

グループスタッフが紹介する

# メン旅

大阪編

各拠点のSUENAGA Groupスタッフが  
おすすめのグルメを紹介！

大阪エリアへ訪問する際にはぜひ参考にしてみてください。



和食をベースに我流を極める

唯一無二のお好み焼き

ふわふわの生地がおいしい、豚モダン焼き(850円・税別)。小麦粉・山芋・ソースをそれぞれブレンドすることで店主が理想とする食感や香り、味を作り出しています。



お好み・鉄板焼き 誉(ほまれ)

住所／大阪府茨木市水尾3丁目16-25  
TEL／072-632-2933  
時間／[昼]11:30～14:00  
[夜]17:00～21:30 予約／可  
定休日／木曜日 P／提携駐車場あり

Google  
マップ



POINT

「百年の孤独」「瀬祭焼酎」といった入手困難なプレミアム焼酎も多彩にそろそろアルコール(400円～・税別)。



常連客が9.5割という、お腹も心も満たしてくれるおもてなしが魅力のお店です。メニューはお好み焼きがメインで、焼き上がりを待つ間のつなぎにもなる旬の食材などを使う一品料理もそろいます。お好み焼きはふわふわの生地を作り出すために3種類ほどの山芋をブレンドし、ソースも甘めに調合。店主の丁寧な接客とフレンドリーな雰囲気、お手頃価格も人気のポイントです。

他店とは異なる味を楽しんでもらうために、1月から3月は酒粕入りを提供するおでん(各130円～・税別)。コクのある味わいが気に入り、1週間通った常連もいるそうです。

創業1971年の飲食企業が、魚心5店舗目となる心斎橋店を2023年11月にオープンしました。原点回帰を目指すネタの大きさは際立ち、宵越しのネタは残さないため鮮度も抜群です。デカネタ寿司を提供する一方で、少しずついろいろ食べたい人には旬鮮にぎりを設けています。カウンター席では職人握りを満喫。新酒やひやおろしなど季節の日本酒(1合980円～・税込)も充実しています。



のりでネタを挟んでいた  
だく、ホットドッグのよう  
な進化系お寿司の海老  
天アボガド(350円・税  
込)です。食べやすく、の  
りのパリパリ食感も楽し  
めます。



鮮度抜群！ボリューム満点！

歓声必至のデカネタ寿司

通常の3倍もの大きさのネタがシャリを覆う、元祖ぶち切り寿司盛り合わせ(3,650円・税込)。独自の四大作法「垂れ・こぼれ・重ね・巴」で握られた人気のネタが並びます。

POINT

華やかな雰囲気を醸す、お花のシャンデリア。オハママ米国大統領(当時)が来日した際に薔薇絵を贈呈した花師人、宮内孝幸氏の作品です。



元祖ぶち切り寿司 魚心 心斎橋店

住所／大阪府大阪市中央区  
東心斎橋1丁目18-20  
TEL／06-6786-8712  
時間／月曜日～金曜日、祝前日  
[昼]11:30～14:00 [夜]17:00～22:30  
土・日曜日、祝日 11:30～22:30  
予約／可 定休日／なし P／なし

Google  
マップ



※データの時間はすべてラストオーダーです。