夜のメシ飲み助けます!

UMEDA FOOD HALL。

和洋中の精鋭17店が集結する梅田の新名所は、各店ア・ラ・カルト&アルコールが大充実。
「がっつり飲んで食べたい」時、「サクッと1杯だけ」な日も、いつでも頼れる!

取材・文／辻歌　福尾梢　写真／伊藤菜々子　西島渚

らーめん 玉（ぎょく）

| らーめん・つけめん | 06-6940-6250

濃厚かつ軽やかな美食麺。

関東エリアで出店が続く人気店が、満を持して関西初登場。必食は小麦の風味が際立つよう店内打ち立ての自家製麺が、濃厚魚介スープに絡むつけめん。魚介や豚骨、鶏ガラのコクと、大量投入した野菜のマイルドな旨みが共存。濃厚だけど重くない味わいだ。

●11:00〜22:45（フード〜22:30）

濃厚魚介特製つけめん

肉増、味玉、のり増しの豪華盛り。上品な魚介の香りが加勢する鹿児島県指宿産の削りたてカツオ節も香り立ついい仕事っぷり。1,130円。

アテ飲みのススメ

ベースの魚介スープに煮干しを加え、さらに魚介の風味がアップ。シメにもアテにもなる味玉らーめん880円、生ビール500円。

NY DELI STYLE（ニューヨーク デリ スタイル）

| デリ&バル | 06-6372-7337

酒もアテも豊富、自由度はピカイチ。

NYの名物グルメや色鮮やかなデリなど、酒との相性を意識した料理がズラリ。国産を中心にタップで10種揃えるクラフトビールや、プリペイド式で25㎖200円から飲めるワイン、写真映えするフルーツカクテルなど、酒のラインアップはフードホール随一。お得なセットメニューも豊富だ。

●11:00〜22:45（フード〜22:30）

チキン オーバーライス

NY発祥の屋台メシ。特製ダレに漬け込んだスパイシーな鶏もも肉や雑穀米、たっぷりのサラダがワンプレートに。780円。

アテ飲みのススメ

甘辛いテキサスBBQなど3種の味付けから選べるバッファローチキン850円。限定銘柄含めクラフトビールは全種一律、R500円。

魚介と大葉のジェノベーゼリゾット

バジルの代わりに大葉を使用した、鶏ダシベースの和風リゾット。エビやイカ、アサリなどゴロゴロ入った魚介の旨みも秀逸。1,000円。

お米料理 リゾット☆スター

| リゾット | ☎06-6131-8440

酒とも合う進化系リゾット。

「お米の可能性を広げたい」と、神戸で人気の日本酒バルなどを手がける山口県の米農家出身オーナーによる新業態店。「お年寄りや子供にも食べやすいものを」と、メニューの主役はリゾット。ふくよかなダシをたっぷり吸った米は、酒にも負けないパンチある味わいだ。

●11:00〜22:45(フード〜22:30)

＼アテ飲みのススメ／

マッシュルームやベーコン入りの濃厚チーズリゾットグラタン990円(1〜2人前)。チーズの塩気がワインと好相性。果実味豊かな自然派ワイン600円。

ベイクドタリオリーニ

今春の新メニュー。ベシャメルソースを絡めたパスタに、たっぷりのチーズをトッピング。贅沢で濃厚な口当たりがたまらない! 1,080円。

Italian Dining PESCA（イタリアンダイニング ペスカ）

| イタリアン | ☎06-6450-8151

創作力で魅せるイタリアン。

旬の食材や有機野菜など素材を厳選。名物は、バター香るサクサクのパイ生地で作る新感覚ピザ、パイッツァ®。イタリアンビールや赤・白各3種揃うグラスワインなど、酒もバリエ豊富。オーナーがNYで出合って感激したひと皿を再現した斬新なパスタの新メニューも要チェックだ。

●11:00〜22:45(フード〜22:30)

＼アテ飲みのススメ／

ベーコンとトロトロ半熟卵のパイッツァ®1,080円。爽やかな香りのリキュールを白ワインと炭酸で割った、アペロールスプリッツ580円を片手に。

骨付き鶏モモ肉のクリーム煮

野菜と煮込んだ鶏肉は、ホロホロほどける極上の柔らかさ。コク深いクリームソースで旨さ倍増。パスタかライスを選べる。1,100円。

ragoût（ラグー）

| 煮込みフレンチ | ☎06-6450-8363

手間暇かけた煮込みを気軽に。

フランス料理のなかでも、時間と手間がかかる煮込み料理をフィーチャー。メイン食材の食感や味わいを生かすように火入れし、合わせるソースには煮込んだダシを利用して、より奥深い味わいや一体感を追求する。チョイ飲みに最適なワインに合うア・ラ・カルトも充実している。

●11:00〜22:45(フード〜22:30)

＼アテ飲みのススメ／

パテ・ド・カンパーニュや人参マリネなど総菜6〜7種をひと盛りに。本日の前菜盛り合わせ1人前800円。グラスワイン540円〜。

ロースとんかつ 厳選した豚肉の旨みを閉じ込めるため、肉を一切叩かずに、自家ブレンドのパン粉でカラリと揚げる。コク深い味わいが後引く旨さ。800円。

名古屋名物 みそかつ 矢場とん

| みそかつ | ☎06-6371-8800

秘伝のみそだれが酒を呼ぶ。

名古屋名物〝みそかつ〟発祥の老舗。門外不出のレシピで作るみそだれは、コクがありつつも軽やか。南九州産の豚肉を使って注文を受けてから揚げるとんかつとの相性は、さすが名店と唸るクオリティ。豊富な定食はもちろん、単品メニューもあり、お酒のアテとして指名するファンも多い。

●11:00〜22:45(フード〜22:30)

＼アテ飲みのススメ／

串カツ3本に自家製チャーシューが付くちょい飲みセット800円。生ビールはもちろん、ハイボール(各450円)ともよく合う。

阪急三番街 ☎06-6371-3303　ショップ 10:00〜 21:00　カフェ・レストラン 10:00〜 23:00 ※ショップにより異なる　不定休　https://www.h-sanbangai.com

※掲載の価格は消費税を含む総額表示です。