



Ryuichi Sakamoto Osaka: Foods, Films & the Full Moon

坂本龍一 大阪：食と映像、月に導かれて

8.30_{Sat.} - 9.27_{Sat.}



Time Out Bar

ウンダーベルグ

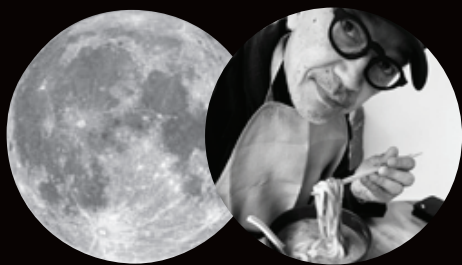
Underberg



¥680

1846年に生まれたドイツ生まれの薬草酒。40種類以上の天然ハーブやスパイスを用い、特殊製法で貴重なエキスを抽出。オーク材の樽で数ヶ月間、熟成させたビター系薬草リキュールです。現地では“飲む胃腸薬”と呼ばれ、坂本氏は食事やお酒を楽しむ前に、ストレートで飲むのがお好みでした。

Born in Germany in 1846, this herbal liquor is made with over 40 herbs and spices and aged in oak. Known as a “digestive,” Ryuichi Sakamoto enjoyed it straight before meals.



Ryuichi Sakamoto Osaka: Foods, Films & the Full Moon

坂本龍一 大阪：食と映像、月に導かれて

8.30^{Sat.} - 9.27^{Sat.}



Time Out Bar

アペロール スプリッツ

Aperol Spritz



¥1,200

坂本氏がこよなく愛した食前酒です。ハーブとオレンジがベースのリキュール「アペロール」を、プロセッコ（スパークリングワイン）で割り、ソーダを加えています。アルコール度数も低く、口当たりの良さが印象的。スライスしたオレンジと共に爽やかな味わいをお楽しみください。

An aperitif loved by Ryuichi Sakamoto: Aperol with Prosecco and a splash of soda. Light, smooth, and refreshing with a slice of orange



Ryuichi Sakamoto Osaka: Foods, Films & the Full Moon

坂本龍一 大阪：食と映像、月に導かれて

8.30^{Sat.} - 9.27^{Sat.}



Time Out Bar

山崎 THE YAMAZAKI ¥1,500

山崎12年 THE YAMAZAKI AGED 12 YEARS ¥2,600

山崎 ストーリーオブディスティラリー2024 ¥2,700
THE YAMAZAKI Story of the Distillery 2024

サントリーウイスキー「山崎」CM曲「Yamazaki 2002」を手がけた坂本氏は、ウイスキーをこよなく愛した一面も。軽い口当たりと飲みやすさが人気のシングルモルトウイスキー「山崎」、繊細で複雑、深みのある味わいの「山崎12年」。さらには、特別限定ボトル「山崎 Story of the Distillery 2024 EDITION」の3種をご用意。

Ryuichi Sakamoto, who composed the Suntory Whisky “Yamazaki” CM track “Yamazaki 2002,” also had a deep love for whisky. We offer three varieties: the popular single malt “Yamazaki,” known for its light and smooth taste; the delicate, complex, and rich “Yamazaki 12-Year-Old”; and the special limited-edition bottle “Yamazaki Story of the Distillery 2024 EDITION.”



Ryuichi Sakamoto Osaka: Foods, Films & the Full Moon

坂本龍一 大阪：食と映像、月に導かれて

Collaboration 1 「フルムーン」をテーマに蘇る、坂本龍一ゆかりの味。

🌕 …フルムーンを愛でて味わう。
🎵 …坂本氏が愛した、あの味。

#肉といえば松田
肉料理



和牛すき焼き重 小吸物付き

和牛赤身と牛しぐれの重。黄金に煌めく龍の卵を絡めて。
¥2,400

喜多郎寿し
寿司



海鮮ユッケ 月見仕立て

うずら卵黄を満月に見立てた海鮮ユッケを特製タレで。
¥1,800

魏飯焼味
中華・焼味



月餅と2種だんごと中国茶セット

月見にちなむ和中式スイーツ3種を中国茶と共に味わう贅沢。
¥1,150

情熱うどん 讃州
うどん



月と静寂の鴨南蛮うどん

打ちたてうどんに鴨と炙りネギ、温玉が奏でる静謐な味。
¥2,000

韓国食堂 入ル
韓国料理



きくらげと木の子の初秋チャプチェ

坂本氏が好物だったきくらげ入りのチャプチェを「入ル」流に。
¥1,200

座銀 ZAGIN DIVERSITY
ラーメン



月夜の一杯 for Ryuichi

名曲「energy flow」を映す一杯。干し貝柱の滋味に月光の余韻。
¥2,000

CRITTERS BURGER
ハンバーガー



TSUKIMI BURGER

自家製パンズに牛100%パティと目玉焼き。ジュシーな満月を頬張る。
¥1,870

覇王樹 タケリア
メキシカン・タコス



2色のルナ・タコス

自家製トルティーヤで仕立てる2色のタコス。柔らかな豚肉とサルサの融合を。
¥1,400

PIZZA TIMEWARP € LACERBA
ピッツァ・イタリアン



Pepperoni for [BTTB]

「原点回帰の一枚」...NY伝統のペパロニピッツァを再現。
¥2,750



Pepperoni for [async]

「非同期の発想で」...お酒とも深い関係性がある坂本氏に捧ぐ。きさきき×燻製チーズの酒肴風ピッツァ。
¥3,630

Mel Coffee Roasters
スペシャルティコーヒー



エチオピア

坂本氏が好きだったスペシャルティコーヒーが「エチオピア」。果実のような甘みと透明感ある味わいを。
¥900

JULIAN♡SUCRÉ♡ACID
アイスクリーム・ペストリー



SAKAMOTO3 (サカモトサン)

坂本氏がよくなく愛した「ルシュクレクル」のクロワッサンに、アイスクリームを3つ挟んだ好物の組み合わせ。
¥1,300

ぎおん徳屋
甘味



徳屋の本わらびもち

坂本氏がNYからの帰国時に訪れ味わったのが「ぎおん徳屋」の本わらびもち。和三盆香る、とろける逸品。
¥1,390

Seiichiro, NISHIZONO
パフェ



フルムーンチョコレートタルト

温チョコタルトとバニラにオリブ油のオレンジ香、満月の光を映す一皿。
¥1,400

コアラ食堂
お好み焼き・鉄板焼き



満月のネギ焼き キノコの銀あん仕立て

卵生地を満月に見立てたネギ焼き。舞茸やしめじと共に、秋の味覚を。
¥1,600

渡邊咖喱
カレー



パニカリムーン

満月型のパニにスパイスポテサラを詰めカレーを注ぐ一品。
¥800

あやむ屋
鶏料理



お月見つくね 〜メレンゲ雲と芽ねぎすすきの夜景仕立て〜

まん丸い鶏つくねに讃岐卵を添え、卵白の雲が漂うお月見仕立て。
¥1,000

kushiage001 produced by kushiage010
串揚げ



月の甘いしずく 串揚げ三景

月の甘みを映す串揚げ三景。かぼちゃ・さつまいも・白玉を秋仕立てに。
¥1,300

タイムアウトバー



ウンダーベルグ

ドイツの薬草酒ウンダーベルグ。坂本氏は食事前に好んでストレートで嗜みました。
¥680

アペロール スプリッツ

坂本氏が愛した食前酒。アペロールをプロセッコとソーダで爽やかに。
¥1,200

山崎 ¥1,500

山崎12年 ¥2,600
山崎ストーリー・オブ・ディスティラリー 2024 ¥2,700
坂本氏がCM曲を手がけた「山崎」。軽快な定番から12年、限定ボトルまで3種を揃えました。

Collaboration 2 食とともに、映像で辿る坂本龍一の記憶。

期間中は、坂本龍一氏の代表的なコンサート映像を「タイムアウトマーケット大阪」のスクリーンで特別上映。満月をテーマにした特別メニューとともに味わい尽くしてください。

①『PERFORMANCE IN NEW YORK: async』
(1時間10分/2018年)

2017年ニューヨークで行われた、世界でたった200人しか観られなかった幻のライブ
[日時: 9/1(月)、22(月) 各日16時～、19時～]

②『Trio Tour 2011 in Europe』(1時間20分/2011年)

2011年、ジャケス・モレレンバウム(チェロ)、ジュディ・カン(ヴァイオリン)とのピアノ・トリオでヨーロッパを巡ったツアー映像
[日時: 9/8(月)、29(月) 各日16時～、19時～]

③『Playing the Piano for the Isolated 2020.04.02』(1時間41分/2020年)

2020年4月初旬、日本で緊急事態宣言が発令される直前「音楽で少しでも緊張から解放されたら」との坂本氏の思いから、いち早くライブ配信。坂本氏が自らの音響彫刻を演奏した唯一の記録として、極めて貴重な作品。
[日時: 9/15(月) 16時～、19時～]

タイムアウトマーケット大阪

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



ニュースレター登録



公式インスタグラム

