

報道用資料



2013年夏オープン タワー館を象徴するゾーン

## 日本最大級のレストラン街

**Kintetsu**

あべのハルカス 近鉄本店

2012.11.6



# あべのハルカスダイニング

3層、11,000㎡、42店舗、2,800席という日本最大級の規模で展開するレストラン街。

現状の約3倍の面積と席数に大幅に拡大しました。

この圧倒的な規模を最大限に活かし、あべのハルカス全体のダイニング機能として、百貨店来店客、オフィス利用者、ホテル宿泊者、展望台・美術館入場者から、駅利用者、周辺・沿線の居住者まで、お客様の多様な食シーンや嗜好性に対応するレストラン街を構築します。

さらに、「食べる」から、幅広く食の楽しみを「学べる」レストランとして、コミュニティ機能の充実も図り、多様な組合せで訪れたいくなる「あべのハルカスダイニング」を目指します。

14  
floor

## タワー館14階

### 老舗からスタイリッシュな新進の店舗を揃えるフロア

百貨店の最上階であり、あべのハルカスの玄関口でもある16階からエスカレーターで直結するフロア。

大人のリラックス空間で、落ち着いて食の時間を楽しめるサロンのスペースに、スタイリッシュなバーも充実させます。

記念日などのハレの日はもちろん、オフィス利用者、駅利用者の日常使いまで幅広く対応します。

13  
floor

## タワー館13階

### ファミリーや仲間がいつでも気軽に集えるフロア

家族連れや仕事仲間が集い、語り、楽しく食事を楽しめるレストランフロア。

ランチやオフィス利用者の宴会などをさまざまな時間で美味しく楽しめる店舗を揃えます。

また、子供の食育にもつながる、食に関連する体験施設のあるレストランも登場します。

12  
floor

## タワー館12階

### カジュアルな食と大阪人が食べたい 大阪の味が揃うフロア

ランチや通勤帰りに、毎日でも通いたくなるカジュアルな店舗を揃えるフロア。

路地や横町感覚のスペースに、大阪の食文化を再発見するような、地元で古くから親しまれている店舗も揃えます。

14  
floorフロアコンセプト **Kokon Tozai** (古今東西)

記念日や特別な日、自分へのご褒美など特別な時に楽しめる店を揃えます。関西の古からの伝統と関東の新進の食文化を融合させたフロアです。

フロア全体を黒が基調のインテリアでまとめ、落ち着いた大人の雰囲気の中で美味を楽しめるサロンスペースになっています。

戦略特化ゾーン「THE EAST st.」では関東からのモダンなテイストのお店が集い、「老舗・名店ゾーン」では、関西の名店が登場。

普段は敷居の高いお店でも気軽にランチから楽しめます。



### 戦略特化ゾーン 「THE EAST st.」

14階の東側は、東京のコンテンポラリーなスタイルを感じさせる食のゾーン。関西初、大阪初となる東京の人気店を集積し、スタイリッシュでありながらカジュアルに楽しめる店舗を揃えます。また、各店舗の入り口付近にバーカウンターを設置し、お勤め帰りにハシゴ使いできる店づくりを行います。



### 食材のおいしさの醍醐味から 生産者の想いまでを伝える

#### 「AWキッチン / やさい家めい (仮称)」

全国約40軒の契約農家から毎朝直送される野菜が評判となり、東京で人気を博しています。野菜をたっぷり使った自慢の手打ちパスタや、和食をベースとした楽しい野菜料理も豊富にご用意しました。関西地区初登場です。

#### 代表者 渡邊 明氏 | プロフィール

株式会社イトウォーク 代表取締役兼オーナーシェフ。1965年埼玉県生まれ。株式会社グローバルダイニングの総料理長を経て、2001年株式会社レイズインターナショナル100%出資子会社である株式会社アートフードインターナショナルの代表取締役に就任。話題となる100軒以上のレストランを展開してきた。2003年には有限会社(現:株式会社)イトウォークを設立。現在、オーナーシェフとして自ら23店舗構える傍ら、フードコンサルティング、フードプロデュースも手掛ける。1999年8月「料理の鉄人」、2008年9月「ソノモノ流」に出演。著書にレシピ本2冊(主婦と生活社)がある。

## リアル・ハワイアンを感じるバー・カフェ・ダイニング

## 「M&amp;L Hawaiian (エム アンド エル ハワイアン) (仮称)」

恵まれた天候と大地に育まれた健康的なハワイの食文化を提案するカフェ・バー&ダイニング。リアル・ハワイを感じるローカルフードからウェルネス&ビューティーな料理、スイーツが楽しめます。カフェーランチ、バー— デイナーと時間ごとに様々な使い勝手が可能。関西地区初登場です。

代表者 稲本 健一 氏 | プロフィール

株式会社ゼットン代表取締役社長。1967年石川県生まれ。1995年株式会社ゼットンを設立し、1号店「ZETTON」を名古屋にオープン。「店づくりは街づくり」という基本理念のもと飲食を通して街の活性化、新しい文化の醸成に貢献するべく、公共施設開発事業、および商業店舗開発事業を戦略事業として推し進めている。2001年には東京・恵比寿に進出し東京・名古屋を中心に65店舗を展開。



## 自社農場で育てた新鮮な地鶏を堪能

## 「塚田農場 (仮称)」

宮崎県日向市にある自社の養鶏場で丹精込めて育てた「みやざき地頭鶏」をはじめとしたひむか(=宮崎)の「うめっちゃん」を味わえる地鶏専門居酒屋です。宮崎ならではの味わいの数々を是非お楽しみください。

アジア各国の料理を  
エスニックな雰囲気の中で

## 「ASIAN TABLE (アジアンテーブル)」

中国・タイ・ベトナムなどアジア各国のヘルシーメニューを直輸入家具をつかったオリエンタルな空間の中で存分にご堪能ください。関西地区初登場です。

シャンパンをメインとする  
豊富なアルコールメニュー

## 「モエ・エ・シャンドンバー by BAR DE ONE (仮称)」

シャンパンをメインとする豊富なアルコールメニューのバー。アルコールに合った創作料理とともにお楽しみください。

## 老舗・名店ゾーン

フランスの伝説の料理人ベルナール・ロワゾーと世界が認めたグランシェフの新店登場。

「**éO BERNARD LOISEAU SIGNATURE** (エ・オ ベルナール・ロワゾー・スイニャテュール)」

新しい時代の感性に耳を傾け、常にベルナール・ロワゾー氏へのオマージュを抱きながら、二十四節気七十二候に生まれた日本人が持つ文化的で繊細な美意識と感性を常に意識しフランス料理の卓越したテクニックを駆使して生み出される料理は、新たな世界を創造します。

「21世紀のフランス料理界の扉を開けた」といわれるフレンチの重鎮ベルナール・ロワゾー氏。彼に師事し、神戸北野ホテル総支配人・総料理長を務める山口浩は伝説のシェフのエスプリを後世に継承してゆきます。ベルナール・ロワゾー・スイニャテュールという名を冠することを許されたこのレストランでは、四季の自然を通して語りかけてくる素材に、様々な新しいアイデアから生まれる技術をほんの少し操ることで、山口浩の新しい世界を展開します。“唯一無二のレストラン”での時間と空間をお楽しみください。

店名由来は、「Éloge de l'ombre」(エロージュ・ドゥ・ロオンブル)【日本語訳：陰影礼賛(いんえいらいさん)】の頭文字。



オーナーシェフ **山口 浩氏** | プロフィール

1960年兵庫県生まれ。企業家と料理人との二つの顔を持つユニークな存在。日本初の都市型オーベルジュ、神戸北野ホテル 総支配人・総料理長。ブルゴーニュ地方の「ラ・コート・ドール」のフランス料理界最高の料理人のひとりであるベルナール・ロワゾー氏に師事。2000年に神戸北野ホテルを経営者としてリニューアルオープンさせて現在に至る。2011年「ルレ・エ・シャトー」グランシェフの称号を授称。

オーナーシェフ **ベルナール・ロワゾー氏** | プロフィール  
(1951-2003)

フランスを代表する料理人。いち早く時代の要請に気づきバターや生クリームをほとんど使わない料理「キュイジーヌ・アロー」(水の料理)を生み出し、「21世紀のフレンチ料理界の扉を開いた」と称される。1991年念願の三ツ星を獲得。当時料理人としては最年少でレジョン・ドヌール勲章受章。2003年没後に夫人のドミニク・ロワゾー氏が経営を継続、「ルレ・ベルナール・ロワゾー」と改称。21年連続三ツ星を守り続けている

歴史の舞台となった老舗料亭の味とおもてなし

「**花外楼**」

天保年間創業の老舗料亭。明治8年に、大阪会議が開催され、明治の元勳が集い日本の立憲政体の「礎」が築かれました。「古い伝統に新しいセンス」をモットーに、現代の感性を捉えた空間でおもてなしいたします。

日本のふぐ公許一号店「歴史が醸す贅がある」

「**春帆楼**」

伊藤博文公や天皇・皇后両陛下も訪れ歴史の舞台となった下関春帆楼から贅のある料理とおもてなしをご提供します。

13  
floorフロアコンセプト **Tsudoi** (集い)

ファミリーや仲間が気軽に集い、語り、「食」を楽しむことができるレストランフロア。  
家族連れのランチやオフィスに入居の方々の宴会などをさまざまな時間で美味しく楽しめるお店を揃えます。

## ファミリー向けエデュテイメント型レストラン

## 「モクモク直営農場レストラン お日さまのえがお」

「お子様を主役として家族で楽しめる」をコンセプトに、近鉄百貨店と農業法人モクモクが共同で業態を開発したエデュテイメント型レストラン。ハム・ソーセージの燻製工房やパン工房、イベントや体験を通して親子で学ぶ食の楽しさや大切さ。家族みんなで笑顔のランチやディナーを楽しめます。また、近鉄特急のGゲージ模型が店内を走ります。



## 日本はもとより、世界各国にファンを持つ奥田シェフの直営店(山形県、庄内)が、県外初出店

## 「アル・ケッチャーノ OSAKA」

朝、集まってくる食材によって、その日のメニューが決まる「アル・ケッチャーノ」。オーナーシェフ奥田政行氏は、イタリアンという手法で、優れた食材に新たな光を当てます。奥田氏の料理のモットーは、「ソースをなるべく使わない」こと。生命力にあふれた食材が持つ美味しさをそのままの味わいで楽しんでいただくために、独自の調理法を生み出しました。



## オーナーシェフ 奥田 政行 氏 | プロフィール

1969年、山形県生まれ。アル・ケッチャーノオーナーシェフ。高校卒業後に上京し、イタリア料理、フランス料理、純フランス菓子、イタリアンジェラートを修行。帰郷後に2つの店で料理長を歴任する。2000年「アル・ケッチャーノ」を独立開業。生産者の顔が見えるメニューを提供中。2006年イタリアスローフード協会国際本部主催「テッラ・マードレ2006」で、世界の料理人1000人に選出される。2010年FOOD ACTION NIPPON アワード2009にて「コミュニケーション・啓発部門」優秀賞を受賞。第1回「辻静雄食文化賞」受賞。農林水産省より第1回料理マスターズプロズ賞を受賞。2012年サンマリノ共和国建国1710年記念パーティ(ホテルオークラ)にてメインシェフを担当。スイスタボス会議にて「Japan Night 2012」料理責任監督を務める。

12  
floorフロアコンセプト **Ikitsuke** (行きつけ)

毎日でも気軽に使えるダイニングフロア。  
ランチだけでなく、通勤帰りなどにも少し立ち寄って気軽に楽しめる店を揃えます。カジュアルスタイルで日々の生活に溶け込んだ「食」を楽しめます。

## 戦略特化ゾーン

## 「大阪通(おおさかつう)」

12階の西側ゾーンには、大阪で長い間親しまれてきたお店を集積。地元大阪の食通から海外・国内の観光客まで、「食いだおれ」として名高い大阪の食文化に親しめます。

## 大阪名物・押し寿司の逸品「小鯛雀鮓」で名高い名店

## 「すし萬(すしまん)」

承応2(1653)年創業。江戸中期には、大阪の名物として知られるようになった「小鯛雀鮓」が代表商品。  
手間を惜しまない伝統の味をご堪能いただけます。

## 今も愛され続けるハンバーグレストラン

## 「昭和町BOSTON(ボストン)(仮称)」

創業は1952年のハンバーグレストラン。  
昭和町本店では、創業当時の雰囲気の中、オープンキッチンで焼かれるハンバーグを目の前で楽しめます。

## 大阪のひとりしゃぶしゃぶ鍋の元祖

## 「しゃぶちゃん」

創業1972年。千里中央で開業し、大阪で初めてしゃぶしゃぶを一人一鍋で提供する独特のスタイルを生み出した。こだわりのお肉、野菜を、秘伝の絶品だれでお楽しみいただけます。



## 「あべちか」で45年間親しまれるらーめん専門店

## 「古潭(こたん)」

独自の製法から生まれたコラーゲンスープとコシの強い麺が自慢のらーめん専門店。

## 創業約60年の串カツの老舗

## 「串の坊」

創業は1950年。法善寺発祥の串カツの老舗。  
カウンター越しに職人が1本ずつ揚げる旬の食材の串カツを全国各地の選りすぐりの地酒、幻の焼酎、フランス蔵元直送のワインでお楽しみいただけます。

## 創業約30年の本格イタリアンの老舗

## 「オステリア コロッセオ」

大阪南船場で本場のイタリア料理を、レストランの風格とサービスで提供する老舗が、気楽にワインと料理をお楽しみいただけるオステリアとして登場。

## 心斎橋発祥のそばしゃぶ、蕎麦専門店

## 「そばしゃぶ総本家 浪花そば」

登録商標「そばしゃぶ」は、黒毛和牛肉とお蕎麦を職人だしでお召し上がりいただく浪花そばの名物です。こだわりの出汁は、純国産の宗田鰹節、鯖節、ウルメ節の三種から時間をかけて作りました。本物の味をお楽しみいただけます。



## 店舗リスト

フロア	ジャンル	店舗名	店舗の概要
14階	日本料理	花外楼	天保年間創業の老舗料亭の味とおもてなしを時代の感性を捉えた空間で提供
	うなぎ・日本料理	大阪 竹葉亭	老舗の技で焼き上げるふっくら柔らかい江戸焼鰻、四季の恵みを活かした日本料理も提供
	野菜イタリアン/和食	AWキッチン/やさい家めい(仮称)	関西地区初登場 契約農家から旬の食材を直送、お野菜の楽しさを味わえる東京の大人気店
	ハワイアンレストラン	M&L Hawaiian(エム アンド エル ハワイアン)(仮称)	関西地区初登場 恵まれた天候と大地に育まれた健康的なハワイの食文化を提案するカフェ・バー&ダイニング
	地鶏・郷土料理	塚田農場(仮称)	新業態 自社養鶏場で育てた「みやざき地頭鶏」をはじめ宮崎の「うめっちゃん」を味わえる地鶏専門店居酒屋
	アジアンレストラン	ASIAN TABLE(アジアンテーブル)	関西地区初登場 中国・タイ・ベトナムなどアジア各国料理をアジアンテイスト空間で、VIP席も有
	フレンチ	ÉO BERNARD LOISEAU SIGNATURE(エ・オ ベルナル・ロワソー・スイニャテュール)	関西地区初登場 フランス伝説のシェフと世界が認めたグランシェフ、神戸北野ホテル・山口浩の新しい料理の世界感を表現する店
	ふく料理	春帆楼	日本のふく公許第一号店で伊藤博文公や天皇・皇后両陛下も訪れた下関春帆楼の支店
	寿司	古径(こけい)	商業施設初出店 あへの本店でご愛顧いただいている江戸前寿司の「桂」が、さらに洗練されたお店として登場
	鉄板焼	ステーキ&ワイン En(エン)	新業態 厳選された肉や新鮮な魚介類を鉄板で焼き上げます、料理にあうワインも豊富に品揃え
カフェ&バー	モエ・エ・シャンドンバー by BAR DE ONE(仮称)	新業態 開放的な空間で、シャンパンをメインに豊富な酒類とフードメニューを提供するカフェバー	
13階	海鮮和食	とれとれの美味しいお魚と農家直送野菜 なかの家	とれたて鮮魚と農家直送野菜、石臼引そばなどのこだわり食材、個室にて様々なシーンに対応
	釜めし、串あげ	釜めし串あげダイニング ぶんぶく	新業態 注文を聞いてから炊きあげる釜めしと、うす衣の創作串あげの新しいスタイルのお店
	日本料理	大乃や	商業施設初出店 天満橋の老舗料亭「大乃や」の伝統と格式で料理とおもてなしを提供
	洋食	グリル キャピタル東洋亭	明治30年創業の老舗、京乃百年洋食の味。トマトサラダとハンバーグステーキが名物
	イタリアン	アル・ケツチャーノOSAKA	西日本初登場 国内外で注目を浴びる鬼才「奥田シェフ」の直営イタリアンレストラン
	うどんすき・そば	美々卯	大正14年に堺の老舗料亭「耳卯楼」から生まれ変わり、「うどんすき」で有名
	天ぷら・和食	天ぷら 新宿 つな八	大阪地区初登場 大正13年に新宿で創業の老舗、職人の技と季節の食材にこだわる江戸前天ぷら専門店
	ビュッフェ	京都北山DINING	大阪地区初登場 旬の食材をふんだんに使用した創作料理を楽しめる和・洋・中のビュッフェレストラン
	中国料理	中国料理 桃谷楼(とうこくろう)	化学調味料未使用で薬膳料理、飲茶、宴会料理など、体に優しい関西の味を代表する中国料理
	韓国家庭料理	素膳齋(ソソンジェ)	関西地区初登場 韓国のグルメやセブが通うレストランが集まるソウルの三清洞(サムチョンドン)「素膳齋」の姉妹店
カフェ	カフェ 英国屋	世界各地から厳選したこだわりのコーヒーと、スイーツではシフォンケーキとワッフルがお勧め	
ビュッフェ	モクモク直営農場レストラン お日さまのえがお	新業態 食の安心・安全を追求し、食育に繋げるエデュテイメント性豊かなビュッフェレストラン	
12階	ビアレストラン	スーパードライ(仮称)	新業態 昼は女性が気軽に利用できるビュッフェやカフェ、夜は本格的ビアレストラン
	中華点心	銀座アスター 麺点庁(仮称)	新業態 銀座の老舗がプロデュースする極上スープ麺に、特製の焼売、春巻をプラスした麺点専門店
	和食	大かまど飯 寅福	関西地区初登場 大きな鉄の釜と石のかまどで炊きあげる、こだわりのご飯が自慢
	カフェレストラン	オリーブハウス	新鮮野菜とオリジナルパスタ、ドリアをメインとしたカジュアルレストラン
	イタリアン	ルーチェサンタルチア	商業施設初出店 イタリア製の薪窯で焼き上げたナポリピッツァとイタリア料理専門店
	四川中華	四川食堂(仮称)	麻婆豆腐に象徴される本格四川料理の専門店
	とんかつ	粹花KYK	とんかつ「KYK」中でも、ワンクラス上のブラッシュアップした店舗
	肉料理	肉處 阿倍野 きっちゃん	焼肉・しゃぶしゃぶ・すき焼きが楽しめる黒毛和牛専門店
	大阪通(らーめん)	古潭(こたん)	「あべちか」で生まれて45年間親しまれているらーめん専門店
	大阪通(串カツ)	串の坊	1950年法善寺発祥の串カツの老舗、旬の食材をカウンター越して揚げて提供
	大阪通(肉料理)	しゃぶちん	商業施設初出店 大阪の一人しゃぶしゃぶ鍋の元祖、千里中央で生まれて40年
	大阪通(イタリア居酒屋)	オステリア コロッセオ	南船場で創業30年の本格イタリアンの老舗が、カジュアルなイタリア居酒屋として登場
	大阪通(そばしゃぶ)	そばしゃぶ総本家 浪花そば	職人だして食すお肉とお蕎麦、登録商標「そばしゃぶ」が名物、心齋橋発祥の老舗
	大阪通(洋食)	昭和町BOSTON(ボストン)(仮称)	阿倍野区昭和町で創業60年、今も愛されるハンバーグレストラン
	大阪通(寿司)	すし萬(すしまん)	承応2年(1653年)創業の大阪寿司を代表する老舗
	うどん	実演手打うどん 杵屋	製麺は讃岐の伝統的な手打の技法、だしは関西風の薄味で、うどんの美味しさを楽しめる店
パスタ専門店	先斗丸(ぼんといる)	「京野菜」を中心に京都府産の食材にこだわった京風 スパゲッティのお店	
牛たん専門店	牛たん炭焼 利久	本場・仙台に門を構え、牛たんの品質にこだわり、美味しさを追求する牛たん料理のお店	
うなぎ料理	江戸川	鰻を背開きにして、蒸にかけて柔らかく焼き上げる関東風の鰻専門店	

※平成24年11月現在の店舗リストです。店舗名など予告なく変更する場合があります。



本件に関するお問い合わせ先

---

株式会社 近鉄百貨店 秘書広報部 (広報担当)

TEL : 06-6634-7192 FAX : 06-6634-7682