

【象印食堂 大阪本店】2024年3月5日より春メニューの提供を開始

象印マホービンが運営する「おいしいごはんが、ここにある。」をコンセプトにした常設のごはんレストラン「象印食堂大阪本店」(大阪市中央区・なんばスカイオ 6階)では、2024年3月5日より春メニューの提供を開始します。

春のランチメニューのご紹介

・「象印御膳」(鯛茶漬け付) 1,980円(税込)

※限定30食の「黒毛和牛のカツカツ デミ味噌ソース仕立て」のみ 2,480円(税込)



「象印御膳」写真の主菜は、旬 (桜香る鶏肉の塩こうじせいろ蒸し)

主菜は4種類よりお選びいただけます。



旬：桜香る鶏肉の塩こうじせいろ蒸し

細かく刻んだ桜葉と一緒に蒸しあげることですっきりと香り高く仕上げました。



肉：キャベツのメンチカツ 二色のソースで

キャベツが入ることでヘルシーに。ハニーマスタードソースと田楽味噌ソースの2種のソースでお楽しみいただけます。



魚：鯖の幽庵焼き 彩り野菜を添えて

鯖をじっくりと時間をかけて漬け込んだ一品。爽やかな柑橘の香りがふんわりと広がります。



ご褒美：黒毛和牛のカツレツ デミ味噌ソース仕立て

きめ細やかで柔らかな肉質の黒毛和牛をサクッとジューシーに揚げました。味噌をしのばせたコク深いソースとの相性は抜群です。

ディナーメニューのご紹介

・「春姫会席」4,980円(税込)／飲み放題付きプラン 6,000円(税込)

※ご予約は前日まで。



「炎舞炊きごはん」とともに前菜9種、刺身・揚げ物・焼き物など小さな美味をちりばめた春姫会席は、見た目にも、煌びやかなコース料理です。



前菜9種ちょっと盛り



ぞうさんデザート ～お米アイスの桜モンブラン 抹茶ケーキ添え

その他メニューについては、お品書きをご覧ください。

【大阪本店 お品書き】 <https://www.zojirushisyokudo.com/shokudo/osaka/menu.html>

テイクアウトメニューのご紹介

象印食堂大阪本店では、象印食堂の味をご家庭でもお楽しみいただけるよう、テイクアウトメニューをご用意しております。



「テイクアウトローストビーフ御膳」 2,180 円（税込）



「テイクアウト象印御膳」 1,680 円（税込）

象印食堂とは

当社最高級モデルの圧力 IH 炊飯ジャー「炎舞炊き」のおいしさをより広く知っていただき、感動体験の場を創出するため、2018 年 10 月に「おいしいごはんが、ここにある。」をコンセプトにした常設のごはんレストラン「象印食堂 大阪本店」（大阪府中央区・なんばスカイオ 6 階）をオープン。2023 年 2 月には東京・丸の内に東京店をオープンし、多くのお客様にお越しいただいています。



圧力 IH 炊飯ジャー「炎舞炊き」について



圧力 IH 炊飯ジャー『炎舞炊き』 (NW-FB10・18)

通常 1 つしかない底 IH ヒーターを 6 つに増強し、それぞれ独立制御する「3D ローテーション IH 構造」を採用。釜内に激しい対流を生み出し、高温の熱をお米一粒ひとつぶに伝えることで、お米の芯からふっくらとしたごはんを炊き上げます。

店舗概要

店名:象印食堂 大阪本店

住所:〒542-0076 大阪市中央区難波五丁目1番60号 なんばスカイオ 6階

営業時間:<ランチ>11:00~15:00(L.O14:15) / <ディナー>17:00~21:00(L.O20:00)

定休日:なんばスカイオの定休日に準ずる

公式 HP: <https://www.zojirushisyokudo.com/shokudo/>

公式 SNS: <https://www.facebook.com/zojirushisyokudo.osaka/> (Facebook)

https://twitter.com/zo_syokudo (X)

<https://instagram.com/zojirushisyokudo> (Instagram)

※各商品の詳細は、HP やリリースをご確認ください。