

報道関係者各位

【リリースに関するお問い合わせ先】
ウォルdorf・アストリア大阪
マーケティング コミュニケーションズ
小笹 朋美 山口 侑希子
TEL：06-7655-7111（代表）
E-mail：OSAWA.PR@waldorfastoria.com

ウォルdorf・アストリア大阪
秋の名月とともに楽しむ日本料理の技 — 「月見」で味わう匠の味
名匠が握る寿司と、ライブ感あふれる鉄板焼で楽しむ秋の饗宴



【2025年9月29日】ラグジュアリーホテル、ウォルdorf・アストリア大阪（大阪市北区大深町5-54 グラングリーン大阪 南館、総支配人：アンドリュー・ムーア）の29階にあるシグネチャーレストラン「月見（Tsukimi）」で腕を振るう、寿司と鉄板焼きの名匠たちをご紹介します。

「月見」は、日本の伝統行事「月見」にちなんだ名を持つ全61席の日本料理レストラン。自然素材を活かした静謐な空間で、ミニマルでありながら奥深い味わいの日本料理を提供します。寿司カウンターでは、久保田雅（くぼた まさし）大将による熟練の江戸前寿司を間近に楽しみ、鉄板焼きカウンターでは、麻布十番「石垣吉田」の吉田純一（よしだ じゅんいち）シェフ監修のもと、高橋慎也（たかはし けんや）シェフが、35か月以上長期飼育した「月見特選神戸ビーフ」や季節の最上級食材を活かした独創的なコース料理を提供します。各カウンターでは、料理との相性を考慮した厳選ワインや日本酒もご用意。ディナータイムには、プライベートダイニングルームで特別な時間を演出することも可能です。

寿司と鉄板焼き — 「月見」で味わう匠の技

「月見」では、寿司と鉄板焼き2つのカウンターで、五感に響く日本料理の世界をお楽しみいただけます。

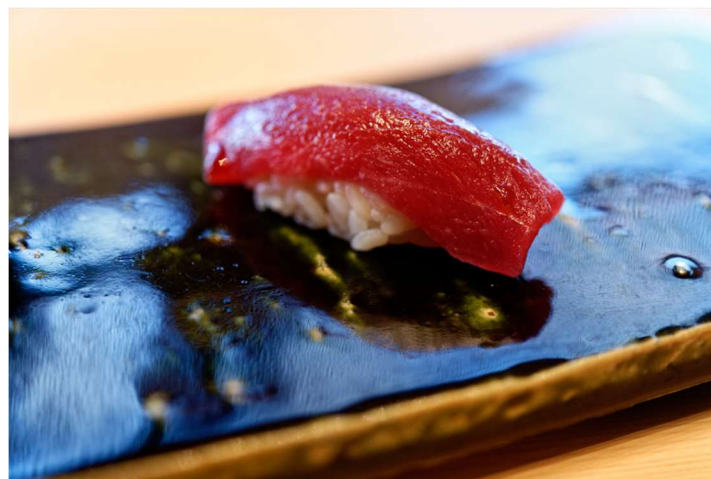
寿司

寿司カウンターでは、久保田雅大將が長年の経験と研鑽で磨き上げた江戸前寿司を間近で楽しめます。大將は1994年に「鮪 赤坂利久」で職人としてのキャリアをスタート。その後「銀座 かね勢」で修業を重ね、独立開業も経験。2014年からは、6年連続でミシュランの星を獲得するなど世界的にも名高い「鮪 さいとう」に籍を置き、クアラルンプール店の料理長や香港店でGM兼料理長を務めるなど、国内外で幅広く活躍してきました。伝統的な江戸前寿司の技法を守りつつ、各地の食材や文化を巧みに取り入れる握りは、世界中の美食家を魅了しています。

大將の握りの特徴は、素材とシャリがひとつになった瞬間の口当たりと、噛むほどに広がる旨味の余韻にあります。ネタは主に大阪中央市場から仕入れ、鯛やフエキダイなど関西ならではの旬の魚介を使用。シャリには三種の赤酢、小笠原の塩を取り入れ、温度管理にも細心の注意を払います。特にシャリは酢飯にしてから1.5時間までが最も美味しい“命”であるとし、その瞬間を逃さず提供することが大將のこだわりです。

握りの技法は「鮪 さいとう」で磨かれたスタイルで、ネタを薄く広く切ることで、ネタがシャリに沈み込み、口の中で滑らかに溶ける食感を実現します。高級鮨店御用達の仲卸業者「やま幸」から仕入れるまぐろの赤身は、噛むほどに深い旨味が広がります。また、その日の仕入れに合わせた赤雲丹・ばふん雲丹・紫雲丹など、全国の雲丹も人気です。

さらに、大將の寿司には“瞬間の美味しさ”を大切にする哲学があります。ネタとシャリの温度や質感、相性、季節の変化を細かく計算し、最も美味しいタイミングで提供することで、素材の旨味を最大限に引き出し、お客様の記憶に残る食のひとときを演出します。昆布と日本酒で6時間蒸した「黒鮑の酒蒸」や、45分間かけて柔らかく仕上げた「蛸の桜煮」などのシグネチャーの摘みも、大將の熟練の技と創意工夫が随所に感じられる逸品です。海外での経験も活かし、提供スタイルや演出にもこだわる久保田大將の握りは、寿司そのものの美味しさを五感で楽しめる、日本料理の真髄を体験できる瞬間です。



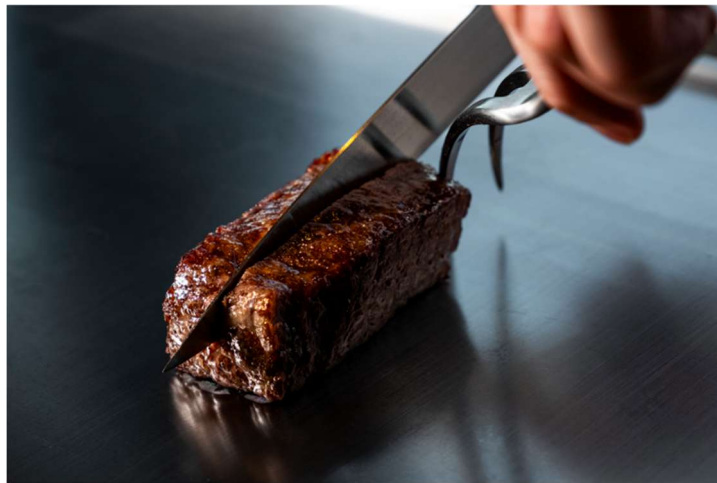
鉄板焼き

鉄板焼きカウンターでは、麻布十番「石垣吉田」の吉田純一シェフ監修のもと、高橋慎也シェフが長年の経験と卓越した技術で、季節の最上級食材を活かしたコース料理を提供します。吉田シェフは、ミシュランガイド掲載の名店「石垣吉田」のオーナー兼総料理長として、日本の鉄板焼きを牽引してきた第一人者です。今回の監修では、吉田シェフならではの「素材の旨味を最大限に引き出す技」と「洗練された盛り付け美学」が反映され、ここでしか味わえない唯一無二の体験を生み出しています。

高橋シェフは、2008年に阪急阪神ホテルズで料理人としてキャリアをスタート。16年以上のキャリアのうち12年間を鉄板焼きに捧げ、関西のラグジュアリーホテルで新規レストランの立ち上げや鉄板焼部門の要職を歴任してきました。素材の持ち味を最大限に引き出す繊細さと、ライブ感あふれるパフォーマンスを両立させ、伝統と創意を融合した独創的な調理法で、一皿ごとに印象的な料理を仕上げます。

「月見特選神戸ビーフ」は、赤身の旨味に優れた血統を厳選し、35か月以上じっくりと長期飼育した雌牛を用いた、石垣島きたうち牧場が特別提供するブランド牛で、「月見」でしか味わえない唯一無二の味わいをご堪能いただけます。

コースには、料理との相性を考え厳選したワインや希少な日本酒、和の素材を取り入れたオリジナルカクテルも揃い、五感で楽しむ体験を演出。高橋シェフは「大切なのはお客様との心温まる交流と料理への情熱」と語り、その場で最適な火入れや味付けを施すライブパフォーマンスで、ただ食べるだけでなく記憶に残る特別な時間を届けます。



素材、技術、演出、そしてホスピタリティが融合した寿司と鉄板焼きは、ウォルdorf・アストリア大阪ならではの贅沢なダイニング体験です。10月1日からは、秋の味覚を映した新たな寿司と鉄板焼きのメニューが登場し、名月の季節とともに、心に残る美食の旅へと誘います。

「月見」寿司・鉄板焼き 概要

場 所	29階 シグネチャーレストラン「月見」	
営業時間	ランチタイム 12:00スタートのみ	※各カウンター6名様限定
	ディナータイム 17:30～21:30	

定休日 火・水
料金

〈寿司〉	ランチ	お1人様	20,000円
	ディナー	お1人様	40,000円
〈鉄板焼き〉	ランチ	お1人様	13,000円、25,000円
	ディナー	お1人様	42,000円、62,000円、88,000円

席数 全61席（鉄板焼き21席、寿司プライベートルーム2室・各10席、16席）

※前日までにて要予約。

※メニュー内容や提供時間は予告なく変更となる場合がございます。

※料金はすべて税・サービス料15%込み。

※写真はすべてイメージです。

【お問い合わせ】

[公式サイト](#) または 06-7655-7111（代表電話）

寿司 久保田雅（Masashi Kubota）

1994年に「鮨 赤坂利久」で鮨職人としてのキャリアをスタート。その後、「銀座 かね勢」で研鑽を積み、独立開業も経験するなど、多彩な舞台で技術と感性を磨く。2014年より世界的に名高い「鮨 さいとう」に籍を置き、2017年には同店のクアラルンプール支店料理長に就任。2020年からは香港「鮨 さいとう」にてGM兼料理長を務め、2017年から2025年にかけて6年連続でミシュランの星を獲得するなど、その実力を国際的に証明。伝統的な江戸前寿司の技法を継承しながらも、各地の食材や文化を巧みに取り入れる大将の握りは、世界的美食家を魅了し続けている。



鉄板焼き 高橋慎也（Shinya Takahashi）

2008年に阪急阪神ホテルズにて料理人としてのキャリアを歩み始め、料理の基礎を築き、鉄板焼の真髄を学ぶ。16年以上にわたるキャリアのうち12年を鉄板焼に捧げ、近鉄ホテルシステムズやスイスホテル南海大阪、セントレジスホテル大阪など、数々の在阪ホテルで新規レストランの立ち上げや鉄板焼部門の要職を担う。ラグジュアリーホスピタリティの現場で磨いた卓越した技術とホスピタリティ精神で、心に残るダイニング体験を創出している。

「シェフにとって大切なのは、お客様との心温まる交流と料理への情熱。」国内外のお客様に日本の食文化の魅力を伝えることを使命とし、ライブ感あふれる鉄板焼パフォーマンスを通じて、味覚だけでなく記憶に深く刻まれるひとときを届けている。



鉄板焼き監修 「石垣吉田」 吉田純一（Junichi Yoshida）

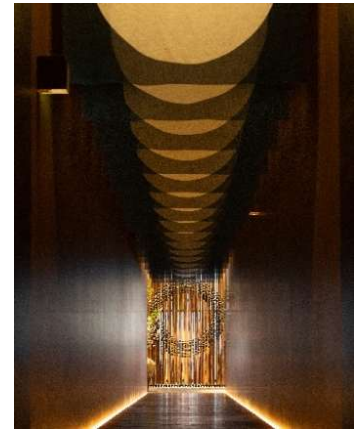
1994年にホテルニューオータニでフランス料理と鉄板焼を学び、国内の名門ホテルで経験を積む。2005年にコンラッド東京鉄板焼シェフ、2007年にザ・リッツ・カールトン東京鉄板焼料理長に就任。2013年麻布十番に自身の店【石垣吉田】を開業し、ミシュラン東京で3年連続1つ星を獲得。以降、マカオやクアラルンプール、ハノイ、ダナンの高級ホテルでレストラン監修やコンサルタントを務め、ミシュランガイド掲載店へと導き数々の賞を獲得、海外でも高評価を得る。

シャンパーニュ騎士団シュヴァリエ受勲の国際的評価を背景に、鉄板焼の革新と日本料理文化の発信を続け、ライブ感あふれるパフォーマンスで記憶に残るひとときを提供する。



「月見」について

「月見」は、日本料理の真髄を追求する全61席のレストランです。名前は、日本の伝統行事「月見」に由来し、自然素材を活かした静謐な空間で、ミニマルでありながら奥深い味わいの日本料理を提供します。大きな窓に面したカウンター席では、寿司職人の繊細かつ力強い熟練の技を間近にご覧いただけます。長年の目利きで仕入れた最高のネタを、磨き抜かれた技と感性で握り、五感を満たす美しい鮨に仕上げます。鉄板焼カウンターでは、35か月以上長期飼育した「月見特選神戸ビーフ」を使用し、低温調理や炭火を取り入れた独創的なスタイルでご提供。季節の最上級食材を活かした「おまかせ」スタイルのコースで、職人の創意が光る一品一品をご堪能いただけます。コースには、料理との相性を考慮して厳選したワインや希少な日本酒もご用意。ディナータイムには、特別な時間を演出する、プライベートダイニングルームもご利用可能です。現代的な感性で日本料理の技と美を表現し、本物の日本文化に触れる特別なひとときをお届けします。



###

ウォルdorf・アストリア大阪について

ウォルdorf・アストリア大阪は、130年以上にわたり世界中の賓客を魅了してきたラグジュアリーホテルブランド「ウォルdorf・アストリア」の日本初進出のホテルです。2025年4月、大阪・うめきた「グラングリーン大阪」に開業。世界的建築家アンドレ・フーが手がけた空間は、ブランドを象徴するアールデコの美学と日本文化の繊細な感性が融合し、唯一無二の体験を創出します。

全252室のうち32室のスイートルームをはじめ、スパ、屋内プール、フィットネスセンター、ライブラリー、バンケットルームなど充実した施設を備え、4つのレストラン&バーでは大阪の食文化を昇華させた美食体験を提供。

「True Waldorf Service」と呼ばれる洗練されたパーソナルホスピタリティを通じて、すべてのお客様に時代を超えて記憶に残る滞在をご提供します。

公式サイト： [Waldorfastoriaosaka.jp](https://www.waldorfastoriaosaka.jp)

Instagram： <https://www.instagram.com/waldorfastoriaosaka>

ウォルdorf・アストリア・ホテルズ&リゾーツについて

[ウォルdorf・アストリア・ホテルズ&リゾーツ](#)は、36 軒のアイコン的なホテルを展開する受賞歴を有するブランド。世界中のランドマークとなるデスティネーションで、心のこもったエレガントなサービス、唯一無二の体験と卓越した料理の提供を通じて、特別な空間を創り出しています。ウォルdorf・アストリア・ニューヨークがリニューアルオープンし、ブランドにとって決定的な瞬間を迎えています。時代を超えた世界観からインスピレーションを受け、素晴らしい建築、著名なピーコック・アレー、洗練されたアートコレクション、ミシュランの星を獲得したダイニングやワンランク上の客室アメニティを通じて、お客様に優雅な体験をシームレスにお届けします。ワールドクラスのホテルに加え、自宅でくつろぐような快適さに高品質なサービスと卓越したアメニティを兼ね備えた空間を提供する最上級のレジデンスも展開しています。[公式サイト](#)または業界をリードするヒルトン・オーナーズの[モバイルアプリ](#)から心に深く刻まれる体験をご予約ください。ヒルトンの公式チャネル経由で直接予約した[ヒルトン・オーナーズ](#)会員には、すぐに利用できる特典をご用意しています。

最新情報は stories.hilton.com/waldorfastoria、[X](#)、[Instagram](#) をご覧ください。