

—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 ～冬～

はじめに【桐紋】

一の皿 海老芋（すり流し） 二の皿 カブラのポタージュ（ムース） 三の皿 鴨（ロースト）

前菜【対比・伝統・温度】

- 対比 -

- ・紀州 - 鯛（和歌山）生、湯引き、炙り・湯浅醤油（一番出汁で割ってジュレ）
- ・播磨 - 鯛（兵庫）生、湯引き、炙り・龍野の醤油（一番出汁で割ってジュレ）

- 伝統 -

- ・なにわ伝統野菜（大阪）- 大阪産の野菜数種類
- ・大和伝統野菜（奈良）- 奈良漬・大和野菜1種

- 温度 -

- ・大和肉鶏（奈良）- 胸肉（イメージ・フリカッセ、本当のショーフロワ）
- ・大和肉鶏（奈良）- 腿肉（イメージ・コック・オ・ヴァン、焼き鳥）

スープ【白露】

六甲シャンピニオンのポタージュ

魚【最旬・迎旬】

迎旬 - サワラ / 最旬 - うなぎの一皿

グラニテ【爽】

季節のグラニテ

肉【畜産】

- ・なにわ星の豚（大阪）
- ・近江牛（滋賀）- 近江牛モモ肉を低温調理し、山葵や山椒と合わせる

握り【技】

旬の魚介 車エビ

デザート【小春日和】

色彩・食材・花などを用いて春を感じるデセールに
本日のデザート
近畿の旬のフルーツを使い、フランス料理のクラシックさを

プティフル【一枚岩】

来ていただいたときに通った黄金井戸・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