

## 沖縄料理

予算●一人2,500円～

- グループでワイワイできる楽しい雰囲気
- シェアしてあれこれ食べるのがオススメ
- ヘルシーなメニューがいっぱい

## 自然食

予算●一人3,000円～

- 4月1日からの営業です!
- ひとりぐらしにもおすすめです
- ベジタリアンにもうれしい!

### 陽気な空間で、オリジナリティ溢れる沖縄料理を

一步入れれば、たちまち楽しい雰囲気にもまれる陽気な沖縄料理のお店。すべて沖縄直産の食材を使い、酒肴の海ブドウをサラダ仕立てにするなど、オリジナリティのアレンジが光る、海鮮自慢の姉妹店から出前する魚料理も楽しめます。



おこげ石焼☆タコライス

沖縄名物タコライスを、おこげが香ばしい石焼に。スパイスなタコミートにとりかかったチーズがまろやかに味わい、シメにぴったり。680円

MAP→P43A-3

和琉酒屋 空 わりゅうしゅさい そら

☎06-4704-2200

大阪市中央区船場中央4-1-10 船場センタービル10号館B1

午前11時～午後2時、午後5時～午後10時

月にオーダーストップ 土日祝日休み

カード●可 席数●テーブル20席、カウンター6席



海ぶどうと水菜のバリバリサラダ

店内の水槽から出したばかりの、プチプチした海ぶどうとシャキッとした水菜の食感が楽しいサラダ。海ぶどうが持つ塩気で、さっぱりと楽しめる。680円



## 和食

予算●一人3,000円～

- スタッフは女子のみだから一人でも気軽に
- おむすびはいろいろ食べられる小皿のサイズ
- 地下鉄本町駅直結で便利

### 具材も豊富なおいしいおむすびがずらり!

のりをくると巻いていただくひと口サイズのおむすびは、梅や明太子など定番からそばろカレーなど変わり種まで全51種。ねばりと甘みがあるお米のおいしさも味わって! あっさり薄味のおばんざいや産地にこだわった干物もヘルシー。



おむすび(鮭ゆず、丘の親子)

塩サケに生のユズを添えての甘たの香りの良いおむすび100円。甘くおいしい漬物に酢そぼろを添えた丘の親子125円。通常は2個ひと皿。

MAP→P43A-3

干物とおむすび 日和り

☎06-6282-1866

大阪市中央区船場中央4-1-10 船場センタービル10号館B1

午前11時～午後2時、午後5時～午後10時

月にオーダーストップ 日祝日休み

カード●可 席数●テーブル10席、カウンター6席



おばんざい各種

カウンターの奥から選べるおばんざいは野菜中心。写真はおもしろい菜の花のゴマあえ。上品な薄味仕立てのナスの揚げ煮。各350円



ほっけの干物

北海道や長崎・五島列島から産く自慢の干物も15種そろえる。じっくりと肉厚で旨みが凝縮されたホッケはレモンでさっぱりと。750円



### マクロビを取り入れた有機野菜料理を

女得小路の人気ビオ食堂が移転(4/1～)。奈良の有機野菜を中心にオーガニックの素材や調味料を使ったメニューが、アテからパスタやリゾットまで勢揃い。素材の味が染み出る重ね煮を多用するなどのこだわりで、野菜本来の旨みと栄養もたっぷり。

#### レ コッコレ特製マッシュポテト 野菜のオープン焼きのせ

パイシシとアンパビのペーストを混ぜたマッシュポテトをのせ、生の野菜を鮮やかにトッピング。ほんのりした塩気と清酒感がクセに。お酒にも合う。800円



野菜と魚介の玄米リゾット

野菜と魚介を重ね煮してできた味わい深いスープとマトビーズレで仕上げたリゾット。プチプチの玄米を噛みしめるたび、素材の滋味があらわれる。1,300円

MAP→P43C-3

レ コッコレ

☎06-6245-5556

大阪市中央区北土佐町3-4-1 豆腐ビル1-2F

午前11時～午後2時、

午後6時～午後10時(日曜は午後6時)

すべてオーダーストップ

火曜のみら夜泊不定休

カード●不可

席数●テーブル64席



ブロックリーハンバーグとレンコンハンバーグ

肉は使わず、つなぎにはナガイモやつぶした玄米を使用。ブロックリーの食感が残るハンバーグはコンがアクセント、レンコンはそば粉が香る仕上がり。900円

10時  
4月1日  
RENEWAL

