

心齋橋の行列が絶えない中華レストラン「中華旬彩 森本」の新プロジェクト。
総料理長には北新地・ANAクラウンプラザホテル大阪「花梨」で長年腕をふるい、
数々のコンクールで25回にのぼる受賞歴を持つコンクールキラー”花田洋平”が就任。
「atelier HANADA by 森本」、淀屋橋odonaに6月13日(木)オープン。

食ベログ百名店にも選出されている心齋橋「中華旬彩 森本」の新ブランドとして、株式会社シェフテリエ(代表取締役社長:飯島崇、本社:東京都港区)は2024年6月13日(木)、大阪・淀屋橋odonaに「atelier HANADA by 森本」をグランドオープンすることとなりましたのでお知らせいたします。

総料理長には、ANAクラウンプラザホテル大阪「花梨」にて副料理長として従事し、様々な料理コンテストでの受賞歴を誇る花田洋平が就任。

中国料理の伝統を継承しながら、旬の素材を活かした料理技術を駆使して、花田が新たに解釈した唯一無二の料理を提供いたします。



ランチ限定「謹製 棒酢豚」



個室でゆったりとペアリング



食後は「デザートと中国茶」を

～ 花田洋平／プロフィール ～

辻調理師専門学校を卒業後、ANAクラウンプラザホテル大阪「花梨」に入社。
30歳で副料理長に就任し、「花梨」の料理全般を総括しながら数々の料理コンテストに挑戦。第7回中国料理世界大会「金賞」をはじめ、25の受賞歴を誇る。
また、2021年に全国放映された日本一の料理人を決める「DRAGON CHEF」ではファイナルまで勝ち残り、全国761名の料理人の中から3位に選出された。

「受賞歴」

2008年 第8回全日本中国料理コンクール「金賞」&「国土交通大臣賞」
2012年 第7回中国料理世界大会個人部門「金賞」、団体戦「金賞」
2013年&14年 RED U-35「SILVER EGG」
2014年 李錦記主催第1回中国料理世界大会「銀賞」
2020年 食の都大阪GPグランドチャンピオン大会 中国料理部門「優勝」
2021年 DORAGON CHEF2021「ファイナリスト」

開催中の「CHEF-1グランプリ2024」では、三回戦進出中。



～ Modern Chinese Experience / 新たな食体験を ～

まだ見ぬ「中国料理」と新たな「食体験」をお客様に提供する工房「atelier HANADA by 森本」は、中国料理の粋を超えたファインダイニングです。

ランチタイムには森本名物「よだれ鶏」をはじめ、昼間しか味わえない「謹製 棒酢豚」、食後のご褒美「生胡麻団子」などを選べるプリフィックススタイルをお楽しみいただけます。

ディナータイムには、コンクールで入賞した料理を組み込んだ三種類のコースをご提供いたします。また、料理とともに提供するペアリングは、ワインだけでなくユニークなラインナップをソムリエが料理に合わせてセレクトいたします。



花田シグネチャー「KAWACHI-DUCK」



コンクール受賞レシピも更に進化

ランチプリフィックスの一例

- 森本名物 よだれ鶏(+飯&甘味) 1,800円(税抜)
- 新 麻婆豆腐(+飯&甘味) 1,800円(税抜)
- 謹製 棒酢豚(+飯&甘味) 2,300円(税抜)

ディナーコース

- はじまり ～Introductory～ 10,000円(税抜)
- HANADA ～Sublime Signature～ 15,000円(税抜)
- 温故知新 ～Modern Heritage～ 25,000円(税抜)

～ 極上の空間で時間を楽しむ ～

古代中国に端を発する自然哲学の思想「五行（木・火・金・土・水）」にインスパイアされた店舗内装。

石と木と緑で構成された落ち着いたデザインと、炎や湯気が立ち上る活気あるキッチンとのコントラストをお楽しみいただけます。

店内は、調理風景を間近で見渡せるカウンター席、賑わいのあるダイニングエリア、ゆったりとした時間が流れる個室など、さまざまなシーンでご利用いただける空間をご用意しています。



- 住所: 〒431-0041 大阪府大阪市中央区北浜4-3-1
淀屋橋odona A棟2F
- アクセス: 地下鉄御堂筋線「淀屋橋」駅直結(10号出口)
京阪本線「淀屋橋」駅 3番出口から徒歩1分
- 電話: 06-6926-8395
- 面積/席数: 42.3坪/44席(個室有/カウンター席有)
- オープン日: 2024年6月13日(木)11:30
- 営業時間: ランチ 11:30~15:00
ディナー 18:00~22:00
- 想定客単価: ランチ ¥2,500/ディナー ¥18,000
- 定休日: 日曜日
- チャージ: 個室料(4名以下でご利用の場合) ¥5,000
- 喫煙: 全席禁煙
- カード: VISA/MASTER/JCB/AMEX

【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社シェフテリエ 広報: 岡田麻友美

TEL: 03-6812-9337

MAIL: okada@soel-tokyo.jp