une osaka presents

Christmas Dinner



～平野・大野・谷重・鷲鶏 ディライトの4シェフの競演～

一年に一度の、特別な夜。昨年に続き、今年もuneにクリスマスが訪れます。
ディライトを代表する4人のシェフが腕を振るい、
美しい景色とともに、この夜だけの特別な料理をお届けします。

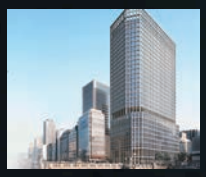
日　時

2026.12/24（木）・25（金）

●18:00～22:30（料理L.O.19:30 / ドリンクLO.22:00）

場　所

une osaka（ユヌ・大阪）
大阪市中央区北浜3丁目6-22
淀屋橋ステーションワン30階



料　金

¥19,800／お一人様（税サ込）※ドリンク代別途

アミューズ＋冷前菜＋温前菜＋お魚料理
＋お肉料理＋デザート＋プティフール

【お子様用コース】
¥8,500／お一人様（税サ込）
※小学生未満推奨

【お子様用プレート】
¥3,500／お一人様（税サ込）



※画像はイメージです

※このイベントは予約制です。ご予約をお願いいたします。定員になり次第ご予約はストップいたします。
※キャンセルおよびお人数の変更は12月20日（日）までにお知らせください
　12月21日（月）以降キャンセル料金をご請求とさせていただきます。
※御席のご指定はいただけません。ご容赦ください。
※食材アレルギーをお持ちの方は、ご予約時にお言いつけください。
　（重度のアレルギーをお持ちの方はご参加をお断りする場合があります。）
※食材および飲料の仕入れ状況により、内容を変更する場合があります。
※ドレスコードは設けておりませんが、極端なカジュアルスタイルはご遠慮ください。
※イベント開催近日に予約確認のTELもしくはメールを入れさせていただく場合が有ります。

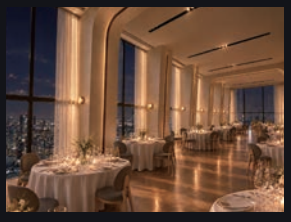
une osaka

お問い合わせ・ご予約はTEL（※受付時間：12:00~18:00）
もしくは右記QRコードよりお願いいたします

une osaka ユヌ・大阪

☎06-6210-5775

火曜・水曜定休



INTRODUCTION



une osaka chef

平野 文子 Fumiko HIRANO

2013 年に料理の世界へ飛び込み、神戸や大阪のフレンチ、イタリアンの名店で腕を磨き、伝統的な味わいから、新しいモダンな料理まで学び経験を積む。2025 年 9 月 une OSAKA のシェフに就任。「art」をテーマにお皿の上に美しく表現し、今までのブライダルの世界では味わえない料理を提供している。



une osaka chef de patissiere

大野 真里江 Marie ONO

2012 年に製菓学校を卒業後、ブライダル業界でパティシエとして経験を積み、婚礼デザートを中心に技術を磨く。2024 年にディライト株式会社へ入社し、2025 年より une osaka のシェフ・ド・パティシエを務める。
美術館をイメージしたデザートビュッフェなど、見た目の美しさと素材の組み合わせを大切にしたデザートを追求。香りや余韻まで意識し、記憶に残る一皿を表現している。



ディライト 総料理長

谷重 学 Manabu TANISHIGE

フランス校卒業後、東京、大阪のレストランで 研鑽を重ね 、2004年より料理長に 2011年ディライトグループに入社後 ヒルトップテラス奈良の宴会料理長に就任。その後 LA TERRASSE NAKANOSHIMA 、Park Side House Osaka を歴任。優れた料理人に贈呈される「ディシプル・オーギュスト・エスコフィエ」の 栄誉称号を持ち 伝統と革新 創造性を掛け合わせた 繊細な料理を作り出し人々を幸せにします。



ディライト エグゼクティブシェフ

鷲鷺（ササキ） 進 Susumu SASAKI

1991 年、大阪のエプヴァンタイユで料理人人生をスタートさせる。
1997 年より渡仏し、約 20 年間ヨーロッパ各地にて研鑽を積む。スイスの Restaurant Cheval Blanc では副料理長に抜擢され、ミシュランガイドに三つ星レストランとして掲載されることに貢献。2021 年よりディライト株式会社入社。就任 1 年目にしてラ・テラス“イリゼ＂がミシュランガイド奈良に一つ星レストランとして掲載され以降 4 年連続で一つ星として掲載される。
ゴ・エ・ミヨジャポン全国版に 2024 年から 2 年連続 16 ポイント 3 トック獲得。