

2025 年 3 月 18 日(火)

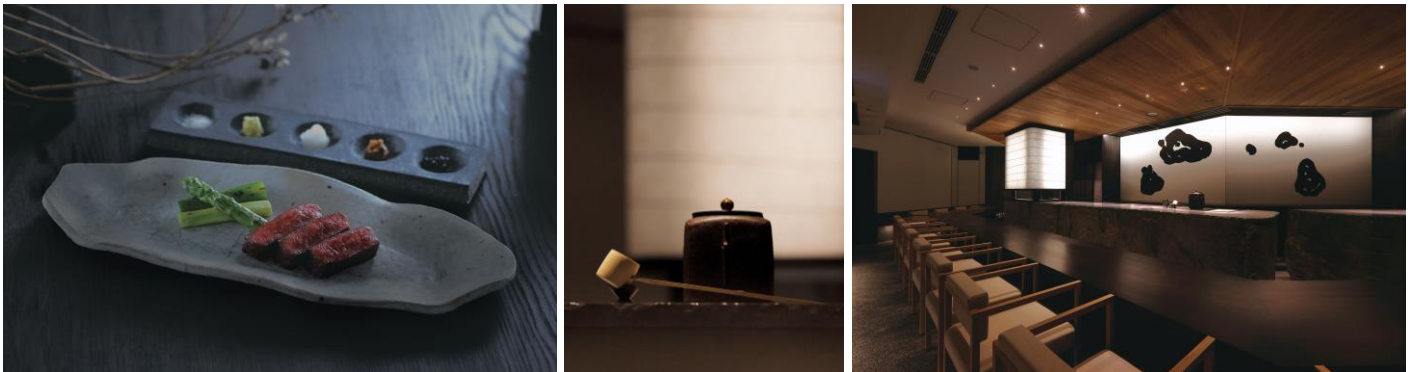
株式会社 1 & D

近江牛、神戸牛などブランド和牛と食体験にこだわった **1 & D** の新業態店
「茶の湯」と「和の牛」。世界に誇る食体験を

「和牛懷石 わ美」

大阪駅の新名所「グラングリーン大阪」南館にて3月21日（金）オープン

1965 年創業の株式会社 1 & D(本社:大阪市西区 代表取締役:高橋淳)は、最高級の和牛とレストラン体験にこだわった新業態店舗「和牛懷石 わ美」を、2025 年 3 月 21 日(金)より大阪駅直結の商業施設「グラングリーン大阪南館」にて開業します。



「和牛懷石 わ美」は、肉一筋で創業 60 年、真摯に肉と向き合い続けてきた(株)1 & D の集大成となる店舗です。「わ美」には“侘び寂び”や“和の美”に加え、多くの方とのつながりによって創り上げる“私たちの美”というストーリーを込めました。コンセプトは「日本が誇る食文化、そして、日本人のおもてなしの心を世界へ。」。和食の真髄を伝える「わ美」の和牛懷石は、日本三大和牛と言われる神戸牛・近江牛の魅力を余すことなく引きだし、自然の美しさや季節の移ろいを五感で味わっていただく、心尽くしのお料理です。店名にもある侘び寂びとは、千利休が説いた日本人が持つ美意識や心のことです。「わ美」では、侘び寂びが宿るお料理や抹茶のお点前、店内の設えを通じて日本の美を表現しました。

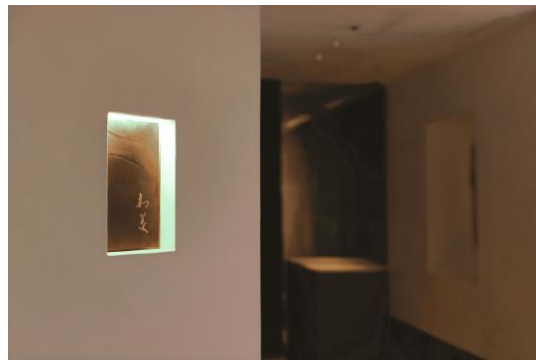
「茶懷石」の考え方をベースにした”和牛懷石”としてコース構成し、空間にもこだわった至高のレストラン体験を提供します。肉は、世界的に有名な近江牛、神戸牛の A5 ランクにこだわり、厳選された希少部位を使用し、「焼く」だけでなく「生」「煮る」「揚げる」など多様な調理法でご提供いたします。コースの最後には茶懷石と同様に、「お点前」を行い、おもてなしの心を尽くした茶の湯の所作で点てた“一服の茶”で締めくくります。食材は全国の「食の紡ぎ手」と、五感を高める空間は「美の担い手」と、様々な皆様と共創し、独自の新しい体験を実現しました。

昼夜ともにコースのみ、ディナーコースはおひとり 2 万 5 千円(税別)となります。「グラングリーン大阪」には、2 つの高級ホテルが開業を予定しており、4 月より開幕する大阪・関西万博に合わせて国内外から多くの高所得層の来阪と利用需要が見込んでおります。

茶の湯で磨き上げられた日本の美意識と一期一会のおもてなしの心を込めた、食体験を心ゆくまでお楽しみください。

◆店舗概要

【店舗名】 和牛懷石 わ美
【オープン日】 2025年3月21日(金) 11:00
【所在地】 大阪市北区大深町5番54号
グラングリーン大阪 南館3階
【電話番号】 06-6485-7590
【席数】 全28席
カウンター14席
4名テーブル×2(個室)、
6名テーブル×1(個室)



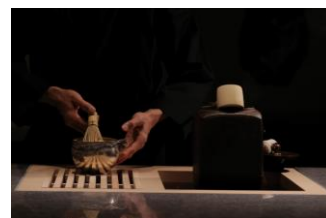
【営業時間】 ランチタイム / 11:00～16:00(最終入店14:30)
ディナータイム / 17:00～22:30(最終入店20:00) ※ディナータイムのみ完全予約制

◆和牛懷石 わ美 の特長

■一服の茶へ至る、総合芸術 ～“わび茶”の美意識と精神を受け継ぐ、特別な食体験を～

茶の湯は、単なる作法ではなく、一期一会のもてなしを通じて主客が一体となり「今、この時」を分かち合う文化です。その精神を体現する“わび茶”は16世紀に完成されたと言われ、日本人の美意識や芸術文化の根幹をなしてきました。そこから茶を点てる前に客人に料理をふるまう“茶懷石”が生まれました。旬の食材、器の意匠、調和のとれた設えなど、全てに心を尽くし、もてなしの精神を築き上げた総合芸術と言えます。「わ美」はそれらを受け継いだ、特別な食体験を提供します。

コースの始まりは「煮え端」を一品目に提供させていただきます。炊きあがり米からご飯に変わる瞬間。端ははじまり。という意味もあり、煮え端でおなかを温めて頂き、コースを楽しんで頂きます。食事の終わりはお茶菓子と共に目の前で点てさせて頂いたお抹茶で一服の喜びを感じて頂きたいと思えます。

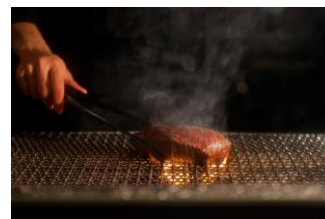


■茶の湯と和の牛。世界に誇れる食体験を

世界に知られるブランド和牛、「近江牛と神戸牛の食べ比べ」を最大限楽しめる、12皿のコース

茶懷石は料理そのものを楽しむ懷石料理へと発展し、もてなしの心や四季の移ろいを味わう感性は、料亭文化へと受け継がれ、食への美意識を磨き上げていきます。明治時代になると、日本にも牛肉を食す文化が根付き、世界に誇る和牛が生まれました。

コースに使用する和牛は全世界の食通に知られた、「日本三大和牛」とも呼ばれる、「近江牛」と「神戸牛」を最大限お楽しみいただける内容にこだわりました。最高級品質「A5 ランク」の特選部位をご提供します。最高級品質の和牛の「食べ比べ」にあたり、これまで当社がこだわってきた技術を駆使し、カット方法は勿論のこと、肉自体も最高に美味しい状態に熟成をかけ、肉材に合わせた調理で一番美味しい状態のお肉をご提供させていただきます。焼き方においても最高級備長炭を使用し、炭火でゆっくり時間をかけて焼き上げたお肉はより一層旨みを感じて頂けます。



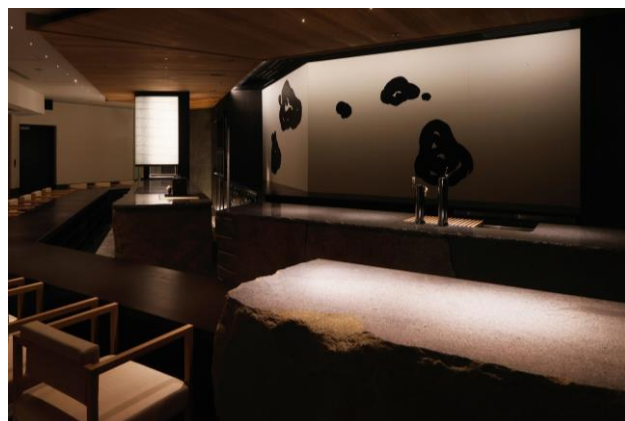
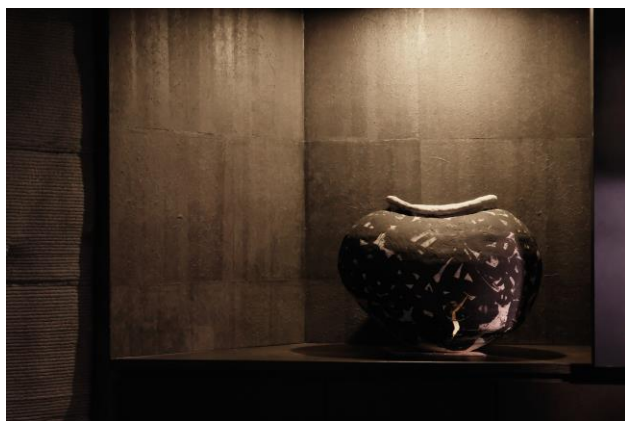
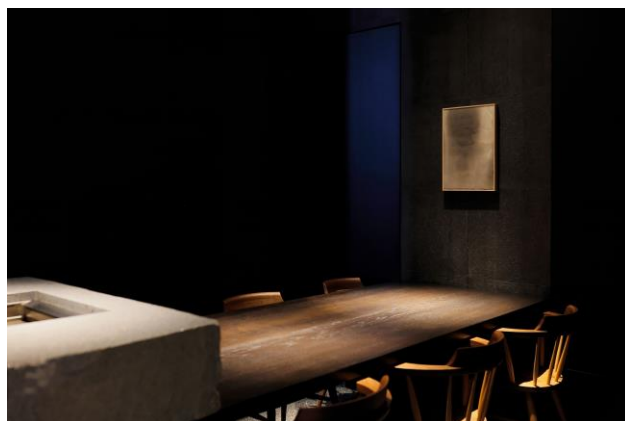
■人と自然、陰影が織りなす美～

ライブ感を重視したカウンターと、プライベートにこだわった個室など全 28 席をご用意

茶室に漂うような、静逸な時間。陰影が生む奥行きと余韻。何万年もの時を経て、自然のなかで磨かれた石。鉄や漆喰が朽ちゆくことで生まれる、美の深み。日本が世界に誇る木工職人たちの手仕事。店の設えにおいても同じ場所で同じ時を分かち合う感動を追求しています。

目の前で調理が行われるライブ感満載のカウンター席、ゆったりとしたパーソナルスペースとして活用いただける個室など全 28 席をご用意。

お客様にひとときの安寧をもたらし、大切な人や自分自身との豊かな対話が生まれくれることを願っています。



■和牛懷石とのペアリングを意識した、最高峰のプレミアムなアルコールメニューをご用意

食中にお楽しみいただくドリンクについても、「和牛懷石との組み合わせ」を意識した、様々な選択肢をご用意。ワインもペアリングを意識した組み合わせを、ソムリエよりご提案いたします。お好みに合わせてプレミアムビールや人気の日本産ウイスキー、関西を代表する日本酒などをご提供いたします。

■茶の湯から受け継がれる文化芸術の源流を汲む作品で、
静かで豊かな時間を生み出す“美の担い手”

「和牛懷石 わ美」には、茶の湯から受け継がれる文化芸術の源流を汲む、
現代の作家や職人たちの作品が息づいています。

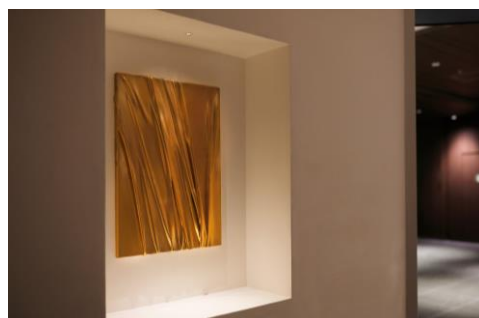
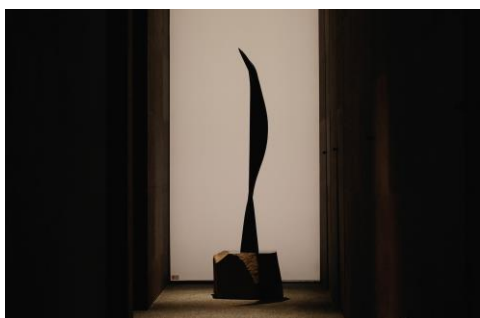
彼らの“侘び寂び”という日本古来の美の概念を、それぞれの眼差しと技によって捉え、
自らの美を作品に投影することで、「わ美」の空間に生命を吹き込んでくれました。
一つひとつの作品が響き合いながら、ここに集う人々が「今、この時」をより深く味わうための、
静かで豊かな時間を生み出しています。

嘉戸 浩/かみ添え【唐紙作家】・加山 幹子【書家】

店舗ロゴは“侘び寂び”をテーマに、唐紙作家嘉戸氏(かみ添)と書家加山氏が制作しました。



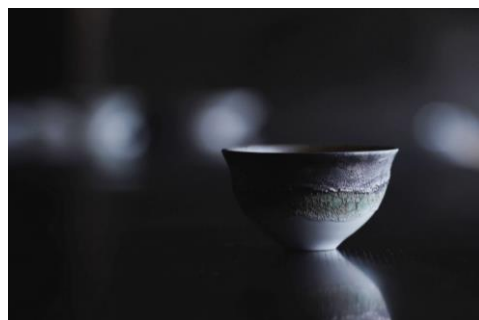
高橋 大雅【現代芸術家】



野口 寛斉【陶芸家・書家】



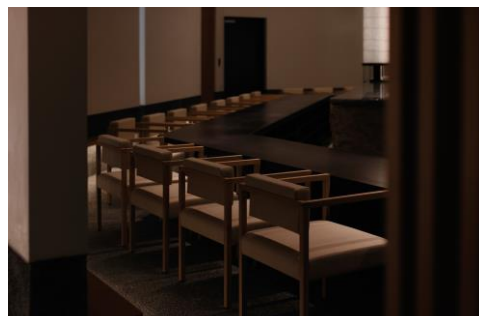
福村 龍太【陶芸家】



和泉屋石材店



桜製作所



ディナー「和牛懐石 -はるの美-」：全 12 品 お一人様 25,000 円（税込）

懐石膳「東風」～春の訪れを告げる風が吹き～

：和牛タン、筍、木の芽、魚沼産コシヒカリ

前菜「草萌」～新芽が萌え出る候～

：神戸牛ランプ、イタリア産キャビア

椀物「春告魚」～魚たちも春を告げる～

：春子鯛、桜、山葵

焼き物「桜霞」～満開の桜が霞のように広がり～

：神戸牛イチボ、近江牛ヘレ

麺物「穀雨」～穏やかな雨が恵みをもたらす～

：雲丹、甘海老

箸休め（2 品）

「青嵐」～野を吹き抜ける風が若葉を揺らす～

：和牛ブレザオラ、インカ目覚め

「桃李」～果物のなる樹にからだを休め～

：三箇牧トマト、蛤

強肴「新樹光」～光はやがて初夏の輝きを讃え～

：近江牛ロース、金鶏の赤彩卵

ご飯物「山笑う」～万物が生命感に溢れていく～

：桜エビ、うすいエンドウ

水菓子「春水」～四方の澤を満たす雪解け水のように～

：古都華

主菓子「朧月」～春の夜を淡く、美しく照らす月のように～

：月光ゆり根、桜、クリームチーズ

抹茶「春満つる」～ひとときの春とともに、心を満たしていく～

：寂(わび)の白



ランチ「わ美の昼餉 和牛と、はるの美」：全 7 品 お一人様 6,000 円（税込）

汁物「花影」 ～水面に桜の影が揺らめき～

：和牛コンソメ

前菜「春芽」 ～野山に春が芽吹く候～

：神戸牛ランプ、筍、春の山菜

焼き物「彩焰」 ～いくつもの生命が瞬き、響き合う～

：本日のお肉、季節野菜5種

揚げ物「桜衣」 ～晴れやかな衣を纏い～

：近江牛ロース

強肴「芳春」 ～春のよろこびが豊かに香り立つ～

：近江牛サーロイン、金鶏の赤彩卵

主菓子「和暖」 ～穏やかな時間に包まれて～

：月光ゆり根、桜、クリームチーズ

抹茶「清白」 ～心を静かに満たしていく～

：寂(わび)の白

※白ごはん、赤出汁、香の物、しぐれ煮 付



■ 生命の恵み、四季の巡りを、ともに伝える 日本が誇る“食の紡ぎ手”

「和牛懐石 わ美」は四季折々の恵みを活かし、食材一つひとつを丁寧に活かすことを大切にしています。日本が誇る食の紡ぎ手である生産者の方々とともに、食という体験を通じて、豊かな感動を生み出します。

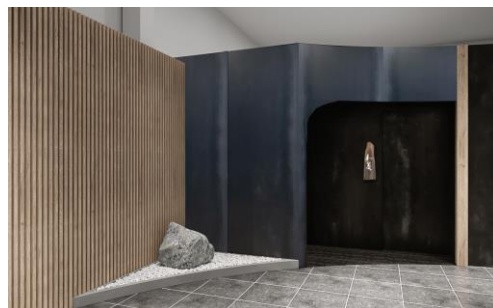
- ・盛本牧場【兵庫 神戸ビーフ】
- ・柳桜園茶舗【京都 抹茶】
- ・忠源【大阪 和牛ブレザオラ】
- ・山元産業【京都 金鶏の赤彩卵】
- ・寺本農園【大阪 三箇牧トマト】

- ・宝牧場【滋賀 近江牛】
- ・利招園茶舗【京都 お茶】
- ・吉田いちご農園【奈良 古都華】
- ・(株)吉兆楽【新潟 氷温熟成魚沼産コシヒカリ】

2025 年 4 月「大阪・関西万博 出展」

2025年4月13日、一般社団法人「大阪外食産業協会」が手掛けるORA外食パビリオン『宴～UTAGE～』に出展いたします。

茶寮を再現した出展ブースでは、
日本ならではの侘び寂びの精神を感じられる“茶の湯”を
体験していただくことができ、
新業態である「和牛懷石 わ美」と万博出展により、
食をはじめとする日本の伝統文化の魅力を
広く世界の人々へ伝えていきます。



2025 年 7 月「ベトナム ホーチミン 海外初出店」

2025年7月、海外初進出となるベトナム ホーチミン中心街への出店を予定しています。

1 & Dでは以前より、飲食業界の人財不足に対応するためベトナム人留学生の雇用を推進してきました。

この出店は単なる収益増大のための店舗展開ではなく、
日本で働くベトナム人従業員のロイヤリティ向上を推進し、
将来的には日本でノウハウを培ったベトナム人従業員が
故郷に帰っても活躍していける土壌を育む、
海を越えた好循環を生み出していきたいと考えています。

