

うめよこ 秋のおすすめメニュー紹介!

大阪ビジュアルアーツ・アカデミー、マスコミ出版・芸能学科と写真学科の学生たちが、KITTE大阪「うめよこ」を取材し、秋のおすすめメニューをご紹介します。ぜひチェックしてください。

イベント全体についての詳細は
つながる学園祭 Q で検索!



003

沓岐島

tel.06-6131-7511
11:00~23:00
最終入店22:30
(L.O.22:30)

沓岐島産白鳥賊の〈舟盛〉姿造り
¥2,980

九州の玄界灘に浮かぶ沓岐島直送の新鮮なシロイカを姿造りに。カラダはお造り、ゲソとエンペラは天ぷらにし、余すことなく堪能できる。濃厚な旨みと甘みを感じてみて。



004

**水炊きおでん
ヤマニ**

tel.06-6147-2322
11:00~23:00
最終入店22:00
(L.O.22:00)

ヤマニの赤彩半熟玉子
¥400

大根と半熟玉子が看板メニューの「水炊きおでんヤマニ」。鶏の旨みを重ねたダシは、まるでごちそうの一杯。カウンターで味わい、締めは麺やお茶漬けで最後までゆっくり楽しんで。



005

大旦那

tel.06-4256-7798
11:00~23:00
最終入店22:00
(L.O.フード22:00、
ドリンク22:30)

黒いシリーズ 肉豆腐
¥650

甘辛いタレを纏う肉は、ホロホロと崩れるように10時間以上煮込まれている。他にも豚豚や焼きそばなど、黒いやつシリーズは必食。酒好きを誘いたくなるコスバの良さもポイントだ。



001

角打ち 小野の離れ

tel.06-6690-8385
9:00~23:00
最終入店22:30
(L.O.フード22:00、
ドリンク22:30)

鹿児島県産**さつまいもンブランのポテトサラダ**
¥858

さつまいものやさしい甘さを感じる新感覚のポテトサラダ。テーブルの上で仕上げるモンブランのような華やかなビジュアルに、思わず動画を撮りたくなること間違いなし。



002

コロッセオ バル

tel.06-6690-8338
11:00~23:00
最終入店22:30
(L.O.フード22:00、
ドリンク22:30)

タパス5種おまかせ盛り
¥2,200

船場の老舗イタリアンが新たな形で梅田に上陸。バルスタイルで楽しむ「コロッセオ バル」で素材にこだわった絶品タパスを贅沢におまかせ盛りで。お好きなワインと共にどうぞ。



006

Luv.Fish? 大阪

tel.06-4256-8884
11:00~23:00
最終入店22:30
(L.O.22:30)

お造り盛り合わせ
¥1,320

産地直送や市場から毎朝仕入れる鮮度抜群の鮮魚をお造りで。天然本マグロなど、その時に一番美味しい魚を十二分に味わえるので、いつ来ても新たな楽しみが見つかる。



007

**たこ焼き発祥の店
大阪玉出 会津屋**

tel.06-6676-8783
11:00~23:00
最終入店22:30
(L.O.22:30)

元祖たこ焼き12個
¥800

カウンター席もあり一人でも入りやすい「元祖たこ焼き」。サクトロの生地の中からは出汁の風味とタコの旨みがジュワッと。凝縮された味わいに口の中が幸に。



008

**BLARNEY
IRISH PUB &
CAFÉ**

tel.06-4256-6362
11:00~23:00
最終入店22:30
(L.O.22:30)

100%ビーフバーガー
¥1,600

ボリューム満点の100%ビーフバーガーはマストオーダー。肉肉しいパティは、2部位をブレンドしており、溢れる肉汁が口いっぱいに広がる。カフェ利用OKなのでふらりと楽しんで。



009

**仙台牛たん串
きぐし**

tel.06-6136-3660
11:00~23:00
最終入店22:00
(L.O.フード 22:00、
ドリンク 22:15)

おまかせ串盛り5本セット
¥1,650

素材の味を楽しむため、塩で味付けした5種の食べ比べ串盛り。さまざまな食感を満喫でき、噛むほどに広がるお肉の旨みの虜に。宮城のお酒と共に、至福のひと時を。



010

すし酒場さしす

tel.06-6131-8275
11:00~23:00
最終入店22:00
(L.O.22:00)

エビ7
¥1,188

名物「エビ7」は、赤海老と卵黄のコクが相性抜群!他にも「とろ炙火巻き」、季節ごとに入れ替わる4種の日本酒も見逃さない。ぜひ寿司×お酒を気軽に感じられる「さしす」へ。



011

舎鈴

tel.06-6690-8656
7:30~23:00
最終入店22:30
(L.O.22:30)

特製つけめん
¥1,090

つるつとした喉ごしと、もちもち食感が魅力の麺。つけ汁はすっきりとした風味で毎日でも飽きにくく、辛味ソースを加えれば味わいも自在に。ランチにぴったりなつけ麺。



012

ニカイノオアシス

tel.06-6676-8939
11:00~23:00
最終入店22:20
(L.O.フード22:00、
ドリンク22:20)

名物!車海老
¥429

生、焼き、天ぷら、それぞれの調理法で車海老が楽しめるこのひと皿。新鮮な活えびを使用し、プリプリの弾力と上質な甘みが持ち味。居心地の良い店内でお酒のお供にどうぞ。



013

川北商店

tel.06-6136-4994
11:00~23:00
最終入店22:00
(L.O.フード22:00、
ドリンク22:30)

川北ミンチ 15本セット
¥1,848

肉肉しさを存分に味わう名物の「川北ミンチ」は、秘伝のタレと美味さ引き立つ塩、二つの味から好きな方を。味変でカランを少し付けていただく、口の中で旨みが爆発。



014

**肉と魚がうまい酒場
ニューツルマツ**

tel.06-4256-8838
11:00~23:00
最終入店22:15
(L.O.22:15)

目利きの箱盛り
¥1,408

魚も肉も、気分に合わせて楽しみ方が選べる大衆酒場。オススメは魚屋の確かな目利きで仕入れる鮮魚を使った箱盛りで、特に大きな刺身は見栄えよし、食べ応えもよし!



015

**GRACO
Apéro Stand**

tel.06-6530-0191
11:00~23:00
最終入店22:00
(L.O.22:00)

前菜8種盛り合わせ
Sサイズ¥1,990 / Lサイズ¥3,290

その日のおすすめアンティパストが堪能できる「前菜8種盛り合わせ」。イタリア、チリなどから仕入れた約25種類からお好みのワインを合わせれば、気付けうらぐらにグラスは空に!?



016

中華バルサワダ

tel.06-6676-8186
11:00~23:00
最終入店22:00
(L.O.フード22:00、
ドリンク22:30)

澤田流麻婆豆腐
¥1,080

カジュアルなミシュラン中華が楽しめる話題の店。メニューは豊富にあるが、澤田流麻婆豆腐はマストオーダー。自家製山椒ラー油で、後から来るビリビリ感がクセになる。



017

**串カツ・発祥おばんざい
揚八**

tel.06-6131-6700
11:00~23:00
最終入店22:00
(L.O.フード22:00、
ドリンク22:30)

串カツ10本盛り
¥2,400

店名の由来の通り「アゲハ蝶のように軽い口当たり」の創作串カツは何本でもペロリ。旬の食材10種を使った創作串が、あという間に胃袋へ。複数人でシェアできるのも魅力。

