒸してから、皮を剥く。電子レンジで簡単に仕上がるのと、蒸し料理は栄養価が高いのがポイント。

ブリティッシュオイスターパブ **Lis Larry** 北館6F
数種類のプレミアム生麦酒と産地直送の牡蠣を楽しめるブリティッシュオイスターパブ

ブロッコリー・香味野菜の風味を愉しめ、からだ温まる美味しい一品。

ブロッコリーのスープ ¥300

mekiki point
ブロッコリーはご家庭のミキサーでも、不揃いな食感は残るので、スープにしてブロッコリー特有の風味と食感をご賞味あれ。

和食 **憩酒屋 ひょうたんや／ビストロフレンチ gourde** 北館6F
100種を超える日本酒が揃う和食憩酒屋と新鮮食材で調理するフランス家庭料理店

伊勢いもをすりおろし、うずら玉子を月見に見立てた和テイストリブ。

三重県産伊勢いもでお月見フィンガーリブ ¥500 (1本)

mekiki point
伊勢いもをすりおろしてから先に出汁醤油と合わせておくのがポイント。灰汁が少ない食材で、醤油と合わさった味わいは絶品。

骨付きポークのバル **bar・ya Riblin** 北館6F
12種のソースと味わう、したたる肉汁、豚の旨さが凝縮された骨付きフィンガーリブが自慢！

※表示の金額はすべて税込価格です。Umekiki Menuは旬の食材を使っておりますので、品切れの場合がございますこと、あらかじめご了承下さい。

実施期間 10月18日(金)〜11月4日(月・祝)

Umekiki WEB サイト：http://umekiki.jp/　Umekiki運営会社：阪急阪神ビルマネジメント株式会社　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（受付時間 10:00〜21:00）

Cover shop：GARB MONAQUE　2013年10月18日 初版 発行