



JaJa!

JaJa!

JaJa!

JaJa!

JaJa!

JaJa!

JaJa!

JaJa!

Vol.1

JaJa!

What I like about Osaka

Fashion

I love that people in Osaka dress more colorfully, pop, and original than anywhere else in Japan. I especially respect the style of the "Osaka no Obachan" because they are one of a kind. Just looking at them gives me energy!

大阪の人は日本のどこよりもカラフルでポップでオリジナリティー溢れる格好をしている人が多くて大好き。特に『大阪のおばちゃん』のスタイルは唯一無二で本当にリスペクトしちゃいます。見るだけでパワーをもらえる！

Food

Osaka has a lot of cheap and delicious eats! Takoyaki in particular is surprising in its authentic taste when you eat it in Osaka. There are also takoyaki shops where the dough tastes really good even without any sauce or mayonnaise.

大阪はとにかく安く美味しいものがたくさん！特にたこ焼きは、大阪で食べるとその本物の美味しさにびっくりする。ソース、マヨネーズなしで生地の味が本当に美味しいたこ焼き屋さんもある。

People

The people of Osaka are just so friendly! I lived in NY for a long time, and the friendliness of the people of Osaka is very similar to that of New Yorkers. That feeling when people you don't know compliment you on your hairstyle or clothes on the street.

大阪の人たちはとにかくフレンドリー！私はNYに長い間暮らしていたけど、大阪の人ってニューヨーカーのフレンドリーさにとっても似てる。知らない人でも街中で髪型とか服装とかを褒めてくれる、あの感じ。

Front Cover Art Work: HINA

Since 2010, HINA has been working at "Search and Destroy", a legendary punk rock vintage store in East Village NYC. She was known as an iconic figure. While there, she painted and remade many vintage items and began her career as an artist in New York.

Her style was more like art than fashion; she was active at the time in providing costumes for musicians and her works were used in numerous fashion magazines such as Vogue, ELLE, and ID etc. She then evolved her artistic expression to painting and sculpture, based out of Bushwick, Brooklyn.

She is currently based in Kyoto. Her expression centers on a unique worldview inspired by the underground scene in New York where she lived for such a long time.

2010年よりNY、イーストヴィレッジにあるパンクロックヴィンテージストアとしてレジェンド的な老舗であるSearch & Destroyにてアイコン的な存在として在籍。在籍中ヴィンテージのアイテムにペイントをしたり、リメイクした作品を数々制作しNYでのアーティスト活動をスタートさせる。

ファッションではなくアートのような作風で当時、ミュージシャンへの衣装提供や、VOGUEやELLE、IDなど数々のファッション誌への作品起用などで活躍。その後作品の表現を絵画やスカルプチュア(立体オブジェ)に変え、ブルックリンのブッシュウィックを拠点にアーティスト活動を行ってきた。

現在は活動の拠点を京都に移している。長く暮らしていたNYのアンダーグラウンドシーンにインスパイアされた独特な世界観が表現の中心であり、アバンギャルドかつシュールでありながらどこかキュートで暖かな印象を残す。



OSAKA SPECIAL SPOTS

写真はイメージです。

REVELATION TIME second-hand vinyl store リベレーション・タイム / レコード店

One of the best record shops in Osaka. A sanctuary in fact, created by Eiji Tanaguchi. His very own selection of international leftfield dance music and Japanese pop originals, funk, disco, UK garage, new wave, afro, drum n bass, house—all in perfect harmony: take a ride into this haven. Strictly in Osaka.

大阪屈指のレコードショップ。棚口英司が作り上げた聖地。ファンク、ディスコ、UKガラージ、ニューウェーブ、アフロ、ドラムンベース、ハウス、すべてが完璧なハーモニーを奏でる。

Osaka-shi, Chuo-ku, Minami senba 4-9-5, NOA Bldg 4F-A 大阪市中央区南船場 4-9-5 NOAビル4階A号



DO WITH CAFE drag show restaurant/bar ドゥウィズカフェ / ドラッグショー・レストラン / バー

Run by "Otti", the legend Okami of this establishment. Drag shows every night, this place has birthed many famous queens. Dishes mixed with Western & Japanese future.. all wonderful.

伝説の女将「オッティ」が経営。毎晩のドラッグショー、多くの有名なクイーンを輩出している。洋食と和食がミックスされた料理。

Osaka-shi, Kita-ku, Togano-cho 9-23 大阪府大阪市北区兎我野町 9-23 聚楽ビル B1



BIRD/56 jazz bar バードフィフティシックス / ジャズバー

Bird/56 is a vibe. The jazz is excellent, all personally chosen by the Master. Vinyls line the bar. This joint is for people who want to truly enjoy the atmosphere of the space and all the Master brings to it. It is not for the fainthearted. Enjoy the lovely drinks and feel the music.

Bird/56は雰囲気がある。マスターが選ぶジャズを中心とした音楽が素晴らしい。バーにはレコードが並ぶ。このバーは、空間の雰囲気とマスターがもたらすすべてを心から楽しみたい人のためのものだ。気の弱い人には向かない。素敵なお酒と音楽を楽しんでください。

Osaka, Chuo, Namba 1-6-18 Dexi Bldg 3F 大阪市中央区難波 1-6-18 中和ディキシービル 3F



In 2001, he began his hotel career in London, England, and in 2007 was appointed Sous Chef at a "Top 20 Restaurant in the World" in the United Arab Emirates. In 2009, he relocated to Australia, where he served as Executive Chef of a hotel and opened an airport hotel. In 2015, he became Executive Chef of a Perth city hotel, and the following year won Best Buffet Restaurant at the Australian Catering Association's Gold Plate Awards, which are given to those who are highly respected in the hospitality industry. The restaurant received the highest ranking on TripAdvisor for the third year in a row. In recognition of these achievements, he was selected as Executive Chef of the global chain hotel in 2017 from the time of its opening. He led a team of chefs serving multiple restaurants and bars and was awarded the Chef's Hat by the Good Food Guide, a guidebook that showcases the best restaurants in the UK, in its first year of opening. In 2024, he was appointed Executive Chef of Canopy by Hilton Osaka Umeda.



Paul Gaspa
ポール・ガスバ

2001年にイギリス・ロンドンでホテルのキャリアをスタートし、2007年にはアラブ首長国連邦の「世界のレストランTOP20」を獲得したレストランで副総料理長に就任。2009年にはオーストラリアに拠点を移し、ホテルの総料理長やエアポートホテルの開業を手がけました。2015年にはパースのシティーホテルにて総料理長を務め、その翌年にはオーストラリアケータリング協会のホスピタリティ業界で高く評価された方に贈られる「Gold Plate Awards」にて、ベスト・ビュッフェ・レストランを受賞、トリップアドバイザーでは3年連続最高ランキングを獲得しました。それらの功績が評価され、2017年には開業時よりグローバルチェーンホテルの総料理長に抜擢。複数のレストラン・バーのシェフチームを率いてサービスを提供し、オープン初年度にイギリスの最高のレストランを紹介するガイドブック「Good Food Guide」のシェフズハットを受賞。2024年に、キャンビーbyヒルトン大阪梅田の総料理長に就任。

Three highlighted dishes from CC:



■ Grilled Japanese Domestic Beef, Arima Sansho Jus ¥1,670
(国産牛のグリル、有馬山椒ソース)

Japanese sourced rump steak slow-cooked and finished on the grill, served with sansho jus, a hallmark spice of Arima in Hyogo.

国産牛のランプステーキをグリルでじっくりと焼き上げ、兵庫県有馬産のスライス、有馬山椒のソースと共に楽しめください。



■ Pumpkin, Kobe Yuge Farm Fresh Cheese, Dukkah ¥880
(かぼちゃ、神戸市削牧場のフレッシュチーズ、デュカ)

Roasted pumpkin served with fresh cheese from Kobe Yuge Farm with the perfect acidity to balance out the natural sweetness of the pumpkin, highlighted by our house-made dukkah (blend of spices and nuts).

ローストした自然な甘みのかぼちゃに、絶妙な酸味のバランスがとれた神戸市削牧場のフレッシュチーズを添え、自家製ドッカにブレンドしたスライスとナッツでアクセントをつけました。



■ Carrot "Cube", Sea Urchin ¥630
(国産牛のグリル、有馬山椒ソース)

A dish that combines the earthy sweetness of carrots with the delicate, briny flavors of sea urchin, showcasing the harmony of land and sea.

ニンジンの甘みとウニの繊細で塩辛い風味が組み合わさった、陸と海のハーモニーを表現した一品。



All prices are quoted in Japanese Yen, and Price inclusive of taxes and service charges.
メニューの表示料金は全て日本円で表記されており、表示料金には税金・サービス料が含まれます。



!JaJa! Food Menu



!JaJa! Burger & Fries ¥3,000
Cheese, Fried Onion, Lettuce, Tomato, House Ketchup
!JaJa! バーガー&フライドポテト チーズフライドオニオン、レタス、トマト、ハウスケチャップ

!JaJa! Vegetarian Sandwich & Fries ¥2,400
Truffle Cream Cheese, Mushroom, Awaji Island Onion, Rocket (arugula)
!JaJa! ベジタリアンサンドイッチ & フライドポテト トリュフクリームチーズ、マッシュルーム、淡路島玉ねぎ、ルッコラ

Caesar Salad ¥2,500
Chicken, Bacon, Cage Free Egg, Anchovy, Parmesan
シーザーサラダ チキン、ベーコン、平飼い卵、アンチョビ、パルメザンチーズ

Tuna Tataki Niçoise Style Salad ¥2,600
Smoked Quail Egg
マグロのたたきニース風サラダ うずら卵の燻製



Chicken Karaage ¥1,500
Curry Spice, Blackened Lemon Aioli
鶏のから揚げカレースライス ブラックレモンアイオリ

Ten Ten Gyoza ¥1,400
Nara Pickle Salsa
「点天」ひとくち餃子 奈良漬けサルサ

Osaka Braised Beef ¥1,800
Okonomiyaki
Truffle Mayonnaise
大阪牛煮込みお好み焼き トリュフマヨネーズ

Edamame Hummus ¥1,200
Stone Baked Garlic Bread
枝豆フムス 石焼きガーリックブレッド

Octopus Hushpuppies ¥1,000
タコのハッシュパビー

!JaJa! Furikake Fries ¥1,000
Yuzu Aioli
!JaJa! ふりかけフライ 柚子アイオリ

Pork Belly Bao ¥1,600
Pickled Cabbage, Cucumber
豚バラ肉包 キャベツのピクルス、キュウリ



Hermmes Glazed Chicken ¥1,400
Mushroom, House Ranch
ヘルメスグレイズチキン マッシュルーム、ハウスランチ

Monaka Semifreddo Slider ¥600
Green Tea, Red Bean
モナカ セミフレッドスライダー、抹茶、小豆



Hokkaido Cream Cheese Smashed Crackers ¥800
Lemon & Honey
北海道クリームチーズ クラッカー、レモン & ハニー

Quattro Formaggi ¥1,400
Yuge Farm Fresh Cheese, Truffle Honey
クアトロフォルマッジ 神戸市削牧場のフレッシュチーズ、トリュフハニー

Flowerless Chocolate Cake ¥900
Salted Caramel, Vanilla Chantilly
小麦粉不使用のチョコレートケーキ 塩キャラメル、バニラシャンティ

All prices are quoted in Japanese Yen, and Price inclusive of taxes and service charges.
メニューの表示料金は全て日本円で表記されており、表示料金には税金・サービス料が含まれます。



!JaJa! Drink Menu



COCKTAIL
COLLECTION

おおきに!

OH! kini! ¥2,000

White Rum/Agricole Rum/Brown Sugar Syrup/Lime Juice

ホワイトラム / アグリコールラム / 黒みつ / ライムジュース

In Kansai, "ありがとう" (thank you) is often said as "おおきに!" (Oh! kini!). The word "おおきに!" is used frequently in the historic city of Osaka, since ancient times and carries a range of meanings including gratitude, affection, and greetings. This cocktail is based on a Daiquiri, a classic cocktail that serves as a foundation for various creative interpretations. Just like this cocktail, enjoy the fusion of the playful spirit of "おおきに!" with the versatile Kansai dialect.

「ありがとう」を関西では「おおきに!」と言います。商人の町大阪で古くから使われる「おおきに!」という言葉は感謝や親しみ、挨拶など多様な意味があります。このカクテルはラムをベースにしたダイキリです。ダイキリはクラシックカクテルの基盤となり様々な形で再創造されている歴史あるカクテルです。このカクテルと同じく「おおきに!」という多彩な関西弁の遊び心との融合をお楽しみください。

菊

KIKU ¥2,000

Lillet Blanc/Vermouth bianco/
Vermouth Secco/MIZUNARA/Sakura Bitters

リレブラン / ベルモットピアンコ / ヴェルモットセッコ / 水櫃 / 桜ビターズ

The chrysanthemum is a flower that represents Japan, with meaning of longevity, nobility, with deep culture and historical significance. Blooming from September, the chrysanthemum was used as an inspiration to create this cocktail, which reflects the grand and impressive nature of the flower, much like the opening of Canopy by Hilton Osaka Umeda.

菊は日本を代表する花で長寿や高貴さや伝統・歴史的な印象を持つ花です。9月から花を咲かせる菊と9月に開業を迎えるキャノピー-by ヒルトン大阪梅田をイメージして創作しました。大輪の花のようなカクテルをご堪能ください。



Neighborhood
Highball

ソルテッドグラングリーン

Salted GRAND GREEN ¥2,100

MIDORI/Vermouth/Salt/Absinthe

ミドリ / ベルモット / 塩 / アブサン

This vivid green-colored cocktail, inspired by the nature that grows in the urban environment of the newly opened Grand Green Osaka in the Umekita area, is salty, fruity, and refreshing.

うめきたエリアに新たにオープンした、グラングリーン大阪の都会の中に育まれる自然をイメージしたビビットなグリーンカラーのこのカクテルは、塩味の効いたフルーティーで爽やかなカクテルです。

ジ パース オブ...

The Birth of... ¥2,100

Agricole Rum/Craft Cola

アグリコールラム / クラフトコーラ

This cocktail, which pays homage to the Cuba Libre, celebrates "birth." At Canopy by Hilton Osaka Umeda, we celebrate your new birth and your new start.

キューバ・リブレをオマージュしたこのカクテルは「誕生」を祝うカクテルです。キャノピー-by ヒルトン大阪梅田にて新しい誕生やスタートを祝福ください。

オオサカサワー

Osaka Sour ¥2,100

Rye whiskey/ Lemon juice/Spice/
Wine Reduction/Syrup

ライウイスキー / レモンジュース / スパイス / ワインリダクション / シロップ

SHARED
COCKTAIL

リミックス サングリア

Re-Mix Sangria ¥2,000

Wine Reduction /Lychee Syrup/Vermouth/
Lemon Slice/Grapefruit Slice

ワインリダクション / ライチシロップ / ベルモット / レモンスライス / グレープフルーツライス

Homemade Wine Essence Tea ホームメイドワインエッセンスティー

Simmered champagne and wine with honey to craft our own wine essence. Savor the vibrant, concentrated fruit flavors paired with Wakocha

シャンパーニュやワインを蜂蜜と共に煮詰め、自家製のワインエッセンスを作成しました。華やかに香る凝縮された果実味を和紅茶と共に楽しみください。

Ginger Wine Essence Tea

生姜ない 飲もう (ジンジャーワインエッセンスティー) ¥1,600
No ginger, No life

Seasonal Citrus Wine Essence Tea
(シーズナル シトラスワインエッセンスティー) ¥1,800

All prices are quoted in Japanese Yen, and Price inclusive of taxes and service charges.
メニューの表示料金は全て日本円で表記されており、表示料金には税金・サービス料が含まれます。

COCKTAIL
CLASSIC

Martini (マティーニ) ¥1,700

Negroni (ネグロニ) ¥1,800

Bramble (ブランブル) ¥1,800

Moscow Mule (モスコミュール) ¥1,800

Margarita (マルガリータ) ¥1,800

Tommy's Margarita (トミーズマルガリータ) ¥1,800

Mojito (モヒート) ¥1,800

Amaretto Sour (アマレットサワー) ¥2,200

Pornstar Martini (ポルノスターマティーニ) ¥2,200

Jungle Bird (ジャングルバード) ¥2,200

Penicillin (ペニシリン) ¥2,200

Bartender Recommended Cocktail ¥2,000~

(バーテンダーお任せカクテル)

Seasonal Fruits Cocktail ¥2,400~

(シーズナルフルーツカクテル)

COFFEE
OR
WAKOCHA

Hand Drip Coffee (HOT or ICED) ¥1,200

(ハンドドリップコーヒー (ホットまたはアイス))

Benifuki (ベにふうき) ¥1,100

Kyo-bancha (Non caffeine) (京番茶) ¥1,200

Tsuyuhikari-special Tea (つゆひかり) ¥1,300

Japanese Oolong Tea (和烏龍茶) ¥1,500

Flower Tea-mango/Osamanthus

Fragrans ¥1,500

(フラワーティー 金木犀マンゴー)

CRAFT
NON-
ALCOHOL

●JAPANESE PURE KOMBUCHA Kisaki 折咲 (きさき) (ジャパニーズピュアコンブチャ) ¥1,500

●Nose Ginger Ale (能勢ジンジャーエール) ¥1,500 ●Ise Cardamon Cola (イセ カルダモン コーラ) ¥1,800

MINERAL
WATER

●Still Water (Acqua Panna) スティルウォーター (アクアパナ) ¥1,300

●Sparkling Water (Sanpellegrino) スパークリングウォーター (サンペレグリーノ) ¥1,300

NON-
ALCOHOLIC
COCKTAIL

●Bunraku (文楽) ¥1,400 ●Penicillin (ノンアルコール ペニシリン) ¥1,400

●Seasonal Cocktail (シーズナルノンアルコールカクテル) ¥1,800

Draft
BEER

Draft Asahi Super Dry ¥1,600

(ドラフト アサヒスーパードライ)

Bottle
BEER

BIERE DES AMIS BLOND (Belgium) ¥2,000

(ボトルビール ビア・デザミーブロンド)

BIERE DES AMIS OR[A]ZY IPA (Belgium) ¥2,000

(ボトルビール ビア・デザミークレイジーIPA)

Kamigata Beer White Style (Osaka) ¥2,200

(ボトルビール 上方ビール ホワイト)

Kamigata Beer Weizen Style (Osaka) ¥2,200

(ボトルビール 上方ビール バイツェンスタイル)

Kamigata Beer Stout Style (Osaka) ¥2,200

(ボトルビール 上方ビール スタウトスタイル)

Non-alcoholic Beer BIERE DES AMIS BLOND 0.0% (Belgium) ¥2,000

(ノンアルコールビール ビア・デザミー0.0)

100ml

JAPANESE
SAKE

Kuzuryu Junmai (九頭竜 純米) ¥1,800

KID Junmai Ginjo (紀土 純米吟醸 カラクチキッド) ¥2,000

Kamoshibito Kuheiji Junmai Daiginjo

Born in Kurodasho (醸し人九平次 純米吟醸 黒田庄に生まれて) ¥3,500

GLASS

Veuve Clicquot Brut Yellow Label NV ¥3,250

(ヴーヴ・クリコ イエローラベル プリュット)

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot Brut Rosé Label NV ¥3,950

(ヴーヴ・クリコ ローズラベル プリュット)

GLASS

Woodyfarm&Winery Sauvignon Blanc (Yamagata) ¥1,900

(ウッディファーム ワイナリー ソーヴィニヨン・ブラン 2023)

domaine tetta Chardonnay d'or (Okayama) ¥3,000

(テッタ シャルドネ・ドール 2022)

Chateau Sakaori Winery Muscat Bailey A Clairet i-vines vineyard (Yamagata) ¥1,400

(シャトー酒折 マスカット・ベリーA クレーレ i-vines vineyard 2023)

Kiyosumi Shirakawa Fujimaru Winery Tabletop Orange (Tokyo) ¥2,300

(清澄白河フジマル醸造所 Tabletop 橙色 2023)

AJIMU BUDOSHU KOUBOU/Ajimu Wine Moroya Tannat (Oita) ¥2,300

(安心院葡萄酒工房 / 安心院ワイン 諸矢 タナ 2021)

Suntory Tomi no Oka Winery / Tomi no Oka (Yamanashi) ¥3,300

(サントリー登美の丘ワイナリー 登美の丘 2020)

All prices are quoted in Japanese Yen, and Price inclusive of taxes and service charges.
メニューの表示料金は全て日本円で表記されており、表示料金には税金・サービス料が含まれます。