



GOUREMET STREET

OSAKA BLUTEON



2026.1.18(SUN.) 9:30～



BLUE BAR -FOOD STAND-



- ・大阪ブルたこオニオンスープ
- ・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



- ・お好みガパオ
- 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パオです。



L/R KITCHEN



- ・難波ネギが主役！
- 浪花の極上ローストビーフ丼
- 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



- 当店名物もサンギに加え、
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
- オリジナルスパイスで味付けした
- 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。



GOUREMET STREET

OSAKA BLUTEON