

2025 年日本国際博覧会（大阪・関西万博）に出店する飲食店

「SUNTORY PARK CAFE」

「水空 ^す^い^く^う SUIKUU」提供メニュー決定

— 「水空 SUIKUU」は3月13日（木）より予約受付開始 —



この高解像度画像は <https://www.suntory.co.jp/news/index.html> に掲載しています。

サントリーホールディングス（株）が2025年日本国際博覧会（大阪・関西万博）に出店するカフェテリア「SUNTORY PARK CAFE」およびレストラン「水空 ^す^い^く^う SUIKUU」で提供するメニューが決定しました。また、「水空 SUIKUU」は3月13日（木）より、予約受付を開始します。

■「SUNTORY PARK CAFE」店舗詳細

「SUNTORY PARK CAFE」は、気軽に立ち寄り、語らい、心とからだを潤す「公園」のような場所をイメージしたカフェテリアです。

1. メニューについて

フードの看板メニュー「サントリー天然水のかき氷」は湘南の名店「^{のあん}埜庵」監修のプレミアムかき氷です。雄大な山々で長い歳月をかけて育まれた「サントリー天然水」でつくったふわふわの口当たりが特長。「苺みるく」と「抹茶みるく」の2種類のこだわりシロップをご用意しています。また、食べ応え十分なホットドッグは全6種類。食感と香りのよい全粒粉のドッグパンとボリューム満点のジューシーなソーセージは当店オリジナル開発です。具材は他にも、神戸牛コロケ、海老カツなどをバラエティ豊かに取り揃えました。当社ならではのドリンクメニューも幅広くラインナップ。世界各地の豆をアイスコーヒー専用ブレンドし独自の技術で焙煎した「サントリー BOSS Secret Blend “No.4”」は、酸味が少なくキリッとした苦みを立たせた味わいが特長です。店内で豆を挽き丁寧に仕上げた一杯をご提供します。また、大阪名物のミックスジュースをイメージした「SUN・SUNミックスジュース」は、「なっちゃん オレンジ」と牛乳を使用し濃厚かつ爽やかな味わいに仕上げました。酒類も、「サントリー ザ・プレミアム・モルツ3種飲み比べセット」や、関西で親しまれる冷やしあめをモチーフにした生姜と柚子の香りが際立つ「OSAKA 翠ジンソーダ」など、万博会場限定の多彩なドリンクをお楽しみいただけます。



この高解像度画像は <https://www.suntory.co.jp/news/index.html> に掲載しています。

〈主なメニュー〉

サントリー天然水のかき氷（苺みるく／抹茶みるく）	各1,200円
ホットドッグ各種	980円～
サントリー BOSS Secret Blend “No.4”（Ice）	600円
サントリー 挽きたてBOSSレインボーマウンテン（Hot／Ice）	各600円
SUN・SUNミックスジュース	700円
サントリー ザ・プレミアム・モルツ3種飲み比べセット	2,000円
OSAKA 翠ジンソーダ	750円
SUNTORY FROM FARM 甲州 日本の白	800円
SUNTORY FROM FARM マスカット・ベリーA 日本の赤	800円

* 価格は消費税込みです

* メニュー名・価格は予定であり、変更になる場合があります

2. 店内の特徴

当社が行う水源涵養力と生物多様性の向上を目的とした森林整備活動「サントリー 天然水の森」で生まれる「育林材^{※1}」を食器やテーブルに活用しました。また、ウイスキー樽の中でリクライニングしてくつろげる「寝^ね樽」や、光できらめく水の雫をイメージした「みずいす」など、当社の万博アイデア社内公募をもとに製作したここにしかないユニークな家具を、公園にある遊具のように店内に設置。壁には、大胆なフォルムやシンプルなタッチが魅力の若手注目アーティスト A B E B E さんによるミューラルアート（壁画）で、自然の恵みから生まれたサントリーの飲み物が「乾杯」へとつながる物語を表現しています。

楽しくおいしい飲食体験の中で、自然の恵みやその持続可能性を考えるきっかけに触れていただけます。人と自然と響き合うすこやかで開放的な空間で、心もからだもリフレッシュしていただける店舗となっています。

※1 サントリーグループでは、持続可能な水と森を育むための活動から生まれた木材を「育林材」と呼んでいます



この高解像度画像は <https://www.suntory.co.jp/news/index.html> に掲載しています。

3. 店舗概要

店舗名 : SUNTORY PARK CAFE
場所 : ウォータープラザマーケットプレイス西 1階
営業期間 : 2025年4月13日（日）～10月13日（月）
営業時間 : 10:00～21:00（ラストオーダー 20:00）
席数・面積 : 150席・約420㎡
店舗運営 : (株) ダイナック

■「水空 SUIKUU」店舗詳細

大阪・関西万博で水と空気の水上スペクタクルショーを共同で出展するダイキン工業（株）と共創するレストランです。店内は清冽な水の流れや緑あふれる景色と清々しい空気を映像や空調技術で再現し、万博会場のウォーターフロントにしながら、まるで高原のレストランで食事をしているような体験をしていただけます。

1. メニューについて

国内各地の旬の食材を用いた和食ベースの創作料理をご提供。メイン料理を選べるプリフィックスのセットプレート2種と、季節ごとに内容が変わるフルコース料理を3種、さらにヴィーガン対応プレートやお子様プレートもご用意し、国内外の幅広いお客様にご満足いただける内容です。どのメニューにも、食前には「サントリー天然水」をアペリティフとしてご提供します。ドリンクは、「これまでの100年とこれからの100年」をコンセプトに、自然の恵みと100年以上にわたる当社の“ものづくり”が織りなす、おいしさにこだわったメニューをラインナップ。再生農業※²原料を使用した当社初のビール「サントリー 水空エール」や、CO₂削減びん※³を使用した日本ワインといった、持続可能な未来に向けた新しい商品のほか、巡る季節の豊かさや重なる時に育まれたサントリーのウイスキーやワイン、当店オリジナルのシグネチャーカクテルなど、未来へ繋いでいきたい自然の生命の輝きへの思いを、一杯のグラスに込めてお届けします。

※2 土壌の健全性や生物多様性などを保護・改善しながら、農家の生活向上にも資する、成果ベースの農業アプローチ



この高解像度画像は <https://www.suntory.co.jp/news/index.html> に掲載しています。

〈コースメニュー〉

高原コース 7,500円：

前菜3種・冷菜・温菜・メイン・土鍋ご飯・デザート

水空コース 10,000円：

前菜4種・冷菜・温菜・メイン・土鍋ご飯・デザート

響コース 15,000円：

前菜4種・冷菜・温菜・メイン（肉・魚）・土鍋ご飯・デザート

【高原コース（7,500円）メニュー例】

◆アペリティフ

ナチュラルミネラルウォーター サントリー天然水

◆前菜

「純あま」トマトの冷製ポタージュ

彩り野菜のテリーヌ サワークリーム添え

白州ベーコンとズッキーニのタルティーヌ

◆メイン

富士山サーモンのミキューイ 高原ハーブオイルソース

オマール海老のクロケット 甲殻類のソース

黒毛和牛ローストビーフ グレイビーソース

◆土鍋ご飯

季節の炊き込みご飯

春) 静岡県由比漁港 桜海老と空豆

夏) 明石ダコと生姜

秋) 炙り国産合鴨と牛蒡

◆デザート

蒜山高原ジャージーアイス マスカルポーネと山椒香る抹茶ソース

伊右衛門 緑茶

〈プレートメニュー〉

風プレート 3,500円：前菜3種・選べるメイン・炊き込みご飯

森プレート 5,500円：

前菜4種・選べるメイン・炊き込みご飯・デザート

大地プレート（ヴィーガン対応） 7,500円

キッズプレート 1,600円

＜主なドリンクメニュー＞

サントリー 水空エール	900円
サントリー ザ・プレミアム・モルツ	800円
サントリー ジャパニーズクラフトジン ROKU 〈六〉	
OSAKA BRILLIANCE EDITION ジンソーダ	1,800円
サントリーウイスキー 響 JAPANESE HARMONY ハイボール	1,500円
SUNTORY FROM FARM 信州シンフォニー 2023 (白ワイン)	
グラス 1,800円／ボトル ^{※3}	9,800円
SUNTORY FROM FARM 登美の丘 赤 時のかさね (赤ワイン)	
グラス 1,800円／ボトル ^{※3}	9,800円
シグネチャーカクテル (アルコール) 各種	1,500円～1,800円
ノンアルコールカクテル各種	1,200円

*価格は消費税込みです

*メニュー名・価格は予定であり、変更になる場合があります

※3 ガラス生地を溶融する際の燃焼方式を空気燃焼から酸素燃焼に変更することで、CO₂排出量を同一ガラスびん製造所内比で約13%削減したびんを使用しています

2. 店内の特徴

エントランスから伸びるアプローチには、壁一面のLEDパネルに山や木々、流れる川や風にそよぐ草花といった高原の風景を映し出し、水の音と鳥のさえずりをBGMに、お客様を導きます。続くレセプションエリアでは、天井に高原の清々しい青空、壁にはうつろい重なる日本の四季の風景を映し出すことで、店内への期待感を一層高めます。

店内は、ダイキン工業の先端技術により高原のような空気を再現します。温度や湿度、気流を最適にし、清涼で爽やかな空気をつくり出す「エアフォール空調」のほか、個室「空気で旅するダイニング」では、壁に高原や草原を映し、その景色に調和した空気環境と音を合わせることで、まるで自然の中で食事をしているような体験ができます。また、店内からは万博を象徴するエリアであるウォータープラザが一望でき^{※4}、お食事と一緒に景色も楽しんでいただけます。

店内のテーブルには、長年ウイスキーを育み、その役目を終えた樽材からつくられた「サントリー樽ものがたり^{※5}」の家具を採用し、熟成にかかる時の流れを感じながらゆったりとお食事をお楽しみいただけます。大切なお客様とのビジネスマッチングの会食や、ご家族でのくつろぎのひと時に最適な空間で、心地よい飲食体験をご提供します。

※4 ウォータープラザが見られない座席もあります

※5 当社では、ウイスキーの樽材を家具やインテリア雑貨に再生し「サントリー樽ものがたり」として販売する事業を1998年より展開しています



この高解像度画像は <https://www.suntory.co.jp/news/index.html> に掲載しています。

3. 予約方法

特設Webサイトにて2025年3月13日（木）より予約受付開始

URL : <https://www.dynacjapan.com/posts/brttRd54ysdlzw9Ev68e/>

※電話でのご予約は受け付けておりません

4. 店舗概要

店舗名 : 水空 SUIKU

場所 : ウォータープラザマーケットプレイス西 2階

営業期間 : 2025年4月13日（日）～10月13日（月）

営業時間 : 10:00～21:00（ラストオーダー 20:00）

席数・面積 : 197席・約750㎡

店舗運営 : (株) ダイナック

▽本件に関するお客様からの問い合わせ先

サントリーお客様センター <https://www.suntory.co.jp/customer/>

以 上

水と生きる SUNTORY

自然と水の恵みに生かされる企業として、貴重な水資源を守ること。

さまざまな企業活動を通じて社会に潤いをもたらし、社会にとっての水であること。

社員一人ひとりが水のように自在にしなやかに挑戦できる会社であること。

「人間の生命（いのち）の輝き」をめざす想いを、「水」に託して伝えるメッセージです。