

まがたま

Vol.97

かわらばん 8月号



なにわ伝統野菜

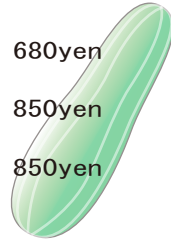
7月20日(火)より
御提供!!



『玉造黒門越瓜』の料理企画
しろりり

- 前菜盛合 & 冷製たまご寄せ 680yen
- 鶏そぼろと越瓜 うま味噌ピザ 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

am11- pm 2 ※数に限りがございます

- 7/26- 1 豚肉のホイコーロー 720円
豚肉とキャベツを特製のとれでさっぱり炒めた一品です。
- 2- 8 たっぶり茄子&ミートのドリア 780円
挽肉の旨味と茄子の甘味、とろ〜りチーズが香ばしいドリア。
- 9- 15 豚バラ肉といんげん豆のトマト煮 760円
数種の香辛料で下味付けた豚バラ肉を辛味トマトソースで煮込みました。
- 16- 22 牛肉とキノコのトマトソース炒め バジル風味 780円
牛薄切り肉とキノコを酸味の効いたトマトソースで炒めました。
- 23- 29 チキングリル 胡麻しそソース 720円
ジューシーチキンに野菜の甘味とゴマの香ばしいソースをかけて焼き上げました。
- 30- 9/5 やわらか豚肉とパプリカの酢豚 720円
野菜たっぷり、酸味と甘味のバランス良い仕上がりの酢豚です。



8/15[日] START 19:00~

* no charge *

“Voice”
2010 Summer

artists ; オトザイサトコ×ヨウヘイ



7/19[月] ▶ 8/15[日]

“自然と生きもの絵画展”

アクリル画展

artists ; 平鹿義三

8/16[月] ▶ 9/19[日]

“心どまん中”

書道展

artist ; 伝心アーティスト 永輝



愛犬と入店頂ける日

土・日・祝 am11▶pm11

※犬用の食事はございません。

DOG - DAY 2010 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

本格的な夏がやってきました。
今月のウィークリーランチは、
やさしくスタミナを補うことを
意識したラインナップです。
バテズニ、メゲズニ、ゲンキヨク
がんばっていきましょう!!

CHEB

magatama

EVERYDAY

am11 - pm11 OPEN

06-6765-8911

cafe@magatama.net

http://www.magatama.net



7月20日(火)より御提供

数に限りがございますのでお早めに…!

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



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。

鶏そぼろと越瓜^{しろり} うま味噌ピザ ¥850

もろみ味噌とチーズの風味豊かな特製ソースと
鶏そぼろ・茄子・越瓜の
美味しい組合せ!
食べて納得の
田楽風ピザ。



海老と越瓜^{しろり} 冷製コンソメパスタ ¥850



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。