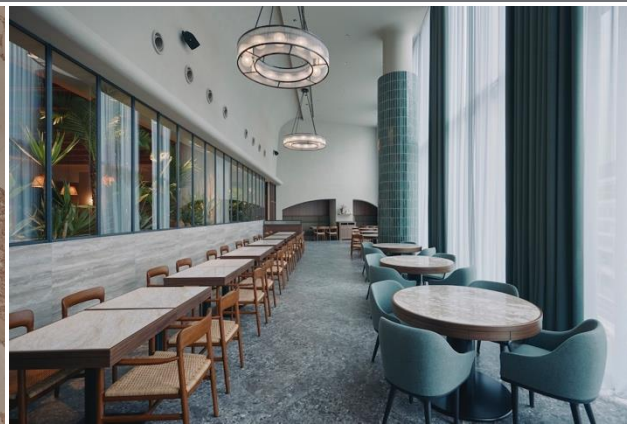


MAISON VERTE

RESTAURANT & BAR

Press Release
2025.3.13

グラングリーン大阪にモダンフレンチL'ASの新業態〈MAISON VERTE〉が開業。
— 「ホテル阪急グランレスパイア大阪」に3月21日（金）オープン。 —



東京・南青山のモダンフレンチL'AS（ラス）の新業態オールデイダイニングMAISON VERTE（メゾン ヴェルテ）がグラングリーン大阪内、ホテル阪急グランレスパイア大阪に2025年3月21日（金）オープン。

ブッフスタイルのモーニングから、彩り豊かなデリプレートとドリンクバーが楽しめるランチコース、優雅なアフタヌーンティーまで、一日を通して多彩な食のひとときをご提供します。

ディナータイム限定の「おまかせコース」は、東京・南青山のL'ASが生み出す独創的で洗練されたコース料理と同じ内容を提供。スペシャルティである「フォアグラのクリスピーサンド」をはじめ、毎月変わるコースでは、旬の食材を贅沢に活かした一皿一皿をお楽しみいただけます。料理との調和を追求した、ソムリエ厳選のワインペアリングもご用意。世界各国から選び抜かれた多彩なワインとともに、至福のマリアージュをお楽しみいただけます。併設のバーでは、お店を象徴するカクテル「ヴェルテ」や大阪ならではの「TAKOYAKIマルガリータ」などオリジナルカクテルのほか充実したバーフードを提供。お食事にも、軽く一杯にも、あらゆるシーンでご利用いただける上質で心地よい空間を演出します。

全てのメニュー監修はL'AS兼子 大輔シェフが担当。インテリアデザインはLINE-INC.が監修。施設環境とリンクしたさまざまなグリーンを基調としたデザインは、太陽の光が映えるヘルシーなムードの中にも上質さや艶やかさを持った空間に仕上がっています。

正式名称	MAISON▲VERTE（メゾン▲ヴェルテ）※▲は半角スペース
住所	大阪市北区大深町5番54号 グラングリーン大阪 南館 ホテル阪急グランレスパイア大阪 5階
営業時間	朝食 7:00～10:00（最終入店 9:30） ランチ 11:30～14:30（L.O. 14:30） ティー 14:30～17:30（L.O. 17:00） ディナー 17:30～23:00（コース最終入店 21:00、L.O. 22:00） バー 15:00～23:00（L.O. 22:00）
座席数	150席
HP	https://maison-verte.jp/
Instagram	https://www.instagram.com/maison_verte_osaka/
予約	https://www.tablecheck.com/shops/maison-verte/reserve

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロードして頂けます
<https://x.gd/Vt9UZ>

〈取材に関するお問い合わせ〉
TRANSIT HOLDINGS PR 赤松

E-mail : akamatsu-kimiko@transit-web.com / TEL : 080-4807-8316

MAISON VERTE

RESTAURANT & BAR

Press Release
2025.3.13

モーニング



モーニングbuffet

¥4,200



スペシャルオーダー
エッグベネディクト・たまごサンド

ランチ



カラダにやさしいデリ&スープ+パン+ドリンクバー +
メイン料理 (1種or2種) +デザート
写真は、メイン料理 1種 (魚) +デザート
¥3,400
※シャンパンは別料金



メイン料理 (肉)
鴨肉のカダイフ包み焼き
スティックスタイル 赤ワインソース
¥2,900

ティー



季節のアフタヌーンティーセット
¥4,000
※シャンパンは別料金



(左から) NY チーズケーキ ¥650
泉本農園から届く紅ほっぺのタルト ¥1,000
ガトーショコラ ¥650

MAISON VERTE

RESTAURANT & BAR

Press Release
2025.3.13

ディナー



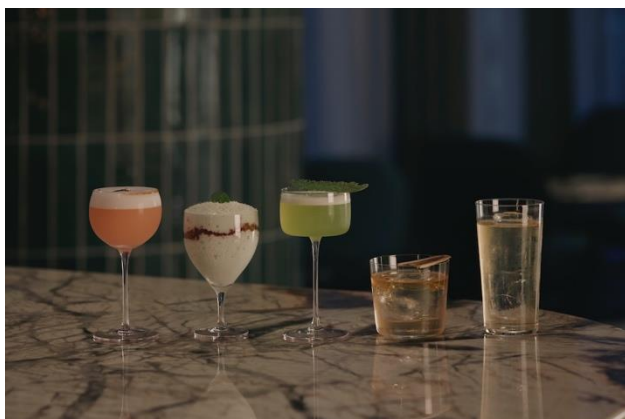
おまかせコース

¥7,800

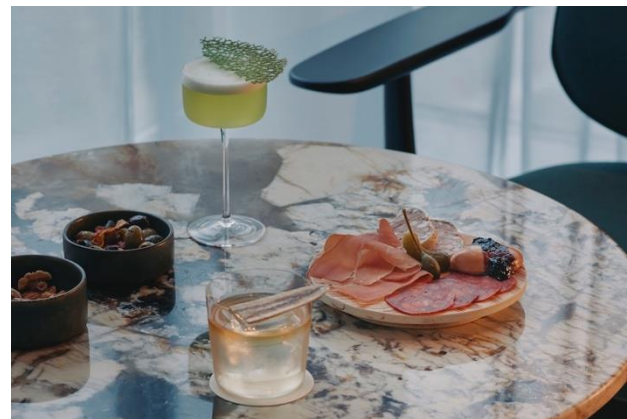


- | | |
|--------------------|--------|
| (左から) フランス惣菜の盛り合わせ | ¥1,500 |
| シャルキュトリー盛り合わせ | ¥2,300 |
| オマールエビのリングイネ | ¥2,500 |
| フランス料理の定番ステーキフリット | ¥3,500 |

バー



- | | |
|----------------------|--------|
| (左から) TAKOYAKIマルガリータ | ¥1,500 |
| ホワイトグラスホッパー | ¥1,700 |
| ヴェルテ | ¥1,500 |
| 7年熟成ラムのミックスジュース | ¥1,500 |
| サンシトロン ハイボール | ¥1,400 |



- | | |
|--------------------|--------|
| (左から) スパイシーミックスナッツ | ¥700 |
| オリーブのマリネ | ¥500 |
| ヴェルテ | ¥1,500 |
| 7年熟成ラムのミックスジュース | ¥1,500 |
| シャルキュトリー盛り合わせ | ¥2,300 |

メニュー監修

L'AS 兼子 大輔

1979年生まれ。大阪ラ・ベカス、東京コートドールを経て渡仏。2012年南青山にL'ASをオープン。2013年に同じ南青山内へ移転、L'AS移転と同時にCORKをオープン。その実力は世界でも高い評価を得ており、2014年イギリスの高級グルメ雑誌「FOUR」主催の世界の若手ベストシェフに選出。ミシュランガイド東京2025年度版にビブグルマンとして掲載。



ウエディング



上質で洗練された空間を活かし、ウエディングの会場としてもご利用可能です。天井高6.5mの壮麗なチャペルが生み出す開放感あふれる空間のもと、テーブルセットやプラン、ドレス、食事まで決まりきったパッケージに縛られない、おふたりの理想を叶えるオーダーメイドのウエディングを実現。プライベート感とカジュアルな心地よさが融合する、特別なひとときをお届けします。洗練されたデザインと高品質なサービスのもと、L'AS兼子シェフ監修の料理がウエディングシーンをより一層華やかに、ここでしか叶わない唯一無二の体験をご提供。心に残る一日を演出します。

ウエディング専用

Instagram https://www.instagram.com/maison_verte_wedding/
予約 <https://maison-verte.official-wedding.jp/fair/>

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロードして頂けます
<https://x.gd/Vt9UZ>

〈取材に関するお問い合わせ〉
TRANSIT HOLDINGS PR 赤松

E-mail : akamatsu-kimiko@transit-web.com / TEL : 080-4807-8316

MAISON VERTE

RESTAURANT & BAR

Press Release
2025.3.13



プロジェクトメンバー

トータルプロデュース：株式会社トランジットクリエイティブ 丸山 明子 池宮城 秀成 豊村 鷹飛快

オペレーション：株式会社トランジットオペレーションサービス

メニュー監修：株式会社イートライフ 兼子 大輔

インテリアデザイン監修：LINE-INC.

ロゴデザイン：SAVVY STUDIO

カクテル開発：株式会社トランジットホールディングス 山口 郁也

オリジナルコーヒー開発：株式会社トランジットホールディングス 赤川 直也