

# “ヌン活”もディナーも至福 眺望のトップフロアに大人の社交場が誕生 パティシエによるスイーツと創業200年のロンネフェルト紅茶のアフタヌーンティー リアル・ダイニングの新業態『Bella Dining Cafe』 6月18日（日）大阪梅田の阪急グランドビル最上階にオープン

大阪を中心に本格イタリア料理レストラン「Nishideria」「FaRo」、鉄板焼店「あかくろ」などの運営や飲食店コンサルティング事業を手掛ける株式会社リアル・ダイニング（本社：大阪府大阪市、代表取締役：西出雅章）は、レストラン『Bella Dining Cafe』を、6月18日（日）、大阪梅田駅すぐの「阪急グランドビル」31階にオープンいたします。

**Bella**  
Dining Cafe



2017年、大阪天満のイタリアンレストラン開店を創業とする当社は、価格以上の本物の旨さを提供する使命をリアル・ダイニングの社名に込めています。代表の西出雅章は、有名ホテル勤務や名店の料理長、海外店舗の立ち上げなども手がけ、料理と経営のどちらの手腕にも定評があります。素材本来の味を活かせるクオリティの高い食材の調達、感動をつくり出す「旨い」に本気の集団である料理人、記憶に残る時間を作り上げる上質なサービスの3本柱をこだわりとして、現在大阪市内に5店舗を展開しています。

この度、大阪梅田の中心地にある「阪急グランドビル」の31階で商業エリア「阪急32番街 空庭Dining」に、ラグジュアリーなダイニングレストラン『Bella Dining Cafe』をオープンいたします。大阪市街を臨むトップフロアの店内は、気分やシチュエーションによって使い分けられる、最上階から見渡す景色に心躍るパノラマカウンター、仲間と盛り上がる開放感に満ちたメインダイニング、シックでムード溢れるプライベートルームの3つの空間で構成しました。ランチ、アフタヌーンティー、ハイティー、ディナー、パーティム、と1日中いつでも非日常感と優雅な寛ぎがあり、感度の高い大人たちの社交場となることを目指します。

料理は、イタリアンベースのオリエンタル料理が中心。シェフのライブ感あるイノベティブで多彩な料理と種類豊富なお酒をランチやディナーでのご利用はもちろんのこと、女性のお客様を中心に“ヌン活”として人気のアフタヌーンティーやハイティーがおすすめです。ホテルクオリティのティータイムをリーズナブルにお楽しみいただけます。

シグネチャーは、陽が沈むまでのひと時、パティシエによる煌びやかなスイーツと、サンドイッチなど塩気のあるフードのセイボリーを紅茶やBellaオリジナルコーヒー、ソフトドリンクと共に召し上がりいただく「アフタヌーンティーコース Bella」です。世界中のトップレベルのホテルで選ばれている、ドイツ最高級品質と言われるロンネフェルト社の紅茶を採用し、ウェルカムドリンクも「ロンネフェルトティーソーダ」をご用意します。セイボリーとして、「Bella特製ミニバーガー」「マグロとアボカドのタルタルのキッシュロレーヌ」「鴨とオレンジのクロスティーニ」など6品、スイーツとして、「ヨーグルトとパイナップルのマカロン」「ピーチタルト」「オペラ」「スコーン クリーム & ジャム」など8品と、どれも手づくりこだわりジュエリーのような美しさです。ロンネフェルト社の紅茶は、ブラックティー3種、フレーバーティー3種、ハーブティー4種をご用意。ハーブティーの季節のおすすめ「ルイボスクリームオレンジ」は、良質なルイボスに爽やかなオレンジピールをブレンドしたフルティーで豊かな味わいです。より遅い時刻にハイティーとしてお楽しみいただくこともできるほかアフタヌーンティーにお食事をプラスした「リアルコース」もご用意します。

株式会社リアル・ダイニングは、洗練された最高の空間演出がかなう『Bella Dining Cafe』で、お客様に「驚き」と「感動」、そして「至福の時間」を提供できるよう、スタッフ一人一人が本気で店づくりに邁進してまいります。

**アフタヌーンティコース Bella 6,000円**

煌びやかなスイーツとセイボリーをロンネフェルト社の上質な紅茶やオリジナルブレンドのコーヒーをフリーフローでお楽しみいただくコースです。

**■ウェルカムドリンク**

**ロンネフェルト茶葉を使用したティーソーダ**

ロンネフェルトのピーチティとベリーを合わせたスパークリングのノンアルコールカクテル(モクテル)です。

**■セイボリー**

**トウモロコシのパンナコッタ トリュフの香り**

とうもろこしを、パンナコッタ、トリュフ風味のポップコーン、甘みの強い品種を生で食べる、など様々な食べ方で楽しんでいただきます。

**プロシュートコットのアメリカンドッグ**

イタリアのソーセージ“プロシュートコット”を使い、イタリア風に仕立てました。

**Bella 特製ミニバーガー**

自家製バンズに自家製パテとデミグラスソースをあわせBellaオリジナルハンバーガーです。

**マグロとアボカドのタルタルのキッシュロレーヌ**

ベーコン、ほうれん草、玉ねぎの定番のキッシュにマグロとアボカドをあわせました。

**鴨とオレンジのクロスティーニ**

相性のいい鴨とオレンジのクロスティーニ風オープンサンド。

**スモークサーモンとクリームチーズのサンドイッチ**

スモークサーモンときゅうりの定番の組み合わせにクリームチーズとマスタードがアクセント。

**■スイーツ**

**エクレア**

バナナのカスタードクリームを閉じ込めたエクレア

**マカロン**

パイナップルとヨーグルトのクリームのマカロン

**フルーツジュレ**

季節のフレッシュフルーツを使用した白ワインのジュレ

**ピーチタルト**

旬の桃を使用したフルーツタルト

**オペラ**

フランボワーズクリームと生地を何層にも重ねたチョコレートケーキ

**シーズナルパフェ**

シンプルに仕上げた苺のミニパフェ

**パンケーキ**

小さくてかわいい大きさがらふんわり仕上げた特製パンケーキ

**スコーン**

ジャムとスコーンには欠かせないクロテッドクリームを添えて

**■ Tea by Ronnefeldt**

**Black Tea**

ダーズリン、アッサム バリ、イングリッシュ ブラックファースト

**Flavored Tea**

アイリッシュウィスキークリーム、アールグレイ(Hot/Ice)、モルゲンタウ

**Herbal Tea**

季節のおすすめ (ルイボスクリームオレンジ)、カモミール、ペパーミント、スイートベリー

その他、カフェメニューやノンアルコールロゼスパークリングワインなどのソフトドリンク各種をご用意しています。

※写真はイメージです。表示価格は全て税込みです。



## おすすめメニュー



### ■スイーツスタンド

チョコバナナのエクレア、パイナップルとヨーグルトのマカロン、フレッシュフルーツの白ワインジュレ、オペラ、シーズナルパフェ、パンケーキ（上写真は2名分です。）

### ■ドリンク

ロンネフェルト社の紅茶やオリジナルコーヒーなどから1品

### レアルコース 6,000円

シェフが手掛けるイノベティブなコース仕立ての料理と大人の遊び心をくすぐるパティシエ特製スイーツスタンドを楽しめる当店ならではのコースです。

- 本日の一口前菜
- 前菜の盛り合わせ
- Bella特製パン
- 本日のスープ
- 本日のお魚料理
- メインディッシュ（下記より1品）

本日のパスタ

雲丹のクリームソースパスタ(+500円)

本日のお肉料理/牧草牛フィレのグリル(+1,500円)

## アラカルトメニュー



### ローストトマトを丸ごと乗せたピリ辛トマトソース

1,600円

ピリ辛のトマトソースにローストしたトマトを丸ごと乗せた見た目のインパクトも大。辛味と甘味の両方を楽しめます。



### フライドダック

1,600円

フライドチキンならぬ『フライドダック』。当グループ特製のスパイスとジュシーに仕上げた鴨肉がやみつきになる一品です。



### オニオングラタンスープ〜玉ねぎの深み〜

1,200円

玉ねぎの旨味と甘味が凝縮されたスープがたっぷり浸み込んだバゲットが食べ応えあります。



### 牧草牛フィレステーキ

3,800円

フィレならではの柔らかさとお肉の旨みが絶品。フライドポテトなどの選べる付け合わせでより楽しんでいただけます。

※写真はイメージです。表示価格は全て税込みです。

## ロンネフェルト社について

1823年、ジョアン・トビアス・ロンネフェルト氏がドイツのフランクフルトで設立した、創業200周年を迎える世界でも歴史ある紅茶メーカーの一つです。時間と手間をかけた製法、卓越したブレンド技術で最高品質のブランドを築き、1992年にはドイツの4〜5つ星ホテル市場のマーケットリーダーとなりました。現在、ドイツ国内のホテルはもちろん、ヨーロッパの5つ星ホテルや世界で唯一の7つ星と言われるドバイの最高級ホテルをはじめとする世界トップレベルのホテルで幅広く採用されているほか、優れた品質と深い味わいの商品を世界60以上の国と地域で愛されています。URL：<https://www.ronnefeldt.com/>



## 店舗情報

店名 : Bella Dining Cafe  
住所 : 大阪府大阪市北区角田町8-47 阪急グランドビル31F  
電話 : 06-6948-8892  
※7月10日までは隣接店舗「FaRo」06-6225-7570 にて承ります。  
営業時間 : 11:00～22:00 (最終入店 21:00、ドリンクL.O.21:30)  
店休日 : 施設に準じる  
店舗規模 : 51.45坪 / 60席  
開店日 : 2023年6月18日 (日)  
Instagram : [https://www.instagram.com/bella\\_nishideria/](https://www.instagram.com/bella_nishideria/)



## 代表プロフィール



**株式会社リアル・ダイニング**  
代表取締役 西出雅章 (にしで まさあき)

飲食業界において料理人と経営者感覚を備えた二刀流創業者。関西のラグジュアリーホテル数社で修行を積む。その後、飲食業界大手上場企業に転職し、数々のレストランで総料理長を務め、日本各地、世界も含め約50店舗の新規店舗を立ち上げ、経営のノウハウを身に付ける。人それぞれの個性を生かして最高のチームを作ることも得意としている。2017年に独立し、大阪天満にわずか10坪の店からスタートし、本気集団リアル・ダイニングを率いている。

## 株式会社リアル・ダイニングについて

2017年創業、2018年に法人化した株式会社リアル・ダイニングは、飲食店の経営、運営、企画、コンサルティング事業、通信販売事業などを展開しています。本格イタリア料理を通じて「Real Diningにしか出来ないこと、Real Diningだから出来ること」をモットーに、「本物」を追及し続けています。現在、イノベティブイタリアン「Nishideria」、オーセンティックイタリアン「FaRo Italiano」、鉄板焼き店「Teppanyaki×Wineあかくろ」など大阪市内に5店舗を展開（2023年6月15日現在）。今後も新規出店予定を控えています。

## ■会社概要

会社名 : 株式会社リアル・ダイニング

本社 : 大阪府大阪市中央区天満橋京町3番8号DDC天満橋ビル2階

設立 : 2018年7月24日

代表者 : 代表取締役 西出雅章

事業内容 : 飲食店の経営・運営・企画、コンサルティング事業、通販事業、商品開発

U R L : <https://real-dining.jp/>

本件に関するお問い合わせ先

『Bella Dining Cafe』PR事務局 大城

mail : [info@pr-office.jp](mailto:info@pr-office.jp) 電話 : 03-6849-2812 携帯 : 070-4566-3270