



大阪・関西、
世界の魅力を味わおう

唐揚げコラボフェア

2025年4月から世界的な博覧会が大阪で開催されることを祝して
唐揚げを開催国のテイストでアレンジしました

THU
4.3

明石焼き風唐揚げ

兵庫県明石市の名物料理「明石焼き」を唐揚げにアレンジしました。明石焼きの風味豊かな出汁をつけてお召し上がりください。
出汁の旨味が唐揚げの美味しさを引き立て、まるで明石焼きを楽しんでいるかのような味わいです！



TUE
4.8

イタリア・ローマ発祥の「アラビアータソース」はトマトのコクと唐辛子の辛さが特徴です。
唐揚げとの相性抜群で食欲をそそること間違いなし！
新しい味わいを楽しみたい方にぴったりの一品です。

鶏の唐揚げ アラビアータソース



MON
4.28

鶏肉のお好み揚げ



大阪のソウルフード「お好み焼き」風の唐揚げに変身！
衣に紅生姜と青のりを加え、
唐揚げの美味しさを引き立てます！
お好み焼きソースとマヨネーズ、
さらにかつお節がアクセントとなり、
一口食べるごとに美味しさが広がります★

イタリア・ピエモンテ地方発祥の料理
「バーニャカウダ」をアレンジし、
白味噌とマヨネーズを使った
特製バーニャカウダ風ソースに仕上げました。
付け合わせの野菜にディップして最後までご堪能ください！



FRI
4.18

鶏の唐揚げ バーニャカウダ仕立て