

タイムアウトマーケット大阪の攻略法

01 食べたいメニューの予習がおすすめ

関西を代表する17の飲食店のほか、フロアには「メインバー」と「ウィスキーバー」があります。まずは事前に、どの店のどの料理を味わいたいかチェック！

02 全店舗がキャッシュレスです

クレジットカード、QR、モバイル決済などが利用できます。

03 持ち込みは禁止とさせていただきます

マーケット以外の飲食物の持ち込みはご遠慮ください。

04 オーダーは、料理→バーの順で

料理の会計を済ませて、呼び出しベルを受け取ったら、ドリンクを買いに「タイムアウトバー」のカウンターへ。お好きな飲み物を注文し、席へ戻って料理の出来上がりを待つのがおすすめです。モバイルオーダーをご利用いただくと、レジでの待ち時間はゼロです！

05 みんなでシェアするのがおすすめ！

多彩な料理を楽しめるのがタイムアウトマーケット大阪の魅力です。友人や家族とシェアして味わえば、もっとおいしく、もっと楽しむことができます。

06 実はここにも席が・・・

各店舗の後ろにはカウンター席があります。そこに座り、料理人の調理を見ながらお酒や食事を楽しむのも、臨場感があって楽しい！

07 食器の返却は不要です

フロアには食器返却担当のスタッフがスタンバイ。食後にトレイや食器を返却口に持っていく手間は不要です。

08 イベント情報はSNSでチェック

ライブなどのイベントを楽しめる日もあります。最新情報は公式インスタグラムで！



住 所 大阪市北区大深町5-54 グラングリーン大阪南館B1F
営業時間 11:00～23:00 (22:30LO)
定 休 日 不定休 (施設の定休日に準ずる)
交 通 JR大阪駅「うめきた地下口」からすぐ
席 数 約800席

ニュースレターに登録いただくと、最新情報や特別なご案内をお送りします！



タイムアウトマーケット大阪の公式インスタグラムはこちらから！



タイムアウトマーケット大阪

世界各地で展開する「タイムアウトマーケット」がアジア&日本初上陸！

「タイムアウトマーケット大阪」とは、地元の名店や新進気鋭のシェフが集結した

新スタイルのフードマーケットです。

エンターテインメントな食とカルチャーを体験できる空間へようこそ！

THE BEST OF OSAKA UNDER ONE ROOF

大阪・関西地方の食シーンの今が ひとつ屋根の下に集結！

モバイルオーダーはこちら
全メニューご覧いただけます



#肉といえば松田 肉料理

奈良発・和牛専門の 肉割烹の新スタイル

奈良で話題沸騰の肉割烹が「#肉といえば松田」。大将・増田真志渾身の本店のクオリティを、コースではなくアラカルトで堪能できます。名物「和牛フィレカツサンド」をぜひ。



CRITTERS BURGER ハンバーガー

ビッグ・バーガーを頼張る！

創業者の栗田研二郎が大切にするのは「ただ、肉と野菜をパンで挟んだ訳じゃない」こと。「プレミアム和牛バーガー」は通常の1.5倍の和牛パティを使用。北海道産小麦と天然酵母を使う自家製パンズが受け止めます。



喜多郎寿司 寿司

職人が目の前で握るシャリコマの寿司

料理長・岩本英明が握る寿司は、まろやかな甘酢を生かした関西風。酢飯が小さく、つまみやすいシャリコマが特徴です。「おまかせ握り8貫」といったセットメニューをはじめ、「鯛の塩ユッケ」などアテも豊富です。



覇王樹(サボテン) タケリア

メキシカン・タコス

フーディー注目のシェフによる メキシコ料理の伝統と革新

日本初のミシュラン星付きメキシコ料理店「milpa」のカジュアルライン。店主のウィリー・モンロイによる「タコス・デ・カルニタス」など、独創的なメキシコ料理を味わってください。



魏飯焼味 中華・焼味

香港のローカルフード「焼味」を味わう

京都「創作中華 一之船入」の店主・魏禮之による焼味専門店。専用の釜で焼き上げたクリスピーポーク、チャーシューなどが揃う「焼味3種盛り合わせ」はお酒のおつまみに最適。「香港ローストダック」も人気。



PIZZA TIMEWARP ∈ LACERBA

ピッツァ・イタリアン

国境を超えた“NO BORDER”ピッツァ

北新地にあるインベーティブ・イタリアン「ラチュエルバ」店主・藤田政昭の新たな挑戦は、新しい時代の街に似合う“ネオ・ポップ・ピッツァ”。「沖縄黒糖と黒豚のピッツァ」など、日本のローカルな素材を用いた逸品揃いです。



情熱うどん 讃州 うどん

大阪讃岐うどん名店が復活

復活を遂げた「情熱うどん讃州」。店主の久保達也は、讃岐うどん特有のコシの強さを自家製麺で表現。「肉ぶっかけうどん」で、黒毛和牛の深い旨みと一緒にご堪能ください。



Mel Coffee Roasters

スペシャルティコーヒー

記憶に残る一杯を

新町で行列のできるスペシャルティコーヒー店の姉妹店。「記憶に残るコーヒーを知ってほしい」と店主の文元政彦。厳選豆を自社焙煎し、熟練バリスタが季節や湿度に合わせ最高の一杯を提供します。



韓国食堂 入ル 韓国料理

参鶏湯を世界へ発信！

鶴橋「韓味一」の女将・朴三淳の味を受け継ぐ参鶏湯専門店です。彼女が考案した「韓味一の参鶏湯®」をアラカルトで、パンチャン盛り合わせなど野菜料理も豊富に揃います。



JULIAN♡SUCRÉ♡ACID

アイスクリーム・パストリー

大阪のパン&スイーツ界の 最強トリプルコラボ

「ジュリアンアイスクリーム」の店主・横田益宏が、ベーカリー「ル シュクレクール」、パティスリー「アシッドラシーヌ」とトリプルコラボ。「プリンアラモード」ほか喫茶カルチャーの今を体感してください。



座銀 DIVERSTY ラーメン

世界中のゲストを笑顔にする 革新のラーメン

コンセプトは“多様性”。牛骨だしをベースにした「牛骨ラーメン・白湯」、動物性食品不使用の「ビーガンラーメン」ほか。「国内外のゲストに最高の一杯を提供します」と店長・武田一将は話します。



ぎおん徳屋 甘味

京都で人気の甘味処が、大阪進出！

祇園の甘味処が大阪初進出。店主・山内正悟が素材にこだわる、「徳屋の本わらびもち」をぜひ。自家製の粒あんや練乳、濃茶の抹茶シロップが織りなす「特上抹茶の宇治金時」などかき氷も人気です。



Seiichiro,NISHIZONO パフェ

ご褒美パフェを頼張る

人気パティシエ・西園誠一郎によるパフェ専門店です。テーマは「深く記憶に残る香り」。宇治・和束町の抹茶を使ったパフェをはじめ、マンゴーやイチジクなど旬の果物が彩る季節限定パフェも登場します。



あやむ屋 鶏料理

ミシュラン常連店による王道の鶏料理

大阪で初めて、焼鳥でミシュランスターを獲得した「あやむ屋」による鶏料理店。店主・永沼巧が味のバランスにこだわる、本店の名物「手羽の唐揚げ」も登場。焼鳥屋の親子丼も人気です。



コアラ食堂 お好み焼き・たこ焼き

大阪の粉もんを欲張る！

天満の人気創作鉄板焼き店「コアラ食堂」の新展開。「大阪の粉もん文化を丸ごと楽しんで」と、店主の寺田充。名物の「黒豚バラ肉玉お好み焼き」や「黒豚バラ肉焼きそば」に続き、「たこ焼き」も揃います。



kushiage001 produced by kushiage010 串揚げ

人気の創作串揚げをセットで気軽に

ミシュラン「ビブグルマン」連続受賞の「kushiage 010」の姉妹店。シェフの正田信夫が世界の料理からヒントを得た、創作串揚げをカジュアルに提供。「お肉の串揚げセット5種」ほか。



渡邊咖喱 カレー

スパイス×和洋風の個性派カレー

店主・渡邊理が生み出す独創的なカレーは、鯛と鶏からひいただしとスリランカ産のスパイスが融合する。チキンカレーと羊肉のキーマカレーをあいがけにした「元祖渡邊カレー」、「プレミアムビフカツカレー」ほか。



タイムアウト バー

タイムアウトマーケット大阪の2つのバーでは、それぞれ異なるお酒を提供しています。生ビール、ワイン、近畿地方の日本酒やジャパニーズウイスキーのほか、大阪がテーマのカクテルやモクテル（ノンアルコールのカクテル）、スムージーも楽しめます。料理と一緒に、またはカウンターでリンクをメインにどうぞ。

