



渡り蟹の身と魚介の旨味を
しっかり絡めたパスタと、
シャキッとした春野菜の食感が
美味しさを引き立てます。

渡り蟹と春野菜の
ベスカトーレピアンコ
1,560円

6F カプリチオーザ
(イタリア料理)
☎0742-33-6963



屋久島水揚げ一本釣り
生鰯が自慢の一品。
初鯉のつけ盛りと
唐揚げ定食
1,485円

6F 築地 飛賀屋
(海鮮和食)
☎0742-93-9375

very
delicious
今すぐ食べたい旬グルメ!

narafamily
GWW

おすすめメニュー

4/19 FRI ~ 5/6 MON

narafamily Recommended Menu



当店自慢の牛100%ハンバーグを
赤ワインソースで仕上げました。
春の味覚と共にご賞味ください。
+200円で黒毛和牛100%
ハンバーグに変更可!

ビーフハンバーグと
春野菜のグリル
赤ワインソース
1,749円

6F グリル蔵敷
(洋食・ハンバーグレストラン)
☎0742-32-1309



ころころと揚げた桜海老とそばを、
上品なお出汁で味わえる一品。
桜海老のころころそば
(または うどん)
1,150円

6F 家族亭
(そばうどん・和食)
☎0742-35-5674



春野菜のXO醤炒めや海の幸などに、
人気の北京ダックがセットになったコースです。

佐保コース
お一人様 8,000円

6F 中国料理 桃谷樓
(中国料理)☎0742-36-5646



ほろりと柔らかい金目鯛を、
甘辛い特製タレでふっくらと煮ました。

金目鯛の煮付けと春野菜添え定食
1,680円

6F ごはんや まいどおきに食堂 さち福や
(和定食)☎0742-34-4122



ポン酢ベースの手作りだれは梅との相性が良く、
さっぱりいただける一品。

豆腐と梅じゃこサラダ
858円

6F 和牛焼肉 牛敬
(和牛焼肉)☎0742-93-7529



旬の茄子を使った豚肉の定番メニューです。

【期間:4/27(土)~5/6(月・振)】
茄子の肉みそ炒め 1,309円

6F たんとと和くら
(炭火料理)☎0742-93-7177



ピリ辛の明太子と濃厚なアボカドがベストマッチ!

明太アボカドピビンパ
980円

6F コリアンダイニング 李朝園
(韓国料理)☎0742-34-1118



色鮮やかな野菜をひき肉と
玉ねぎのカレーソースで仕上げた一品。

イタリアントマトとナスピカレ
800円

B1 カレーハウス サンマルコ
(カレーライス)☎0742-33-7310

やっぱり食べたいあのごちそう!



香り豊かで柔らかく、ジューシーな味わいの
ハーフ三元豚を使用した大満足の定食。

ロースと大海老フライ定食
1,760円

6F かつ満
(とんかつ)☎0742-34-3990



大人も子どもにも大人気!
鶴橋風月NO.1メニュー。

チーたまふたモダン
1,680円

6F 鶴橋風月
(お好み焼き・焼きそば)☎0742-35-5710



そば・天ぷら・大根おろしの組み合わせが
抜群の人気メニュー!

大海老天おろしそば定食
1,140円

B1 そじ坊
(信州そば屋)☎0742-34-5599



厳選した小麦を使用し打ちたて、
茹で立てにこだわった讃岐うどんをぜひ。

【期間中、大盛り無料(並の価格で大を提供)】
釜揚げうどん(並) 340円

B1 丸亀製麺
(うどん・天ぷら・おむすび)☎0742-34-7807

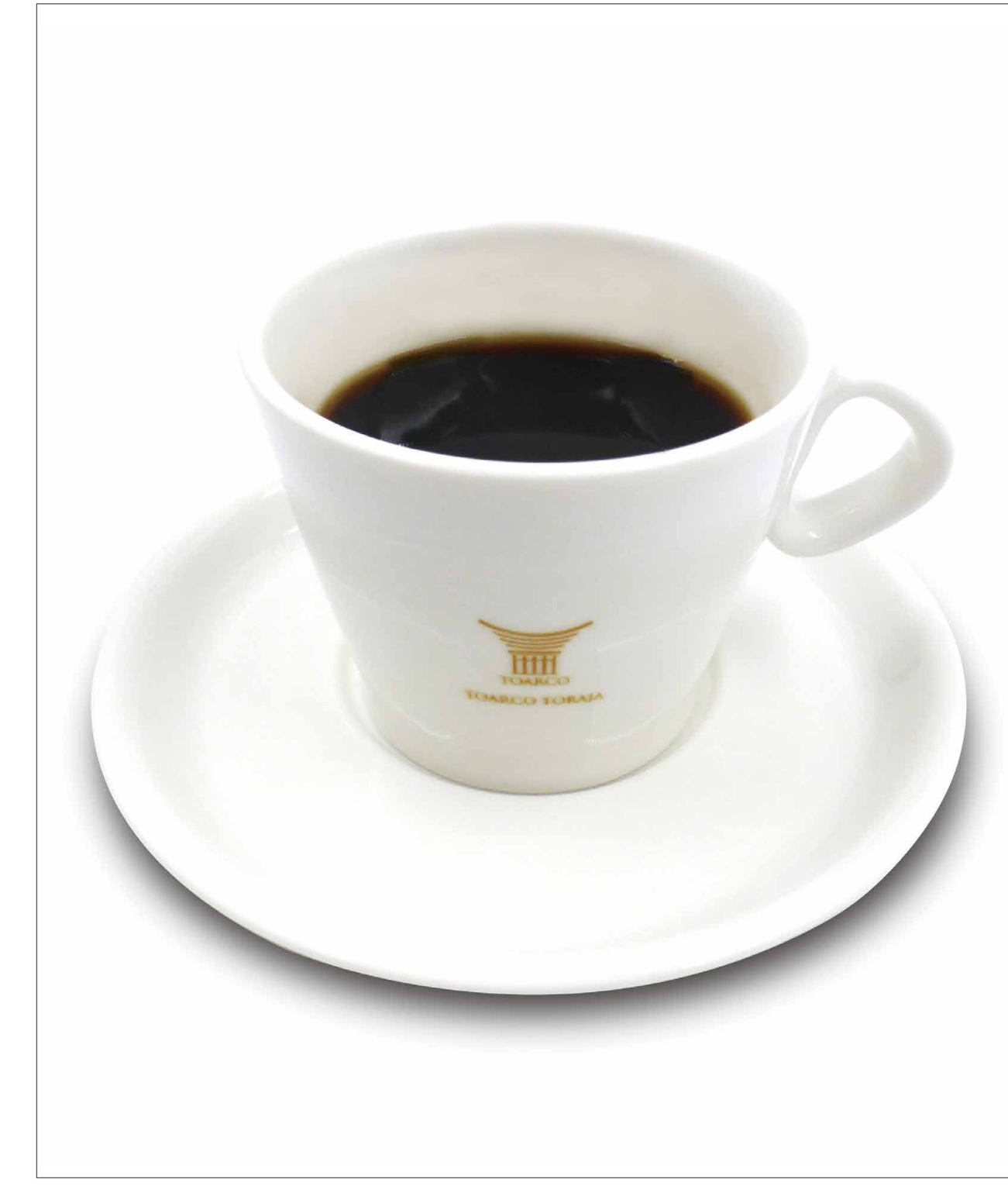


梅味の豚タンに、牛出汁で割ったとろと
カリカリ梅の食感がアクセントの丼です。

梅とろろ豚タン丼
1,012円

B1 牛角 焼肉食堂
(焼肉定食・焼肉丼)☎0742-34-2933

食後にはこちら! sweet & cafe



香り高く味わい深さが特徴の幻のコーヒー
トアルコ トラジャをちんぷるで。

コーヒー トアルコ トラジャ
470円

3F らんぷる
(喫茶)☎0742-33-3480



マスカルポーネホイップとチーズクリームを使用した、
宇治抹茶が香るティラミススクレフ。

宇治抹茶ティラミス
650円

B1 MOMI&TOY'S
(クレープ/タピオカドリンク)☎0742-90-0490