

—各地の美食と文化を旅するレストラン—

GASTRONOMY TOURISM×Restaurant RASPBERRY with MOON BAR

かつてなんでも揃う「天下の台所」とうたわれた大阪、

食の都の中心にあるレストランで過ごす時間を

一皿一皿を味わうだけで

まるでその地を旅したように感じてほしい・・・

そんなシェフの思いでこのコースは生まれました。

旅先は大阪、兵庫、和歌山、奈良、滋賀、三重の一府五県。

はじめは豊臣家の家紋である

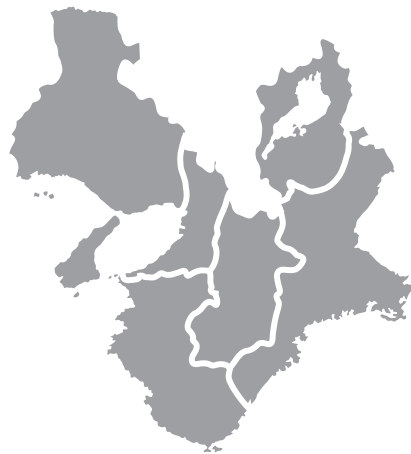
“桐紋”をイメージした先出しから。

それぞれの素材がもつ産地特有の文化を食べ比べる前菜。

旬を感じる魚料理。

素材本来の美味を追求した肉料理。

四季を表現した甘味。



熟練のシェフが厳選する一府五県の食材は、

素材そのものの魅力を引き出す調理法で仕上げることで

産地の特徴や生産者の想いをお届けします。

凝縮された各地の美食と文化を旅するレストランで

食の魅力を心ゆくまでお楽しみください。

【GASTRONOMY TOURISM】

各地の美食と文化を旅するコース ～春～

はじめに【桐紋】

一の皿 原木椎茸 二の皿 泉州新たまねぎ 三の皿 河内鴨 難波葱

前菜【対比・伝統・温度】

-対比-

紀州の鯛 生、湯引き、炙り・湯浅醤油 播磨の鯛 生、湯引き、炙り・龍野の醤油

-伝統-

なにわ伝統野菜 守口大根 泉州水なす 近江伝統野菜 赤丸かぶ

-温度-

大和肉鶏 胸肉 大和肉鶏 腿肉

スープ【白露】

聖護院かぶ

魚【最旬・迎旬】

-最旬-

鯖 ポワレ 木の芽味噌 椎茸 イサキ ポワレ アメリケース 白ワイン

-迎旬-

グラニテ【爽】

和歌山柑橘

肉【野生・畜】

-野生-

和歌山ジビエ

-畜産-

松阪牛モモ肉

握り【技】

旬の魚介

デザート【小春日和】

四季を表現したデザート

プティフル【一枚岩】

黄金井戸・桜門・一枚岩をイメージしたプティフル

【GASTRONOMY TOURISM】

ベアリング総出品数：12品 4,000円（税サ別）

ゴールデンパーティ

(大阪)

雑賀 純米吟醸 辛口

(和歌山)

播州一献 純米 無濾過 超辛口

(兵庫)

金徳葡萄酒 マスカットベリーーA

河内ワイン (大阪)

松の司 純米吟醸 楽

(滋賀)

みむろ杉 純米吟醸 山田錦

今西酒造 (奈良)

神戸ワインエクストラ 赤

(兵庫)

笑四季 特別純米 Sensation WHITE

(滋賀)

酒屋八兵衛 山廃純米酒

(三重)

仙介 特別純米

(兵庫)

寒紅梅 純米大吟醸 遅咲火入

(三重)

香住鶴 山廃 吟醸純米

(兵庫)

Restaurant

RASPBERRY

with MOON BAR