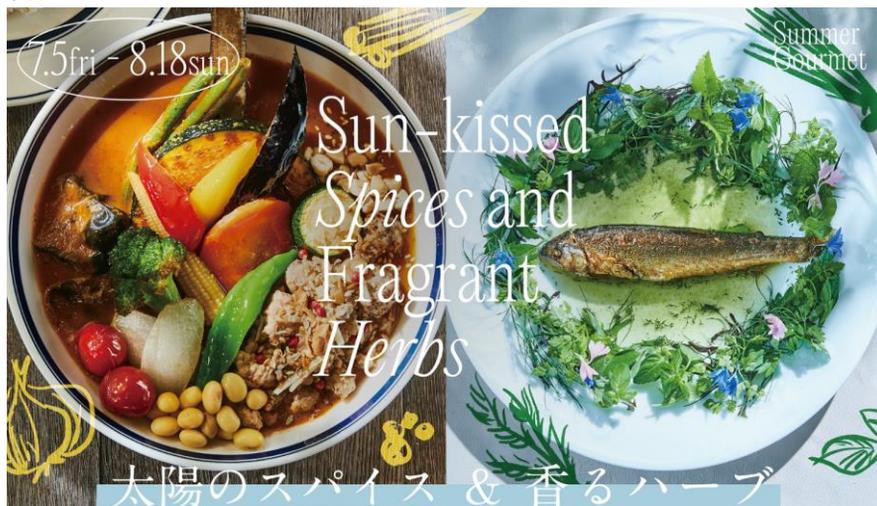




グランフロント大阪ショップ&レストラン

猛暑到来！爽やかな香りと刺激的なスパイスで暑い夏を楽しむ新提案**「Sun-kissed Spices and Fragrant Herbs****～太陽のスパイス&香るハーブ～」開催****辛みと酸味をガツンと効かせたスパイス料理や、爽やかハーブのひんやりスイーツなど
計33店舗で味覚体験が楽しめる！“夏季限定”や“フェア限定”のメニューも！**

グランフロント大阪ショップ&レストラン（大阪市北区大深町）では、2024年7月5日（金）から8月18日（日）まで、「Sun-kissed Spices and Fragrant Herbs～太陽のスパイス&香るハーブ～」を開催いたします。本フェアでは、スパイスやハーブを使った料理を通じて食文化の多様性を体験し、蒸し暑い夏を乗り越える味覚体験を提供します。フェア限定メニューや夏季限定メニューなど、計33店舗で暑い夏におすすめのグルメをお楽しみいただけます。

**特設サイトURL : https://www.gfo-sc.jp/summer_gourmet2024/?utm_source=qr&utm_medium=release**

※7月5日（金）から公開



「Sun-kissed Spices and Fragrant Herbs～太陽のスパイス&香るハーブ～」は、スパイスやハーブを使った料理を通じて食文化の多様性を楽しんでいただき、豊かに夏を過ごしてもらいたいという思いのもと開催します。フェア期間中、計33店舗が参加し、暑い夏にぴったりのメニューを提供します。清涼感のあるスパイスと粗く刻んだ生姜が好バランスのカレーや香ばしいタンドリーチキン、ハーブが香るひんやりジェラートなど、各店舗の料理を通じて異なる食文化を感じながら、爽やかな香りと刺激的なスパイスを活用した味覚体験をお楽しみいただけます。

さらに、本フェアでは、グランフロント大阪のシェフと全国の生産者が協力し、食材の選別と美味しい料理を追求するプロジェクト「Umekiki（うめきき）」を軸に食べる人たちが、食の“めきき”を楽しみながら学びあえるコラムをお届け。グランフロント大阪ショップ&レストランに足を運んでいただき、多彩なスパイスとハーブの料理を味わいながら、夏のひとときをお楽しみください。

—本件に関するお問い合わせ—

グランフロント大阪コールセンター TEL : 06-6372-6300（受付時間：11:00～18:00）

■夏を彩るスパイス&ハーブグルメ

グランフロント大阪ショップ&レストランから蒸し暑い夏にぴったりの辛さと香ばしさを楽しめる、ハーブ&スパイス料理が計33店舗で販売します。爽やかな香りと刺激的なスパイスを使い、暑い夏でも食欲をそそる特別なメニューをご用意しています。

【スパイス】



【フェア限定】

「夏野菜が入ったスパイスジンジャーキーマカレー」1,760円 ※1日10食限定
Rojura Curry SAMURAI (南館7階)

清涼感のあるスパイスと粗く刻んだ生姜が好バランス。人気の「野菜11品目」に夏野菜をさらにプラスしたカレーは、ナッツやフライドオニオンのザクザク食感も楽しい仕上がりに。



【夏季限定】

「森の恵みクッキー プティボワSummer缶」4,320円 [数量限定] ※土・日・月・火曜日のみ販売
パティスリー GIN NO MORI (南館B1階)

粒こしょうや八角などのスパイスが効いたクッキーやローズマリーが爽やかに香るメレンゲ菓子などを詰め合わせ。手土産やギフトにも喜ばれる夏季限定のクッキーボックス。



【フェア限定】

「てりたまカオマンガイ (スープ付)」1,280円 ※1日10食限定
mango tree kitchen "khao man gai" (うめきた広場B1階)

タイの甘口しょうゆをブレンドした自家製ダレを絡めた鶏肉に、タイの粉唐辛子ブリックポン、炒ったもち米をすり潰したカオクアで風味づけ。スパイス煮卵と一緒にどうぞ。※イトイン限定メニュー。



【フェア限定】

「ドラゴンうざく」1,180円

ひつまぶし名古屋 備長 (南館7階)

辛さのなかに旨みのあるコチュジャンを使ったうざく。香ばしくふっくらと焼き上げた鰻ときゅうりのシャキシャキ感、辛味と酸味のバランスが、蒸し暑い夏にぴったりです。

【ハーブ】



【フェア限定】

「鮎のコンフィ 夏のハーブに囲まれて」※要予約 ※下記のコースの中の一品

カンヌコース 12,700円 モナココース (全6品) 15,000円でもご提供 ※サービス税込
チェサピーク (南館8階)

オレガノやレモンバームなど、農園から仕入れたフレッシュハーブをふんだんに。6時間かけてオリーブオイルで煮込んだ旬の鮎は骨までやわらか。ウイキョウとピネガーのドレッシングでさっぱりとした口当たりです。



【夏季限定】

「鰻と万願寺とうがらしのアーリオオーリオ〜大葉のジェノベーゼ」ランチ1,430円/ディナー1,760円

Tana La Terrazza (南館7階)

丁寧に骨切りした鰻は、皮はパリッと身はふわふわにソテー。鰻の骨でとったダシ、ニンニクの香り、大葉のフレッシュな風味がバランスよくパスタに絡む、夏を味わうひと皿です。



【フェア限定】

「トリュフ香るハニーバターチキン♪」2,480円

世界のワイン博物館 (北館B1階)

鶏肉をトリュフと相性のよい香草と白ワインでマリネ。バターの芳醇な香りとハチミツの甘みでコクのある味わいに。塩レモンの酸味とローズマリーとタイムの香りが爽やかなひと皿。



【フェア限定】

ジェラート2種盛りコーン (チョコミント・ホワイトチョコ・シナモン) [数量限定] 890円

BAR & GELATERIA RAFFINATO (うめきた広場B1階)

生のミントを使ったフレッシュな香りのチョコミント、甘くエキゾチックなシナモンが香るホワイトチョコの2種盛。どちらもチョコチップのパリパリ食感が心地よいアクセント。

※上記は一部抜粋となり、計33店舗で“Sun-kissed Spices and Fragrant Herbs
~太陽のスパイス&香るハーブ~”を販売いたします。

※価格はいずれも店内価格・税込み
※販売期間については各店舗へお問合せください

■Sun-kissed Spices and Fragrant Herbs～太陽のスパイス&香るハーブ～概要

開催期間：2024年7月5日（金）～8月18日（日）

開催場所：グランフロント大阪 館内各所

内容：スパイスやハーブを使った料理を通じて食文化の多様性を楽しんでいただくとともに、これらの食材を活用して豊かな夏を過ごしていただくことを目的に、暑い夏にぴったりのグルメを計33店舗から販売します。

URL：https://www.gfo-sc.jp/summer_gourmet2024/?utm_source=qr&utm_medium=release

※特設サイトは7月5日（金）から公開



■涼風テラス 概要

開催期間：2024年6月24日（月）～9月1日（日）

開催場所：グランフロント大阪 館内各所

内容：テラスで楽しむ季節の美味しさや、自慢の一皿をご紹介します。
気持ちのいい風に吹かれてテラスにあうグルメを計17店舗から販売します。

URL：https://www.gfo-sc.jp/terrace2024/?utm_source=qr&utm_medium=release

※後半の9月2日（月）～10月31日（木）には「秋晴れテラス」を実施予定



■グランフロント大阪ショップ&レストラン概要

名称：グランフロント大阪ショップ&レストラン

所在地：〒530-0011 大阪市北区大深町 4-1（うめきた広場）、4-20（南館）、3-1（北館）

開業：2013年4月

TEL：06-6372-6300（グランフロント大阪コールセンター）

受付時間：11:00～18:00

営業時間：施設ホームページをご確認ください。

URL：<https://www.gfo-sc.jp/>



SHOPS &
RESTAURANTS



—本件に関するお問い合わせ—

グランフロント大阪コールセンター TEL：06-6372-6300（受付時間：11:00～18:00）