



なにわ伝統野菜

7月21日(火)より
御提供!!



『玉造黒門越瓜』の料理企画
しろうり

- 前菜盛合 & 冷製たまご寄せ 680yen
- 燻製鶏と越瓜のトマトピザ 850yen
- 海老と越瓜 冷製コンソメパスタ 850yen

⇒⇒⇒ 詳細は裏面にて



Weekly lunch

通常の12種類 COMBOに加えた月曜からの週替りランチです

am 11 - pm 2 ※数に限りがございます

7/27- 2	チキングリル マスタードクリームソース オープンで焼き上げた鶏肉を、粒マスタードの風味良いクリームソースで。	780yen
3- 9	たっぷり野菜の麻婆豆腐 夏野菜とピリ辛ひき肉の旨味がご飯とよくあいます。	720yen
10- 16	豚バラの洋風角煮 香り良いハーブとブイヨンでじっくり煮込んだ洋風仕立ての豚肉煮込み。	780yen
17- 23	スパイシーチキンとアボカドのオープン焼 ピリ辛の鶏肉とアボカドのオープン焼。レモンを搾ってさっぱりと。	760yen
24- 30	ポークグリル ピザ屋風 ジューシーな豚肉にトマトソースとチーズをかけてとろ〜り焼きあげました。	760yen
31- 9/6	チキンソテー ネギ塩ソース パリッと皮目を焼いた鶏肉に、ねぎたっぷりの塩ダレがGOOD!	720yen



8/16[日] START 1*:00~

no charge

“虹色スコープ closing live” artists: アコニカ工業高校
SNT
pega
アコースティックインスト



7/20[月] ▶ 8/16[日]

8/17[月] ▶ 9/20[日]

“虹色スコープ”

“ふたりごと ナツ”

絵画展
Artists: 絵空部

絵画・消しゴムはんこ展
Artists: 織田貴子、杉本博美



愛犬と入店頂ける日

土・日・祝 am 11 ▶ pm 11

※犬用の食事はございません。

DOG - DAY 2009 8月

S	M	T	W	T	F	S
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

まがたま コラム

Column

ビールの美味しい季節！
先月からの新メニューは、
好評をいただいている様子！
次は、COMBOを検討中。
おいしいメニュー計画が
着々と進行中ですので、
乞うご期待！

YUKI

magatama
EVERYDAY
am 11 - pm 11 OPEN

06-6765-8911
cafe@magatama.net
http://www.magatama.net



FOOD

なにわの伝統野菜
毛間胡瓜
玉造黒門越瓜
勝間南京
田辺大根
天王寺蕪
金時人参
大阪しろな
芽じそ



7月21日(火)より御提供

数に限りがございますのでお早めに…!

伝統野菜
なにわの

TAMATSUKURI・KURUMON・SHIROURI

玉造稻荷神社の計らいにより、
大阪市の事業の一環として、
『玉造黒門越瓜』の料理企画に
携る事となりました。

前菜盛合わせ
& 冷製たまご寄せ ¥680



涼を彩る越瓜と夏野菜の
喉ごしのよい洋風茶碗蒸し。
当店の人気の前菜三品に
もう一品添えたお得な一皿。

燻製鶏と越瓜 トマトピザ ¥850

越瓜の食感、香りの手作り燻製チキンが
トマトソースと出会ったら
あら美味しい!
感動のピザです。



海老と越瓜 ¥850

冷製コンソメパスタ



ゼリー仕立ての旨味スープに
チーズを絡めて一緒に食す
夏ならではの冷製パスタ。
食欲の出る うれしい一品。