



エントランスには特別に仕入れたブティックワインを含む400銘柄を超えるワインが並ぶ



店内の大きな窓からは大阪の街が見渡せる



キッチンチームをけん引する
料理長・大久保さん



当レストランのシグネチャーディッシュ「オリーブ牛」

和の素材とフランス料理の技法を独自の感性で マリアージュさせたフレンチレストラン

インターコンチネンタルホテル大阪 フレンチレストラン「Pierre(ピエール)」

住 所 大阪市北区大深町3-60
(グランフロント大阪北館タワーC、レセプション:ホテル20階)
アクセス JR「大阪駅」より徒歩約5分
地下鉄御堂筋線「梅田駅」より徒歩約5分
阪急電鉄「梅田駅」より徒歩約5分
阪神電鉄「梅田駅」より徒歩約5分
電 話 06-6374-5700
営業時間 ランチ 11:30~14:00 ディナー 18:00~21:30
定休日 無休
URL <http://www.icosaka.com/restaurant/>
席 数 84席



The Chef's Dinner Menu「境界線」 16,000円(税込・サービス料別)

※2017年3月現在
季節によりメニュー・価格は変更いたします。

インターコンチネンタルホテル大阪を代表するフレンチレストラン「Pierre(ピエール)」。

鮮度と質にこだわって旬の食材をユニークに使用した料理の数々は、アートのように美しく、新しいスタイルのフレンチを堪能できるお店です。

「ミシュランガイド京都・大阪2017」で一つ星を獲得したキッチンチームをけん引するのは料理長の大久保さん。フランス・ボジョレーの三ツ星レストラン「ジョルジュ・ブラン」や、「ページュ

アラン・デュカス東京」などで活躍。

「香川といえばオリーブ。日本にもこんなにフレッシュで美味しいものがあることに感動しました。香川のオリーブを食べて育ったオリーブ牛は、味が濃いのにしつこくないのが特長。素材の旨みを引き出すように工夫しています。」と、さわやかな笑顔でお話しいただきました。

お誕生日や記念日など、大切な人との特別な日に、ぜひ利用したいお店です。