



～日本料理～

高麗橋吉兆

なんばダイニングメゾン店 様

ご使用機器

CSW-G101
(10 段式スチームコンベクション)



住所：〒542-0076

大阪府中央区難波 5-1-18

なんばダイニングメゾン 9 階

TEL：06-6633-7533

営業時間：11:00～23:00 (LO 21:30)

定休日：1/1

席数：40 席

大阪府中央区、高島屋の 9 階にある高麗橋吉兆なんばダイニングメゾン店。吉兆は大阪の浪速・今宮神社、十日戎の「吉兆笹」が由来となっている。1931 年大阪府西区新町に「御鯛茶處吉兆」を開店したのが吉兆の原点。1949 年高麗橋吉兆本店の営業を開始し、2010 年 3 月高麗橋吉兆なんばダイニングメゾン店がオープンした。創業者・湯木貞一の「日本料理の真髄はお茶にあり」という言葉を信条に、心を尽くした『本格懐石』を提供し続けている。

「スチコンは温かい料理（お吸い物、焼き合わせ、ご飯）の提供時や、お吸い物用（真又）、八寸の寄せ物などの仕込みで使用します。一度にたくさんの仕込みができ、とても便利です」とお話しいただいたのは岡部泰様。1980 年 3 月高麗橋吉兆本店に入社後、1996 年帝国ホテル大阪店、2002 年ホテル阪急インターナショナル店を歴任した経歴をもつ一流料理人である。

高麗橋吉兆の懐石料理は、「近江牛の炭火焼き」を取り入れた“懐石 濡標”、「旬の魚」を取り入れた“懐石 井筒”の 2 種類。彩り豊かな八寸、炊き込みご飯など、季節感あふれる献立は毎月替わる。「季節感にあふれてこそ、懐石」と考える吉兆の料理は、食材のみならず、器自体でも四季を表現。献立とともに月替わり、様々な彩りを楽しめる。また、季節・旬を取り入れた“松花堂弁当”、“点心”もこだわりの料理だ。

高麗橋吉兆では、歴史ある和食を通じ、四季折々のお料理と心づくしのおもてなしで、今後もたくさんのお客様に一期一会の喜びを届け続けていこう。



お吸い物
仕込み中…



お吸い物

松花堂弁当を
いただきました



松花堂弁当

○店内の様子



テーブルは
一卓ずつ、
ゆったり
とした配置

個室



デザート



造り 2 種盛り合わせ