



グランフロント大阪ショップ&レストラン

**この秋にますます魅力が深まるグランフロント大阪
秋の味覚フェア『ひんやり濃厚 Fair』の開催や
9月24日「りくろーおじさんの店」が南館B1階に登場！
秋を堪能できる多彩な濃厚スイーツが登場！注目の新店も続々オープン**

グランフロント大阪ショップ&レストラン（大阪市北区大深町）では、この秋、秋の味覚フェア『ひんやり濃厚 Fair』の開催や話題の新店舗オープンなど、秋の美食とショッピングを満喫できる魅力あふれるトピックスが満載です。

秋の味覚フェアは、2026年9月14日（月）から11月4日（水）まで開催。まだ暑さが残る秋口にぴったりの清涼感あふれる“ひんやり”スイーツと、秋の深まりとともに恋しくなるコク深いこっくり“濃厚”メニューを館内14店舗で提供いたします。和栗や紫芋、シャインマスカットなど、旬の味覚を贅沢に使用した今だけの限定メニューをお届けいたします。

さらに、大阪名物・焼きたてチーズケーキでおなじみの「りくろーおじさんの店」をはじめ、この秋注目の新店舗が続々とオープンいたします。

残暑を乗り切り、一足先に秋の味覚を味わいに、そして、新店オープンを迎えより魅力が増したグランフロント大阪への来館をお待ちしています。



①残暑を涼しく乗り切り、一足先に秋を感じる贅沢フェア『ひんやり濃厚 Fair』開催

本フェアは、“ひんやり”×“濃厚”をテーマに残暑を乗り切るため、フレンチ、イタリアン、アジアとジャンルを超えたシェフたちが手掛けるスイーツが勢揃いいたします。

さらに、グランフロント大阪のシェフと全国の生産者が協力し、食の“目利き”を楽しみながら学べるプロジェクト「Umekiki（うめきき）」と連動。旬の食材の魅力やシェフのこだわりを紐解くWebコラムなどを展開し、味わうだけにとどまらない深い食体験をお届けいたします。

フェア開催期間：2026年9月14日（月）～11月4日（水）

特設サイトURL：<https://www.umekiki.jp/autumnfair2026/>

②「りくろーおじさんの店」がグランフロント大阪南館B1階に9月24日（木）オープン！

大阪名物の「りくろーおじさんの店」が、グランフロント大阪 南館B1階にオープンいたします。スウェーデン語でお茶の時間を意味する「fika（フィーカ）」の文化を発信するカフェ「陸カフェfika」を併設。“焼きたてはご馳走”を体感いただける、りくろーおじさんの店の新たなフラッグシップ店です。

看板の焼きたてチーズケーキはもちろん、こだわりのドリンクとともに、仲間とリラックスしておしゃべりを楽しむ贅沢なカフェタイムをお届けいたします。

※りくろーおじさんの店は「ひんやり濃厚 Fair」には参加しておりません。

■秋の味覚フェア『ひんやり濃厚 Fair』

グランフロント大阪のシェフたちが目利きした、秋の美食を堪能できるスイーツ&ドリンクが14店舗で登場。まだ暑さが残る時期にぴったりな“ひんやり”スイーツから、秋の深まりを感じるこっくり“濃厚”メニューまで、和栗や紫芋、シャインマスカットなどの秋の味覚を幅広く楽しめるフェアとなっています。

期間：2026年9月14日（月）～11月4日（水）

メニュー一覧



<秋季限定> 和栗モンブラン園 2,680円

堀内果実園（南館B1階）

■和栗のまろやかな甘みに身を委ねる、贅沢なご褒美パフェ

まるで王冠のようなモンブランクリームが目印の贅沢パフェ。ガラスの蓋をそっと開けると、そこには和栗とバニラのアイス、シナモンに漬けた柿、ラムレーズン、ごろっとした和栗の姿が。栗のどっしりした甘みと、香り体験にもこだわったひと皿は、なめらかで濃厚なひと口から始まり、最後に現れるカシスソースですっきりと幕を閉じる。

※風味づけにラム酒を使用しています。

<シェフのコメント>

和栗の凝縮した甘さをまっすぐ味わっていただきたくて、モンブランクリームは厳選した和栗のペーストに、無塩バターとグラニュー糖だけを合わせたシンプルな仕立てにしました。冷たいスイーツは味わいがばやけやすいので、余計なものを加えず、素材そのものの濃厚さが伝わるようにしています。和栗のアイスは、あえて栗の粒感を残し、ひんやりとした口当たりの中にも、噛むほどにやさしい甘みと豊かな風味が広がるように仕上げました。



いも屋のソフトクリーム（ミックス） 350円

※2026年9月30日までは300円でご提供

芋屋金次郎（うめきた広場 B1階）

■口溶けの瞬間にひろがる、紫芋の風味と甘みの世界

農家から仕入れたムラサキマサリを使用した、目を奪うような鮮やかな紫色のスイーツ。そこに合わさる牛乳は、高知県雪ヶ峰牧場で育てられた脂肪分4.5%のジャージー牛乳。ムラサキマサリの深みのある甘みと、濃厚な牛乳が織りなす味わいに、コガネセンガンの芋けんぴが、豊かな風味と香ばしさを添えてくれる。

※味は牛乳・ミックス・紫芋の3種類あります。

※メンテナンスのため、通常より早く終了する場合があります。

<シェフのコメント>

冷たいスイーツは温度が低いぶん、甘みやコクを感じにくいもの。今回は固める作用をもつ乳化剤を使わず、口に入れた瞬間になめらかに溶ける口溶けを設計しました。溶けるほどに紫芋本来のコクが立ち表れ、ひんやりしながらも濃厚な味わいを楽しめます。ソフトクリーム用に揚げ具合を調整した素揚げの芋けんぴと合わせれば、紫芋の香ばしさや甘みもより一層引き立ちます。



シャインマスカットとダブルチーズケーキのタルト

テイクアウト 1ピース 1,580円/ホール(25cm)15,800円

イトイン 1ピース 1,609円/ホール(25cm)16,093円

Qu'il fait bon（南館2階）

■瑞々しいシャインマスカットと、2種の濃厚チーズの至福

ジューシーなシャインマスカットを贅沢にタルト一面に敷き詰めて。丁寧に焼き上げたバイクドチーズとなめらかなレアチーズの濃厚な層が重なる。さらに、レモンの香りが立つさっぱりとしたカスタードによって、口の中で一体になる甘美な味わいを愉しんで。

※販売期間：10月15日まで予定

<シェフのコメント>

土台はビスケットのようにザクザクとした『シュクレ』生地。その上に、フランス・ブルターニュ産ルガールのクリームチーズで仕立てた濃厚なバイクドチーズとなめらかなレアチーズを2層重ねることで生まれる贅沢な食感と味わい。シャインマスカットの華やかな香りが、2層のチーズの存在をさらに引き立てます。

<フェア限定> 焼き芋ブリュレとリンゴのバタージャム アイス添え 1,408円
THE CITY BAKERY BRASSERIE RUBIN (南館7階)

■二つのマリアーージュが贈る、至福に満ちたブリュレの誕生

自然が育んだ濃厚な甘みたっぷりのスイートシルクを焼き芋にして、その上にスイートポテトクリームを敷き詰めキャラメリゼ。贅沢な組み合わせの焼き芋ブリュレに、リンゴのバタージャムを添えて。ひと口食べれば、冷×温と、甘み×塩味のダブルマリアーージュが夢心地なスイーツ体験へと誘ってくれる。

※風味づけにアルコールを使用しています。※提供時間：15:00以降

<シェフのコメント>

焼き芋ブリュレのおいしさを引き立てるために、ほどよい塩味のレアチーズクリーム、温かい焼き芋ブリュレとリンゴバタージャム、アイスクリームを添えることで、温度のコントラストが生まれ、一口ごとにコクや香りがより豊かに広がります。甘さと塩味、温かさと冷たさが重なり合う、大人の味わいをお酒と一緒に楽しんでいただきたい一皿です。

<秋季限定> ジェラート2種盛りカップ

(シャインマスカット・かぼちゃプリン) 890円

BAR & GELATERIA RAFFINATO (うめきた広場B1階)

■季節の恵みをいただく喜びに溢れた、秋のジェラート

口どけとともに広がる絶妙な甘さに魅せられる「かぼちゃプリン」。その秘密は、濃厚でまろやかなカボチャらしさの中に、キャラメルフィアンティーヌが見え隠れするから。マスカットは長野県・岡木農園から届く、香り高いシャインマスカットを使用。寒暖差のある土地で育まれた瑞々しい甘みを、ジェラート職人が作り上げる。まるで果実をいただくかのようなマスカットとの甘美なコントラストが◎

※完売次第終了

<シェフのコメント>

かぼちゃプリンは、冷たい状態でもまろやかなコクを感じていただけるよう、卵黄とバニラを少し多めに使い、なめらかでクリーミーな口当たりに仕上げました。ひんやりとしていても、かぼちゃのやさしい甘みがしっかりと広がるように工夫しています。合わせたマスカットは、オーナーが自ら選んだ契約農家さんのもの。みずみずしい酸味と甘みが、プリンの濃厚な味わいを引き立ててくれます。

<秋季限定> Figue Earl Grey (フィグ アールグレイ)

-イチジクと紅茶のクレープ- 1,760円

CRÊPERIE Le Beurre Noisette (うめきた広場B1階)

■紅茶の香りとイチジクの深い甘みが誘う、おとなのクレープ体験

和歌山の大地の恵みと陽の光をたっぷり浴び、甘みが強い秋のはじまりのイチジクを、クレープの主役に。キャラメリゼしたイチジクは、甘みにほろ苦さが加わって、おとなの味わいへと変身する。まずはシンプルにクレープと味わったあと、すっきりとした香り高い紅茶のアイスをお口に、広がる余韻に浸ってみては。

<シェフのコメント>

フランス料理では、香りは味わいを左右する大切な要素の一つです。このクレープでも、ひんやりとしたスイーツの中でアールグレイのフルーティーな香りがしっかりと広がるよう、メレンゲには茶葉を細かく刻んで加えました。口に運んだ瞬間にふわりと立ち上る香りも、一緒に楽しんでいただけたらうれしいです。

※上記は一部抜粋、計14店舗でフェアメニューを販売いたします。
※価格は店内価格(芋屋金次郎は除く)・税込み・サービス料込み
※販売期間については各店舗へお問合せください。

—本件に関するお問い合わせ—

グランフロント大阪コールセンターTEL：06-6372-6300（受付時間：11:00～18:00）

■この秋、グランフロント大阪に注目の新店舗が続々オープン！

大阪名物「焼きたてチーズケーキ」で愛される「りくろーおじさんの店」のカフェ併設店や、英国発祥のフレグランスブランドの「MOLTON BROWN」がオープンいたします。グルメにショッピングにますます魅力が深まるグランフロント大阪に是非お越しください。

陸カフェ *fika*

●りくろーおじさんの店（南館B1階）2026年9月24日（木）オープン

大阪名物「焼きたてチーズケーキ」がオープン。スウェーデン語でお茶の時間を意味する「fika（フィーカ）」をテーマにした「陸カフェfika」を併設し、焼きたてチーズケーキとこだわりのドリンクを楽しめます。仲間と会話を楽しみながら、贅沢なカフェタイムをお過ごしください。



●MOLTON BROWN（南館2階）2026年9月12日（土）オープン

英国発フレグランスブランド「モルトンブラウン」の直営店がオープン。日本初導入の「フレグランスプレイグラウンド」では、香水やシャワージェル、ハンドウォッシュを実際に試しながら、多彩な香りの世界を体験できます。日常に香りで彩りを添えるひとときを楽しんでください。

MOLTON BROWN



■秋の味覚フェア『ひんやり濃厚 Fair』概要

開催期間：2026年9月14日（月）～11月4日（水）

開催場所：グランフロント大阪 館内各所

内 容：グランフロント大阪のシェフたちが目利きした、秋の美食を堪能できるスイーツ&ドリンクが14店舗で登場。まだ暑さが残る時期にぴったりな“ひんやり”スイーツから、秋の深まりを感じるこっくり“濃厚”メニューまで、和栗や紫芋、シャインマスカットなどの秋の味覚を幅広く楽しめるフェアとなっています。

参加店舗：CRÊPERIE Le Beurre Noisette（うめきた広場B1階）、THE CITY BAKERY（うめきた広場B1階）、BAR & GELATERIA RAFFINATO（うめきた広場B1階）、春水堂（うめきた広場B1階）、芋屋金次郎（うめきた広場B1階）、堀内果実園（南館B1階）、マルモキッチン（南館B1階）、Qu'il fait bon（南館2階）、Afternoon Tea TEAROOM（南館3階）、THE CITY BAKERY BRASSERIE RUBIN（南館7階）、Tana La Terrazza（南館7階）、BALILax THE GARDEN Umeda（南館8階）、世界のワイン博物館（北館B1階）、世界のビール博物館（北館B1階）

URL：<https://www.umekiki.jp/autumnfair2026>

■グランフロント大阪ショップ&レストラン概要

名 称：グランフロント大阪ショップ&レストラン

所 在 地：〒530-0011 大阪市北区大深町 4-1（うめきた広場）、4-20（南館）、3-1（北館）

開 業：2013 年 4 月

TEL：06-6372-6300（グランフロント大阪コールセンター）

受付時間：11:00～18:00

営業時間：施設ホームページをご確認ください。

URL：<https://www.gfo-sc.jp/>



SHOPS &
RESTAURANTS

