

概要

イベント名: 夜食フェス

企画概要:

20時以降限定でオーダーできる特別「夜食」メニューをグランフロント大阪の厳選20店舗がプロデュース！

遅くまでガンバル社会人の方や、勉強に励む人を「食」で応援するプロジェクト！ひとりで楽しむもよし、仲間と恋人とワイワイするもよし贅沢な豪華丼からヘルシー鍋まで期間限定の特別「夜食」メニューを是非、ご賞味ください。

開催期間: 2019年3/1(金)～3/31(日)

料理提供時間: 20時以降限定

開催場所:

グランフロント大阪 北館・南館・うめきた広場の飲食店

参加店舗: 厳選20店舗(全89店舗中)



串あげ専門店

[1].揚八(あげは)

サーモンの親子あんかけ寿司 950yen 1日10食

みためにインパクトがあり、横に添えられたタルタル、つけものを合わせれば味の変化が楽しめます。





世界のワイン専門店

[2].世界のワイン博物館

牛肉とキノコの和風リゾット1,600yen 1日5食

人気のリゾットを夜食にふさわしい和風で仕上げました。
塩分もひかえめで、体にも優しくお召し上がり頂けます。





魚介料理・海鮮料理

[3].博多漁家 磯貝

博多地鶏の豆乳鍋 1,490yen

磯貝ならではの鰹と鯖の合わせ出汁からつくるヘルシーな豆乳鍋。





世界のビール専門店

[4.]世界のビール博物館

特製ビアチキン「国産銘柄鶏の唐揚げ」1,156yen

ビール入りの秘伝ダレによる店イチ押しの唐揚げ。ネギと生姜の香ばしさがたまりません。





お好み焼き店

[5].福太郎

ちよい辛 シメの焼そば1,280yen 1日10食

お酒の後には、炭水化物。3種類の唐辛子とシャキシャキ水菜でシメて下さい。



イタリアンバー

[6.]Italian Bar PIENO festa

宮崎牛 × 生うにの贅沢洋風茶漬け 1,382 yen 1日5食

ローストした霜降り宮崎牛と生ウニを野菜の旨味たっぷりのコンソメで召し上がって頂くの一品。山葵やパルミジャーノチーズで味を変えて楽しんで下さい。



焼肉店

[7].鶴橋 焼肉 白雲台

肉三昧コース 4,500yen

肉好きの方の為の限定コースです。当店人気メニューの炙りユッケを寿司にしたり、塩、タレの食べ比べがあってチゲを3種類の中から選べるコース。



※2名様以上よりの注文とさせていただきます。



[8].bar ・ ya Riblin

スペアリブ専門店

「夜もガッツリ」 1日10食 1,200yen

ランチで人気のガッツリステーキとサラダオードブルのコンビが期間限定で夜食フェスで楽しめる。



スペイン料理店

[9].Bar Espanol LA BODEGA

「スペインタパス盛り合わせ」 1.500yen

美味しいこだわりのスペインのタパス料理をご用意。ワインとビールを是非一緒にお召し上がり下さい。



タイ料理専門店

[10].mango tree kitchen "khao man gai"

スペシャルビールセット」生ビール200 / シンハー400 / チャーン380

料理1品注文された方に、生ビール、シンハービール、チャーンビールをこの価格でお得にお召し上がり頂けます。



※ドリンクは最初の1杯目のみとなります

エスニックカフェ

[11].CANTE GRANDE

お夜食ターリー(定食)1600yen

カンテ自慢のカレーにタンドリーチキン。大人気のチャイパフェもミニサイズでお付けします。カレーはチキンかエビ、どちらかお選びください。





海老バル

[12].海老れんこん

ぜいたく夜ランチ！！「海老づくし御膳」2,894yen

優雅なランチタイム演出中の人気商品がディナータイムに登場！！





スペイン料理店

[13].La Cazuela -roja-

絶品！！イベリコ豚の肩カルビ丼 950yen

ランチで大人気の当商品が夜に食べれる！肩カルビをたいらげて仕事も恋愛も右肩上がりの縁起メシ！





日本酒バル

[14].日本酒バル さわら

夢の競演！！メン鯛茶漬 950yen

お茶漬のド定番「明太子」、お茶漬の貴公子「鯛」両方一度に味わえる
超ワガママ夜メシ！「メン鯛茶漬」





おばんざいバー

[15].おばんざいバー 博多漁家 しらすくじら

鶏満足セット 1,180yen

鹿児島産の鶏のタタキと炭火焼鳥井のセットです。井ぶりはガッツリ系にしており、酒のあて人気急上昇中の鶏のタタキをどうぞ。





フレンチ大衆ダイニングバー

[16].AUX BACCHANALES

海老と春野菜のスープパスタ 1,680yen

海老のうま味たっぷりのビスクをスープパスタにしました。ブラックタイガーやいろいろな野菜を使用し、盛沢山な温まる一皿です。



イタリアン料理

[17].MAMMA PARMA

プロシュットディパルマと

クリームチーズのバケットサンド 950yen

マンマ パルマ 自慢の旨味たっぷりプロシュット ディパルマと
コクの効いたクリームチーズのバケットサンド！是非、ご賞味あれ！





創作おでん

[18].大坂おでん 焼とん 久

国産もち豚のローストポーク丼 1,080yen 1日5食

国産もち豚の肩ロースを低温調理でレア気味に仕上げたローストポークはしっとりとした柔らかな食感と旨味。甘辛いすりおろしソースととろりとした卵黄を絡めて頂く絶品どんぶり。



イタリア料理

[19].Tana la terrazza

牛モツとレモンのがつつりペペロンチーノスパゲッティ

950 yen 1日5食

鍋焼きうどんのイメージで牛モツの関西らしさと、イタリアのパスタの定番ペペロンチーノがコラボした鍋焼き風パスタ。
アクセントのレモンが効いています。



創作洋食カフェ

[20].La Terrasse Café et dessert

ビーフインパクト 2,700yen 1日5食

低温調理でじっくり火入れしたイチボに、某有名ホテルのシェフ直伝マル秘レシピのタイカレーを合わせた超豪華夜食メニュー

