



SHOP
STOP

大阪府新別館南館
(大阪府パスポートセンター前)
11:00～13:30

毎週 火・水・木 曜日は
キッチンカーの日！

営 業 中



7 月 MENU



メニューはコチラの QRコードからダウンロードできる
専用アプリでもチェックできます！

2025/07/03



【Shop】 Nicogree941

【Menu】 ステーキ弁当

熟成させたハラミ肉を玉ねぎをふんだんに使ったステーキソースをかけて提供させていただきます。

2025/07/10



【Shop】 tea time 886

【Menu】 チャーシュー丼

本格台湾ルーローハンとゴロゴロチャーシュー丼です、

2025/07/16



【Shop】 シャーレイト

【Menu】 チキンオムライス

2025/07/17



【Shop】 Nicogree941

【Menu】 ステーキ弁当

熟成させたハラミ肉を玉ねぎをふんだんに使ったステーキソースをかけて提供させていただきます。

2025/07/24



【Shop】 tea time 886

【Menu】 チャーシュー丼

本格台湾ルーローハンとゴロゴロチャーシュー丼です、

2025/07/29



【Shop】 Nicogree941

【Menu】 ステーキ弁当

熟成させたハラミ肉を玉ねぎをふんだんに使った甘めのステーキソースをかけて提供させていただきます。

2025/07/29



【Shop】 DAIMARU kichen

【Menu】 スタミナ丼

研究を重ねて作った自家製タレで焼いたお肉のどんぶりはお昼のエネルギー源補給に抜群です。唐揚げもプラス出来てボリューム満点です。是非一度ご賞味ください。その他、あっさりめな旨塩丼や自家製キムチのタレで焼いたキム丼などオススメです。 当店は希少部位（頭肉）のお肉を使用しております。 豚の頭肉とは、カシラまたはツラミと呼ばれる、豚の顔の部分の肉を指します。豚の頭部には色々な部位がありますが、こめかみから頬にかけての部位を指すことが多いです。豚肉のカシラ（頭肉）は、焼き鳥や焼肉など、様々な料理に使われます。特徴は、やや硬めで、噛み応えがあり、強い旨味があることです。また、コラーゲンやカルシウムを豊富に含み、低カロリーなため、女性にもおすすめです。豚のカシラ肉は、豚の頭部の肉の中でも、特に旨味があると言われています。豚頭肉の主な特徴は以下の通りです: * やや硬め: 豚の筋肉を多く含むため、硬めの食感があります。 * 強い旨味: 噛むほどに旨味が増し、食欲をそそります。 * コラーゲン豊富: 豚肉の部位の中でもコラーゲンが豊富なので、美容にも良いとされています。 * 低カロリー: 豚肉の部位の中では比較的低カロリーなので、ダイエット中の人にもおすすめです。