

## 参考資料

## NAMBA DiNiNG MAiSON テナントリスト

なんば ダイニング メゾン

ゾーン	店名(ヨミカナ)	業種	特徴	コメント
7階 なじみのある ダイニング	カレー専門店 サンド・サンド  (カレーセンモンテン サンド・サンド)	カレー	創業以来25年間、「変わらないまま進化するもの」、IVYの神様、石津謙介氏が通った洒落で、オリジナルなおいしさがモットー。店名のサンド・サンドは毎食「三度三度」でも食べられるからきている。	毎日食べても飽きないカレーの秘密は、4日間かけて煮込まれるルーにあり
	グリルキャピタル 東洋亭  (グリルキャピタルトウヨウテイ)	洋食・スイーツ	明治30年、京都で創業の歴史を誇る老舗洋食レストラン。品種、糖度、大きさなどを吟味したトマトをまるまる1個用いた「丸ごと完熟トマトのサラダ」、ホイルで包んだ「東洋亭ハンバーグステーキ」「ふんわり卵のオムライス」など京都で培った「京乃百年洋食」の味が楽しめる。	ホイルで包んだ「東洋亭ハンバーグステーキ」、「丸ごと完熟トマトのサラダ」などの「京乃百年洋食」が楽しめる店
	鼎泰豊  (ティンタイフォン)	台湾点心	台湾の本店は'93年 N.Y.TIMES「世界の10大レストラン」に選ばれた実績を誇り、年代を問わず幅広い層に絶大な人気を誇る「小籠包」の店。熟練した点心師がうみだす「小籠包」は、肉汁たっぷりの具が透けて見えるほど薄い皮で包まれており、秘伝のレシピに守られた味は他の追随を許さない。	小籠包といえば鼎泰豊 “世界10大美食レストラン”に選ばれた本場台湾の実力店
	恵亭  (ケイテイ)	とんかつ	厳選した豚肉を、特別製造の生パン粉(パンの耳を落とした柔らかい部分のみを使用)で包み、つなぎの玉子は黄身のみ、そして純正植物油をとんかつ60枚を目安に取り換えるなど、こだわりの「とんかつ」は自慢の逸品。また前日精米したツツツヤでもちもちの御飯やキャベツは、お替り無料。	注文の都度挽く自家製パン粉がサクサク衣の秘密、 ちょっと贅沢なとんかつ専門店
	美々卯  (ミウ)	うどんすき	250年の歴史のある大阪・堺で創業の老舗。美々卯の登録商標「うどんすき」はあまりにも有名。毎朝2時間かけてひく出し汁のかつおは土佐産の宗田目近を使うなど素材の産地に徹底的にこだわる。麺類以外のメニューも揃い老若男女に愛されている。	「うどんすき」といえば美々卯、大阪の老舗
	つる家  (ツルヤ)	日本料理	明治41年、大阪・北浜にて創業した「食の迎賓館」つる家グループの日本料理店。歴史が育んだ料理をお手頃な価格で提供。	老舗料亭の伝統を受け継ぎながらもお手頃な日本料理店
	東京竹葉亭  (トウキョウチクヨウテイ)	鰻・日本料理	江戸末期、東京・あさり海岸で創業し、北大路魯山人など数々の文人墨客に愛され、昭和初期に小林一三や伊藤忠兵衛らに関西へ招かれた老舗。上質な鰻を背開きにし白焼にした後、蒸して焼き上げる江戸前の鰻、鯛茶漬や日本料理の美味しさが評判。	何度も食べたくなる、柔らかくあっさりした味が評判の江戸前鰻の老舗
	福喜鮓  (フクキスシ)	寿司	明治43年、東京・両国柳橋にて創業し、大正5年に大阪・日本橋に移転した高級にぎり鮓の老舗。近海物の魚を中心に全国各地の厳選されたネタとシャリとの相性が抜群。	創業約100年、大阪を代表する高級にぎり鮓の名店
	蕎麦しゃぶ 総本家 浪花そば  (ソバシャブ ソウホンケ ナニワソバ)	そば・蕎麦しゃぶ	大阪では珍しい、牛肉の旨みとそばの相性が抜群の鍋料理「蕎麦しゃぶ」は、総本家浪花そばの登録商標。夜は地酒や焼酎も豊富に揃い、居酒屋としての利用も楽しめる。	蕎麦しゃぶを名物とする手打ちそばの店 居酒屋としても十分楽しめる
	糖朝  (トウチャウ)	香港スイーツ	スイーツや点心が人気の、香港発の人気デザートレストラン。香港の伝統的なスイーツ「甜品(テンピン)」、香港麺やお粥、点心が特に人気で心と身体に優しい品を提供。「医食同源」の考え方に基づき、身体に優しい食材を使用、美味しいものに出会う喜び、食卓を囲んで語り合う楽しさを表現。	マンゴプリンが絶品、香港発の人気デザートレストラン
GALLO NERO  (ガルロ・ネロ)	パスタハウス	手打ちのフェットチーネやラザニアを使用するなど麺と素材にこだわった本格パスタを提供する店。ティラミスなどのイタリアンドルチェも人気メニュー。	食後のイタリアンドルチェも人気のパスタ専門店	
LOBBY CAFE FASCINO  (ロビーカフェ ファシーノ)	カフェ	なんばダイニングメゾンの玄関、お客様をお迎えするための象徴的なカフェとしてホテルのラウンジのエスプリを表現。まるでブランドショップのようなミニマルなデザインの空間とホスピタリティ溢れるサービスを提供。	ホテルラウンジのように、ゆったりくつろげるカフェ	

ゾーン	店名(ヨミカナ)	業種	特徴	コメント
8階 舌自慢の お得ダイニング	黒毛和牛焼肉 肉處 ぎっちゃん (クロケウキウヤキニク ニクコロキッちゃん)	焼肉	佐賀牛を中心とした最高級A5ランクの牛を一頭買いすることにより、希少部位も豊富で且つリーズナブルに味わえる焼肉ダイニング。ランチタイムには、焼肉とは違う一面を出し、趣向を凝らしたメニューも取り揃える。既存3店舗は根強い常連客に支えられ、芸人や著名人の来店、数々のメディアで紹介される実績を持つ焼肉店。	特上の食材をカジュアルな雰囲気の中で楽しめる焼肉ダイニング
	侘家古曆堂 (ワビヤコレキトウ)	鶏料理	自然豊かな鳥取大山の専用鶏舎で、飼育環境にこだわって育てたオリジナル鶏「侘家鶏」を始め、全国各地から直送される新鮮野菜を炭火焼きで味わえる店。また日本古来の風土に根ざした滋味豊かな素材料理、ワインや焼酎など美酒が揃う。	独自に育てた「侘家鶏」を中心にこだわり食材の炭火焼きを好みの酒で、京都モダンな空間で味わう店
	中国酒家 李白 (チュウゴクシュケ リハク)	中国料理	梅田で人気の四川料理店「ロドス」が新しく中国酒家を提案。中国酒や焼酎がメイン、仕事帰りに気軽に立ち寄れる中国酒家。	パール感覚でわいわい集える、夜の一杯に欠かせないカウンターもある、おしゃれな中華
	居酒屋 さんぽ (イザカヤ サンポ)	居酒屋	ミナミの元気居酒屋「キッチン(ニコ)」の新展開。浪速の旬の食材を使った定評のある料理はもちろん、お一人様から家族連れの方まで楽しめるアットホームで大阪的な居酒屋。	初めての人も常連も楽しめるエキウエの居酒屋
	揚八 (アゲハ)	串カツ・ワイン	魚介や有機野菜に工夫を凝らし、風味、食感とも上品な味が評判の創作串カツ店。旬の素材を使い、アゲハ蝶のようにふんわりと揚げた串カツが一番のウリ。またソムリエが厳選したワインも楽しみ、特に女性におすすめ。	串カツに合うワインを提供する、女性に人気のA級グルメ
	福太郎 (フクタロウ)	ねぎ焼・お好み焼	自家製醤油ダレのねぎ焼が人気のミナミのお好み焼の名店。豚肉は、主に鹿児島産の最高級品を使用し、スルメイカやタコ、ホタテとこだわりの素材で勝負。本店はTVをはじめ数多くのメディアにもよく取り上げられることで有名。	ミナミのお好み焼の名店が、子供や女性も楽しんでいただけるようにエキウエに出店
	SAIGON SAIGON osaka south (サイゴンサイゴン オオサカサウス)	ベトナム料理	関西を代表するベトナム料理店が、本場のシェフによる「アジアの魅力」をテーマにラオス料理も取り入れ、繊細且つ満足感を演出。小さな店ながらアジアのお酒・お料理とともにゆったりとした本場の雰囲気が味わえる。	関西ベトナム料理の名店が、ラオス料理を取り入れミナミに初登場
	Absinthe SOLAAR (アブサン ソラー)	地中海料理・カフェ・バー	店名の由来である「アブサン」は、フランスや地中海沿岸のカフェで日常的に飲まれる薬草系リキュール。水パイプも楽しめ、週末にはライブイベントやDJイベントなども数多く行われるエンタテインメント要素たっぷりのユニークな店。スローフードをテーマに地中海フュージョン料理、音楽、内装などが五感を刺激する。	エキウエには珍しい居心地にこだわった、お酒が楽しめる異邦人カフェ
8階 気軽に楽しむ 納得ダイニング	縄寿司 (ナワスシ)	寿司・一品料理	昭和28年創業の寿司激戦区曾根崎で営業している実力店。新鮮なネタがリーズナブルに楽しめ、コストパフォーマンスの高い店としても有名。酒肴も充実しており居酒屋感覚でも楽しめる。	寿司激戦区曾根崎からやってきた、庶民御用達の代表店
	ストウブ料理と ベルギービールの店 KELLER KELLER -RETREAT- (ストウブリョウリト ヘルギービール ミセ ケラケラ リリート)	ビアダイニング	ストウブ料理とベルギービールが楽しめる店。素材の旨みを活かすため、フランスストウブ社の鍋を使用したストウブ料理や蒸して焼き上げるピッツァをメインに提供する。ベルギービールも豊富で生ビールも扱いスタイリッシュな空間で普段とは違う気分ビール、料理を楽しめる。	普段使いができる落ち着いたビアレストラン
	TANTO TANTO TRATTORIA (タントタントトラットリア)	イタリアンレストラン	有機野菜をはじめ厳選された産直素材を使用、旬の素材の持ち味を最大限に引出す、安全でおいしいものをあたりまえにを提供する「タント タント」の新たな提案の店。トラットリアならではの活気・遊び心・お値打ち感を演出した料理を提供。	みんなで陽気に楽しみながらも雰囲気の良いトラットリア
	季節釜めし 花小梅 (キセツカマメシ ハナコウメ)	釜めし	ヘルシーな豆腐・湯葉料理で女性に人気のある「梅の花」が新たに提案する新しい店。銅釜で仕上げる旬の素材を取り入れた釜めしや豆乳フォンデュ、甘味が楽しめる。	女性のためのヘルシーな釜めしの店
	韓国旬彩料理 妻家房 (カンゴクジュンサイリョウリ サイカホウ)	韓国料理	韓国直輸入のこだわりの食材を用いて、韓国スタッフが本場の韓国料理を提供する店。石焼ビビンバやチヂミが評判。モダンテイストあふれるデザインは特に女性にはうれしい。	石焼ビビンバとチヂミが評判、女性に人気のおしゃれな韓国料理店が関西初登場
	魚群探知機 (キョウグンタンチキ)	魚料理	最高の状態のままお客様に提供するため、全国各地の漁港からその日の朝に獲れた新鮮な天然魚を直送する、「今一番旨い魚」にこだわった店。桶に入ったお勧め魚を選ぶことも人気あり。	天然で鮮度の良い魚を好みで食する専門店
	新喜楽 (シンキラク)	天婦羅・一品料理	「春夏秋冬、四季折々に天地自然の美味がある」をモットーにした店。天婦羅や鴨鍋が美味しいと評判で、カウンターにこだわり、お客様とのコミュニケーションを大切にしている。	一人でも安心して通える、カウンターのみのお酒もうまい、普段着の天ぷら屋さん
	YASAI FRENCH B.P (ヤサイフレンチ ビー・ピー)	やさいフレンチ	関西フレンチをリードしてきた実力派シェフがうちだす、有機野菜をメインとする新機軸の店。単にヘルシーということだけでなく、満足できる料理を提供。特に、美と健康を追求する女性にはおすすめ。フランスを中心に小さな生産者のこだわったワインをセレクト。	食することを最大の楽しみと考える関西フレンチの重鎮、坂口シェフが野菜を主役とした新しいフレンチレストランを提案

ゾーン	店名(ヨミカナ)	業種	特徴	コメント
9階 楽しむための サロン& ダイニング	ローズダイニング (ローズダイニング)	和食・洋食・中華 ダイニング	なんばダイニングメソンのコンセプトレストラン。厳選された上質な食材・手作りソースにこだわった和洋中の料理が楽しめる。かつての大食堂を思い出させる心地良い環境で、親子三世代誰もが楽しめる食堂。	気分や好みで選べるメニューが豊富に揃う、みんなの食堂
	大阪テロワール 倶楽部 (オオサカテロワールクラブ)	ワイン倶楽部	500本の厳選されたワインを揃えた本格ワインサロン。ソムリエが提案する選りすぐりのワインや気のきいたフードが味わえ、非日常的な贅沢な環境とホスピタリティが心地よい。店名には「大阪の歴史、文化に根付く」という意思が込められている。	ワインと共に時間を楽しむゆとりの本格ワインサロン
9階 おもてなし ダイニング	lumière l'esprit k (リュミエール レスプリカ)	現代フランス料理	幻の名店「ジャン・ムーラン」やミシュラン三ツ星の「ラ・コート・ドール」での修行を経て2006年独立したオーナーの唐渡シェフ。最新のテクニックと伝統を織り交ぜた爽やかな新フレンチを提案。本店は開業3年で、2009年ミシュラン1ツ星を獲得する。	フレンチ界の新星「リュミエール」(心齋橋本店)のミシュラン星付シェフが新たなコンセプトで挑む新店
	新中国料理 青青 (シンチュウコクヨウリ セイセイ)	中国料理	日本を代表するグラフィックデザイナーでありクリエイティブディレクターである麴谷宏氏がプロデュースする「新中国料理 青青」とは、「温故知新」の新と、若々しく瑞々しい青をイメージしたもの。伝統の中国料理の調理技術や薬膳などの思想を現在の眼で見直し、日本の食材を主に日本人が作るクリエイティブな中国料理。	麴谷宏氏がプロデュースする、伝統的な中国料理を現在の眼で見直した、日本の素材と工夫でつくる新中国料理。
	福寿館 (フクジュカン)	肉料理	明治25年創業の精肉店直営レストラン。直営牧場で伝統的な飼育方法で丹精込めて育てあげた黒毛和牛を中心に安心、安全で質の高い素材を実現。すき焼・しゃぶしゃぶ・ステーキなど肉料理の醍醐味を堪能できる。	厳選の血統和牛をすき焼(すきやき)、しゃぶしゃぶ、ステーキでいただく肉料理の店
	高麗橋 吉兆 (コウライハシ キッチョウ)	日本料理	懐石料理を確立し日本料理の流れを変えたと称される創業者湯木貞一が育んだ世界に誇る格式ある有名老舗。繊細な季節の味わい、独特の美の世界、「一期一会」のおもてなし、創業者の精神を伝承し新たな可能性を探求する。	職人の技と旬の食材と器でもてなす日本料理の最高峰「世界の名物日本料理」
	春帆楼 (シュンパンロウ)	ふく・季節料理	下関創業の老舗、明治21年初代総理大臣伊藤博文公より「ふく料理公許第一号」を担い、最上級のふぐを格別の味で楽しめる。下関本店は、日清講和条約締結の地としても有名で、天皇皇后両陛下も宿泊されるなど格式高い。	伊藤博文公から「ふく料理公認第一号」を賜った下関の老舗