



7F 甘みの強い春キャベツとアンチョビのんにく風味が、炒めることでより香ばしく!
パスタ・喫茶・甘味
一瀬堂
春キャベツとアンチョビ
1,230円 提供時間 終日



7F 春キャベツの甘みと、まぐろの旨み、甘辛ソースがマッチ!
ヘルシーさも◎!
マクログ井
大阪黒門市場 まぐろのエン時
たっぷり春キャベツの
まぐろソースかつ丼 1,200円
提供時間 終日



7F ホワイトソースと香ばしい
ローストも!春キャベツの
2つの味わいを楽しんで。
カフェ
ロビーカフェ ファシーノ
春キャベツのクロックマダム
単品1,000円 ドリンクセット1,500円
提供時間 終日



7F 名物・肉そばの
“春キャベツバージョン”
豚肉を合わせた特製出汁で!
そば・蕎麦しるふ
蕎麦しるふ 総本家 浪花そば
春キャベツの肉そば
1,180円 提供時間 終日



8F 春キャベツの甘みを
活かすため、和風出汁で上品に。
かぶらのすり流しをかけて。
汁・蕎麦
オンザスクエア
和風ロールキャベツ膳
1,870円 提供時間 終日



8F 春キャベツで玉ねぎや
豚肉などを包み、熱々の鉄板で
ジューシーに!
ねぎ焼・お好み焼
福太郎
鉄板焼きロールキャベツ
1,380円(各日限定5食)
提供時間 終日



8F メンチの中に春キャベツを
たっぷりイン!オリジナルの
デミソースとの相性も抜群!
串カツ・ワイン
揚八
春キャベツのメンチカツ
特製デミソースがけ 330円
提供時間 終日



8F 春キャベツと豚肉を、
甜麺醬や豆板醬で、
コクのある甘辛風味の回鍋肉に。
ラーメン・中華前菜
中華酒菜と発酵らーめん 四六
酒粕入り回鍋肉定食
(小鉢2品・中華スープ・白ごはん(お替り自由)・漬け物)
1,000円 提供時間 終日



8F 春キャベツと豚肉を、
甜麺醬や豆板醬で、
コクのある甘辛風味の回鍋肉に。
ラーメン・中華前菜
中華酒菜と発酵らーめん 四六
酒粕入り回鍋肉定食
(小鉢2品・中華スープ・白ごはん(お替り自由)・漬け物)
1,000円 提供時間 終日



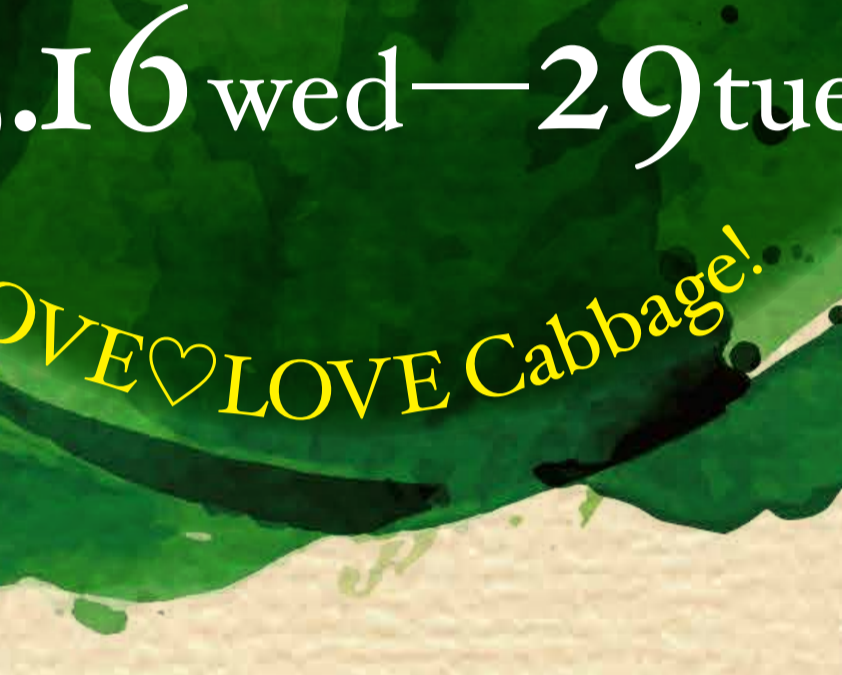
8F 春キャベツと豚肉を、
甜麺醬や豆板醬で、
コクのある甘辛風味の回鍋肉に。
ラーメン・中華前菜
中華酒菜と発酵らーめん 四六
酒粕入り回鍋肉定食
(小鉢2品・中華スープ・白ごはん(お替り自由)・漬け物)
1,000円 提供時間 終日



8F 春キャベツと豚肉を、
甜麺醬や豆板醬で、
コクのある甘辛風味の回鍋肉に。
ラーメン・中華前菜
中華酒菜と発酵らーめん 四六
酒粕入り回鍋肉定食
(小鉢2品・中華スープ・白ごはん(お替り自由)・漬け物)
1,000円 提供時間 終日



8F 春キャベツと豚肉を、
甜麺醬や豆板醬で、
コクのある甘辛風味の回鍋肉に。
ラーメン・中華前菜
中華酒菜と発酵らーめん 四六
酒粕入り回鍋肉定食
(小鉢2品・中華スープ・白ごはん(お替り自由)・漬け物)
1,000円 提供時間 終日



8F 春キャベツと豚肉を、
甜麺醬や豆板醬で、
コクのある甘辛風味の回鍋肉に。
ラーメン・中華前菜
中華酒菜と発酵らーめん 四六
酒粕入り回鍋肉定食
(小鉢2品・中華スープ・白ごはん(お替り自由)・漬け物)
1,000円 提供時間 終日



8F 春キャベツと豚肉を、
甜麺醬や豆板醬で、
コクのある甘辛風味の回鍋肉に。
ラーメン・中華前菜
中華酒菜と発酵らーめん 四六
酒粕入り回鍋肉定食
(小鉢2品・中華スープ・白ごはん(お替り自由)・漬け物)
1,000円 提供時間 終日



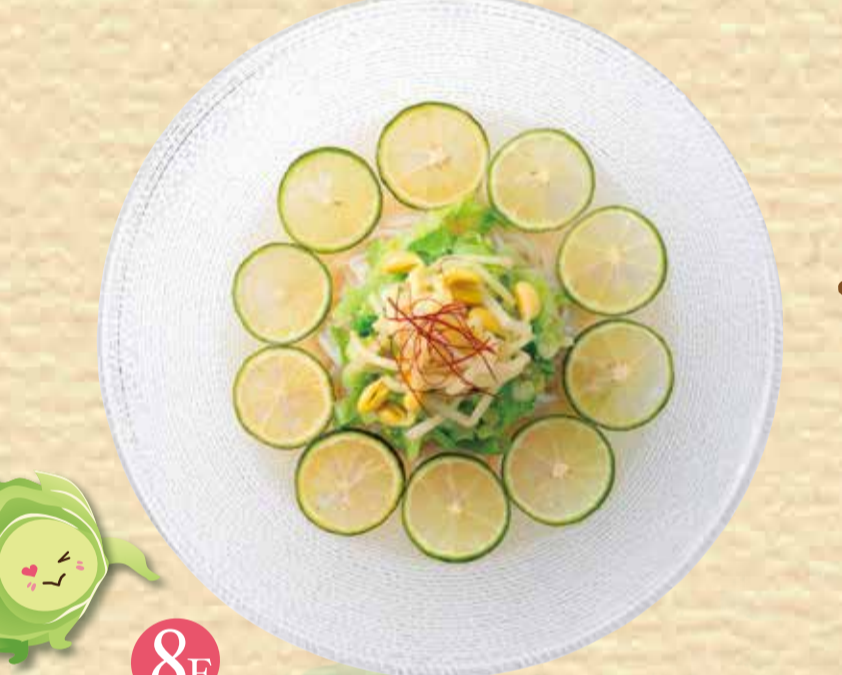
8F 春キャベツと豚肉を、
甜麺醬や豆板醬で、
コクのある甘辛風味の回鍋肉に。
ラーメン・中華前菜
中華酒菜と発酵らーめん 四六
酒粕入り回鍋肉定食
(小鉢2品・中華スープ・白ごはん(お替り自由)・漬け物)
1,000円 提供時間 終日



8F 豚肉と春キャベツを、
インド風のスパイスな
味付けでファイヤー!
タンクリー料理・炭火焼タン・インドカレー
インドダイニング ビンドゥ
春キャベツとポークの炒めもの
700円 提供時間 終日



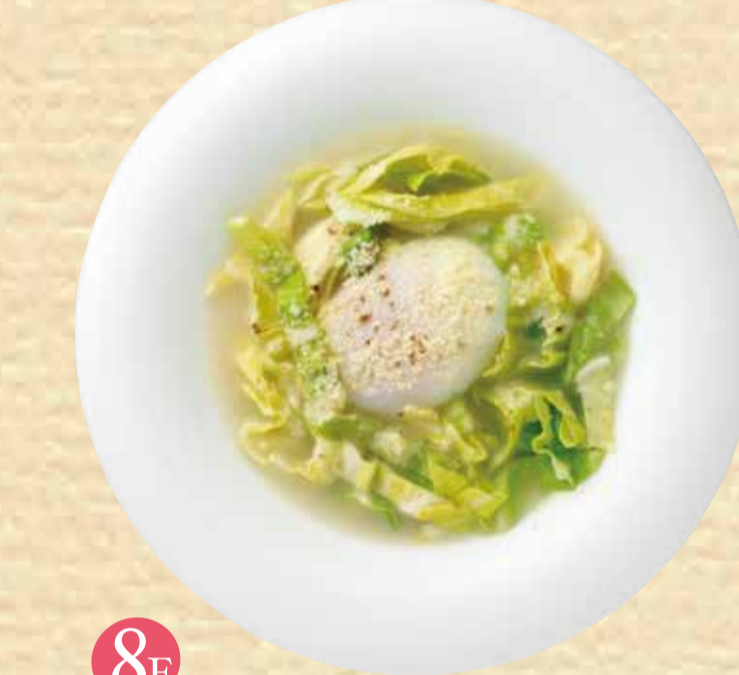
8F 春キャベツで巻いた
豚肉が、スープに
ブカブカと。食べ応えも◎
くわ焼・鉄板焼
九志焼亭 本店
春キャベツと豚バラ肉の
スープ 680円 提供時間 終日



8F やわらかな春キャベツが、
コシのある麺とすだちが香る、
さっぱり出汁に絡みます。
焼肉
黒毛和牛焼肉 肉處 さっしやん
春キャベツを使った
すだち冷麺 1,400円 提供時間 終日



8F (泉州アグリ)のみずみずしく甘い
春キャベツと、富田林(浅岡ファーム)の
糖度が高いマトのコロポ。
ハンバーグ&ステーキ専門
洋食 あじと
春キャベツと彩りマトのサラダ
580円 提供時間 終日



8F 深さと上品さが自慢の
スープに、春キャベツの甘みが
加わって、「温玉」も特別に。
鶏料理
侘家 唐舎
春キャベツの
鶏白湯スープ 550円
提供時間 17:00~ラストオーダーまで



8F 人気メニューの復活を祝い、
甘い角煮にびったりな、
春キャベツのサラダをセット。
天ぷら
新宿 つな八
豚の角煮の天ぷら サラダ仕立て
1,210円(各日限定10食)
提供時間 終日



8F 春キャベツとしらすを
ふんだんに使用。クリーミーな
ソースがアクセントに。
地中海料理・レストラン・バー
アプサンソー
春キャベツと
しらすの Pasta 1,480円
提供時間 17:00~ラストオーダーまで



8F 春キャベツの甘み&
豚肉の甘辛風味があいまって…
ご飯もビールもすすみます。
韓国料理 韓国旬彩料理 妻家房
春キャベツとたっぷり豚プルコギと
春キャベツサラダランチ 1,420円
ディナー(アイスクリュー付) 1,640円
提供時間 終日



9F 焼いた春キャベツに仔羊の
ラグーソースをかけ、花椒を
プラスし、個性豊かな味わいに。
ピザ屋
イカリヤ食堂 オオサカ
焼き春キャベツ仔羊の
ラグーソース花椒風味 1,580円
提供時間 17:30~ラストオーダーまで



9F 春キャベツの中からは、
デミグラッセをまとった、
神戸牛100%の具材が。
肉汁もジューズ。
洋食・フランス料理
ピストロカラ
神戸牛のロールキャベツ
3,080円(各日限定5食)
提供時間 終日



9F 春キャベツとサヤエンドウなど、
旬の野菜をシンプルに調理。
素材の旨みをストレートに。
和食・居酒屋・日本酒
炉端の佐藤
春キャベツと旬野菜の
グリーンサラダ 900円
提供時間 終日



9F 春キャベツのオードブルと
ポタージュをご用意。自社牧場で
育てた山形牛とのコラボをぜひ。
肉料理 福寿館
山形牛鉄板焼きコース
春キャベツの小さなオードブルと
春キャベツポタージュと共に
Aコース11,000円(サーロイン)・Bコース13,200円・
Sコース16,500円(いずれもへらまたはサーロイン) 提供時間 終日



9F やわらかい春キャベツと、
甘みたっぷりの神戸ポークを
甜麺醬で仕上げました。
中国料理
維新號 點心茶室
神戸ポークと
春キャベツの鉄鍋仕立て
1,760円(各日限定5食)
提供時間 終日



9F 春キャベツの甘みを活かすため、
梅酢の酸味と昆布の旨みを
利かせた浅漬りを期間限定で。
日本料理
高麗橋 吉兆
懐石 井筒11,000円
懐石 漆標(みおつくし)13,200円
提供時間 終日



9F スペインの郷土料理に、
オリジナルのアレンジを!
梅酢の酸味と昆布の旨みを
利かせた浅漬りを期間限定で。
スペイン料理&ワイン・パエリア専門店
ミゲル アニ
春キャベツとイベリコ
ペーコンのフランメンカエッグ
1,200円(各日限定10食) 提供時間 終日

NAMBA DINING MAISON
高島屋大阪店7・8・9階 レストランフロア
なんばダイニングメゾン
**好っきゃ!好っきゃ!
春キャベツ**
3.16 wed—29 tue
LOVE LOVE Cabbage!

泉州アグリとは? 泉州アグリは、国の地域若者サポートステーション事業などを運営して
いる「NPO法人おおさか若者就労支援機構」から生まれた株式会社です。泉州ブランド野菜で
ある泉州玉ねぎ・水なす・松波キャベツなど、年間80種の野菜を生産。加工・販売・堆肥事業など
の第6次産業を実践し、泉州地域を地盤に地域社会と人を結ぶ企業を目指しています。

前野
きやべつ次郎が
ご紹介!

※品数に限りがございますので売り切れの際は、ご容赦ください。
※価格は消費税を含む総額にて表示しております。※写真はイメージです。
※商品に含まれるアレルギー物質につきましては各店舗におたずねください。
※仕入れ状況や都合により掲載メニューの提供時間、内容の変更または
中止となる場合がございます。※営業時間・ラストオーダーは店舗により
異なります。詳しくはなんばダイニングメゾンHPをご覧ください。詳しくはこちら▶



高島屋大阪店7・8・9階 レストランフロア
NAMBA DINING MAISON
なんばダイニングメゾン



公式インスタ
グラムはこちら▶