

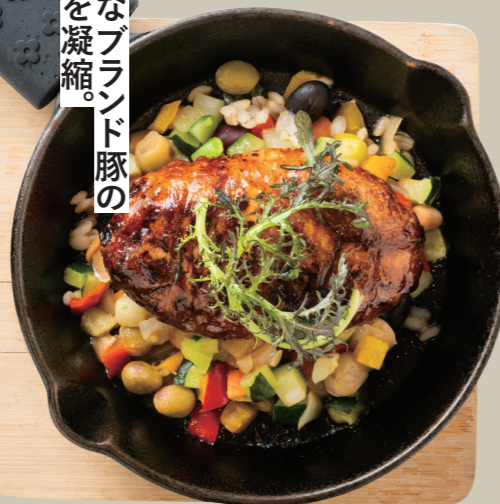
ロートレシピの
南の豚の
網脂ハンバーグ 1,680円

パティには、パイナップルを食べて育った石垣島産アグー豚を使用。まったりと溶け出す脂と、濃厚な肉汁の甘みを網脂で封じ込めたハンバーグは、希少な豚の旨みを余すところなく味わえる。ユズ山椒の清々しい香りで、さらに引き立つまろやかな味わいは、オリジナルのクラフトビールやポタニカルカクテルとも好相性。旬の有機食材や薬膳も取り入れた前菜、サラダ、白砂糖不使用のデザートなど、「おなかの底から元気になれる」彩り豊かなメニューもあり。併せて楽しみたい。

ロートレシピ | NU+ 2F |

☎06-6131-8071 11:00~21:00LO @@rohtorecipe

希少なブランド豚の
滋味を凝縮。



Tsuchiの
岡山県産備前牛ランプ肉の
ローストビーフ 2,970円

長期肥育でじっくりと旨みを蓄えた岡山が誇るブランド牛は、やわらかな肉質と、噛むほどに広がる濃密な肉汁の甘みが魅力。200gのボリュームながら、すすいとお腹に収まる後味の軽さは、上質な赤身ならではの。また、プラス770円でラクレットチーズがけも可能。チーズのコクと塩味で、肉の旨みはいっそう際立つ。契約農家直送の野菜を使ったメニューと共に味わうもよし、ワイン片手にア・ラ・カルトで楽しむもよし。ちょっと贅沢なディナーを満喫するなら主役にしたい一品だ。

ツチ Tsuchi | NU+ 3F |

☎06-6485-7177 11:00~14:30LO 15:30~21:00LO @@tsuchi_chayamachi



上質の赤身肉を
ご褒美ディナーに。

8TH SEA OYSTER Barの
シーフードプラッター (R) 7,238円

海洋深層水で48時間以上かけて浄化した、安心・安全な牡蠣を主役に、新鮮な魚介を盛り込んだ華やかなワンプレート。全国各地の産地から日替わりで登場する生牡蠣やオイスターカクテル、ムール貝、赤エビ、シュリンプカクテルにホタテのカルパッチョ、日替わりの鮮魚と、多彩な素材の競演に思わず目移りするほど。牡蠣のために独自に作られたオリジナル



エイシーオイスターバー
8TH SEA OYSTER Bar | NU 8F |

☎06-6136-7167 11:00~14:30LO 17:00~21:00LO (土・日・祝11:00~21:00LO) @@oyster_nu



新鮮な海の幸が満載の
贅沢なひと皿。

阪急阪神おでかけアプリ会員限定!
1,000円以上の飲食で使える!

毎日使える! 300円クーポン。

配信期間:2025年3月3日(月)~3月16日(日)

NU茶屋町&NU茶屋町プラスの飲食店で毎日1回使える300円クーポンを配信。

詳しくはNU茶屋町公式HP (nu-chayamachi.com) をご覧ください。

イベント詳細・アプリ入会
方法はこちら→



Muu Muu Diner Fine Hawaiian Cuisineの
Muu Muu's ロコモコwithガーリックシュリンプ 1,980円

ハワイアンメニューの代表格・ロコモコを、彩り鮮やかなプレートスタイルで、スペシャル感が高まるひと皿に。現地の味を再現した、旨み溢れるグレイビーソースのハンバーグや、プリッと弾むガーリックシュリンプは、フルーティなハワイのコナビールとも相性抜群。ボリュームたっぷりの名物メニューとアロハスピリッツ満載の空間、さらに気候のいい時季は開放的なテラス席で南国気分を満喫できる。9種から選べるメインにサラダ、スイーツが付くディナーセットも人気。



ムムムダイナー ファインハワイアンケイジュ
Muu Muu Diner Fine Hawaiian Cuisine | NU+ 3F |

☎06-6485-7160 11:00~21:30LO @@muumuudiner_chayamachi

名物コンボで
ハワイ気分を満喫。



ビル階上にこそ、口福あり!
NU茶屋町の
飲ませる7皿。

[NU茶屋町]&[NU茶屋町プラス]のグルメフロアに異変あり。今春より、各店がアルコールに好相性なひと皿を続々とドロップ。茶屋町で夕食ならば、[NU]を上がり、アガるのが大正解なのだ!

取材・文/田中慶一 写真/前田博史

チーズと生はちみつ BeNeの
大人のクアトロフォルマッジオシカゴ 1,298円

看板メニューとして厚い支持を得るシカゴピザが、昨年リニューアル。サクッと香ばしいトルティーヤと、ふんわりモチっとしたピザ生地を重ねる独自製法で新感覚の食感を実現。さらに、ゴルゴンゾーラ、マスカル



ポーネ、グラナパダーノ、モッツアレラを合わせた濃厚なチーズと、無添加・非加熱の生ハチミツの取り合わせは、後を引く甘じょっぱさがやみつきに。パリエティに富んだグラスワインや生ハチミツを使ったオリジナルカクテルと共に、「罪なコラボ」を楽しみたい。

チーズと生はちみつ BeNe | NU9F |

☎06-6225-7658 11:00~15:00LO 17:00~21:00LO (金・土・祝11:00~22:00LO、日11:00~21:00LO) @@bene_umeda



2層生地が織りなす
新食感に注目。



後を引く爽快な刺激が
やみつき。

龍福小籠堂の
龍福特製 麻婆豆腐 1,500円

名物の小籠包に負けず劣らず、ファンが多い人気の一品が麻婆豆腐。主役の豆腐には、兵庫県産大豆と六甲山系の水で仕込んだ木綿豆腐を使用。まろやかな大豆の甘みと粗びきの肉味噌の旨みを引き立てるのが、鮮やかなスパイス遣いだ。豆板醤の辛み、山椒の芳香、豆鼓のkokが絶妙に調和した、後を引く刺激と香りは、ご飯はもちろん紹興酒や赤ワインも進む味わい。冬の牡蠣や秋のナスなど、旬の素材を取り入れた季節限定の麻婆豆腐も見逃せない。



ロンフォーショウワンドウ
龍福小籠堂 | NU 8F |

☎06-6377-0141 11:00~14:30LO 17:00~22:00LO salt-group.jp/shop/longfuxialongtang_nuchayamachi



多彩な食材を
本場のスタイルで。

ALEGRIAの
アレグリアシュラスコ 4,840円

ブラジル直輸入の専用マシンで、熟練の職人が岩塩のみで焼き上げるシュラスコを2時間食べ放題で楽しめる。現地で定番の牛のイチボやランプ、焼きパイナップルの他、豚スペアリブやハーブチキン、ラム肉、チーズなどオリジナルも加えたメニューは20種と充実。遠火の強火で食材の滋味をじっくり引き出し、テーブルでサーブする本場のスタイルは、熱々を味わえるのがうれしい。ボンデケー



アレグリア
ALEGRIA | NU9F |

☎06-4400-3101 11:00~14:00LO 17:00~23:00LO @@alegria_chayamachi

※本誌掲載の商品は消費税10%を含む税込価格表記です。店内飲食とテイクアウトでは税率が異なります。