



**biid
PRESS**

運営：biid株式会社 <https://biid.jp/>
プレス問い合わせ先：biid株式会社 松尾・樋口
Mail：koho@biid.jp
Tel：050-2018-0924
Fax：050-3488-3457

【大阪・中之島GATEサウスピア】水辺の絶景と美食で贈る、特別な夜。 2025年「Menu de Noël」クリスマス特別コースのご予約を開始！



biid株式会社（以下、ビード。本社：神奈川県藤沢市、代表取締役：松尾 省三 Web: <https://biid.jp/>）は、「中之島GATEサウスピア」（Web: <https://nakanoshimagate.jp/>）内のレストラン「フィッシャーメンズワフ中之島GATE」にて、2025年12月24日（水）および25日（木）の2日間限定で、心温まる一夜を演出する「Menu de Noël（クリスマス特別コース）」を提供いたします。都会の喧騒から離れた水辺の静寂と、煌めく中之島の絶景のロケーションの中、厳選された食材を用いた特別フルコースをご堪能いただけます。



都会の絶景に溶け込む、洗練された食体験

中之島GATEサウスピアは、都会とベイエリアをつなぐ中之島GATEサウスピアに位置し、視界を遮るものがない開放的な空間が魅力です。ライトアップされた都会的なビル群と水辺の夜景を望むムード満点のテラス・店内席で、特別なクリスマスのお食事をお楽しみいただけます。

「Menu de Noël」コース概要

シーフードレストランならではの「シーフードプラッター」と、食べ応えのある「グラスフェッドビーフのステーキ」。魚介とお肉の両方を贅沢に堪能できる全5皿のフルコースです。



アミューズ：クリスマスアペタイザー

彩り豊かな前菜と、華やかな香りを共に。

シーフード：シーフードプラッター

煌めく氷上に彩られた海の幸。海老や牡蠣など新鮮な魚介を味わう華やかな一皿。

スープ：クラシック ブイヤベース

プロヴァンスの漁師街に想いを馳せて。魚介の旨味が凝縮された濃厚な一皿。

肉料理：グラスフェッドビーフのステーキ

広大な牧草地で育まれた赤身の旨み。大地の恵みを感じる力強い味わい。

デザート：抹茶のプチモンブラン

雪の魔法にかけられて。ほろ苦く甘い大人のクリスマスデザート



biid
PRESS

運営: biid株式会社 <https://biid.jp/>
プレス問い合わせ先: biid株式会社 松尾・樋口
Mail: koho@biid.jp
Tel: 050-2018-0924
Fax: 050-3488-3457

提供情報・ご予約について

コース名: Menu de Noël ～クリスマス特別コース～

価 格 : お一人様 7,000円(税込)

提供期間: 2025年12月24日(水)、25日(木)

12:00 / 14:00 / 17:00 / 19:00

提供場所: 中之島GATEサウスピア

U R L : <http://nakanoshimagate.jp/fishermanswharf/christmas>

中之島GATEサウスピアとは

「都市と自然の結節点」をコンセプトに、クルージング・レストラン・イベントスペースを併設する複合型水辺施設。
水都大阪の中心で「水辺で過ごす・つながる」都市型ライフスタイルを発信しています。



施設詳細

施設名称: 中之島GATE サウスピア

〒554-0052 大阪府大阪市西区川口2-9-2

電話番号: 06-4400-8391

営業時間: 11:00～22:00

URL : <https://nakanoshimagate.jp/>