



GOURMET STREET

OSAKA BLUTEON

2026.1.18(SUN.) 9:30～

BLUE BAR -FOOD STAND-



- ・大阪ブルたこオンスープ
- ・フレーバーポテト
- ・ローディットポテト
- ・ポテト&チキン
- ・チュリトス

BLUE BAR



- ・生ビール
- ・チューハイ
- ・ハイボール
- ・ブルーソーダ

OPEN DINING



なにわのお好み風ドッグ
ポテトセット
大阪のお好み焼きのイメージを
ホットドッグに取り入れてお好み焼
き風にしてみました。

ふわとろキッチン



- ・大阪クレープ
- 大阪名物たこやき??
をドンっと乗せました!

ImmHouseCafe



- ・お好みガバオ
- たっぷりの刻みキャベツ、目玉
焼きの上にはお好み焼きソース
& 天かすをトッピングした大阪
フレーバー溢れる限定ガバオです。

L/R KITCHEN



- ・難波ネギが主役!
- 浪花の極上ローストビーフ并
大阪伝統の難波ネギを贅沢に使用。
ごま油香るネギ塩がお肉の
旨味を引き立てる。浪花自慢の味わいです。

なるとキッチン



当店名物もザンギに加え、
今回は、大阪名物串かつを
でっかい鶏もも肉を自家製鶏の
旨みをベースにしたデミグラスソース
で仕上げた鶏串かつが登場!

LOCO TACOS



- ・LOCO SPECIAL BEEF RICE
- オリジナルライスで味付けした
ビーフを豪快に盛り付け、特製ブ
ルーチーズソースで
仕上げた大阪デー限定ライス。



GOURMET STREET

OSAKA BLUTEON