

绝对好吃!!!当地居民也爱去的名店

50 家店铺以上



What is Ootoshi

前菜费(OTOSHI)、日本独特的居酒屋文化中、就算没有点店家也会直接提供的料理。

就像是服务费、入场费一样的性质、无关点餐、会向所有顾客收取、1人约300~500日币。

What is Osaka-jin

大阪人最常被说是在日本最豪爽、很好聊天、也非常有幽默感的人!

若您在店家与店员聊天时、说不定他可能会搞笑的回覆您!?

OSAKA Gourmet WALK

票券费用

大阪美食巡回 票券

¥2,000 四张套票

¥4,000 八张套票

票券购买场所

最新的购买场所 请洽官方网站确认!

<http://gourmet-walk.com/buy/>

SNS

加上 #osakagourmetwalk 在社群网站上发文吧!

Facebook

Instagram

HOP-ON HOP-OFF

OSAKA WONDER LOOP

wonderloop.osaka

OSAKA WONDER CRUISE

wondercruise.osaka

Reservation Priority 预约优先

大阪美食巡回营运事务局 〒530-0003 大阪市北区堂島1-1-25 新山本ビル6F

主辦：一般社団法人関西インバウンド事業推進協議会 販賣：一般社団法人 関西インバウンド事業推進協議会

☎ +81 66147-7752 06-6147-7764

有効期限:至2019年4月30日 20180517

活用大阪美食巡回 您也可以成为大阪通!

OSAKA Gourmet WALK

是什麼?

關於大阪美食巡回、

只有内行人才知道!可在深受大阪人喜爱的名店中使用的餐券。

可享受与大阪美食巡回的网站中刊登的菜单中一样的食物、就算语言不通也可安心的点菜!

只要在有効期限内、网站刊登的50间以上店铺中、可随时享用大阪美食巡回券!

活用大阪美食巡回、您也可以成为大阪通!

- 能够酌量的吃到道地小吃、可享用各式各样的名店美食!
- 能吃到与网站上刊登的照片是一样的食物、请安心点餐享用!
- 可一边享用美食一边探险大阪的街道!
- 前菜费(otoshi)等,除了餐券以外不需要支付任何费用!

前菜费是什麼?

规则1

停留时间为料理上菜起的30分钟以内※

规则2

请至少1人1枚 or 1人1道料理点餐!

规则3

就算一天内用不完也OK!

※在店铺中若有大阪美食巡回餐券以外的点菜的话、费用另外结算、停留时间将不受限制

的流程

购买票券之後、使用大阪美食巡回的流程

- 购买票券 (购买方式请洽内页确认)
- 在官网中查询店家资讯 (公休日或可利用时间等)
- 使用智慧型手机来探索各家店铺地点
- 抵达店家後 交付票券给店员
- 體驗美食後 在微博上發文吧!

寻找下一间店家GO!

※图片仅供参考

COURSE 01 大阪的灵魂食物

吃遍大阪人的灵魂食物
吃遍面粉类美食的精选方案。

 <http://gourmet-walk.com/cat/soulfood/>
※方案的细节或店家情报请先上网确认

章鱼烧 → 炸串 → 大阪烧 → 炒面 → 章鱼烧 → 大阪烧

COURSE 02 "喝"兵卫 方案

 <http://gourmet-walk.com/cat/osake/>
※方案的细节或店家情报请先上网确认



COURSE 03 CAFE & SWEETS COURSE

从老店自豪的抹茶甜点、布丁、松饼等享用美味甜点的绝品方案。

 <http://gourmet-walk.com/cat/dessert/>
※方案的细节或店家情报请先上网确认



COURSE 04 NIGHT CULTURE COURSE

在酒吧与夜店中
OSAKA ★ 玩遍整个夜晚!!



 <http://gourmet-walk.com/cat/night/>
※方案的细节或店家情报请先上网确认





常见Q&A



在那里可以购买票券?
购买场所请上大阪美食巡回的官网上确认。
<http://gourmet-walk.com/buy/>

大阪美食巡回餐券可以两个人使用吗?
可以,不论两人或是几个人都可以一起使用

一定要在一天内使用完毕吗?
不是,只要在有效期限内,任何时候都可以使用

出示票券后会来怎样子的料理呢?
会送上与大阪美食巡回的官网上刊登的照片一样的料理※语言不通也ok!

※在餐点卖完的情况下将会提供替代料理。(各店家情况不同、有可能会没有替代料理方案、敬请见谅)

可以点大阪美食巡回菜单以外的菜单吗?
可以。大阪美食巡回菜单以外的点餐费用将另外计算。在此情况下用餐时间将不受限制。

全部的人在店家一定都要使用票券吗?
一个人至少请使用一张票券。若无使用票券的客人、请麻烦用店家的一般菜单来点菜。

点菜的时候需要几张票券呢?
有需要一张票与两张票的店、所以建议请您在前往店铺时请先上大阪美食巡回的官网上确认!

大阪美食巡回的注意事项

- ① 各店家的停留时间基本为料理或饮料上菜后30分钟以内。
- ② 大阪美食巡回菜单以外的点餐费用将另外计算。在此情况下用餐时间将不受限制。
- ③ 刊登的店家有可能不经预告而变更。请您在前往店铺时请先上大阪美食巡回的官网上确认。
- ④ 各店家的营业时间有可能与大阪美食巡回餐券的可利用时间不同、请您在前往店铺时请先上大阪美食巡回的官网上确认。
- ⑤ 各店家的公休日因店家而异、请您在前往店铺时请先上大阪美食巡回的官网上确认。
- ⑥ 前往店家时有可能有客满情形、敬请见谅。
- ⑦ 在餐点卖完的情况下将提供替代料理。(各店家情况不同有可能没有替代料理方案、敬请见谅)
- ⑧ 根据各店家情况大阪美食巡回餐券的使用张数有所不同。
- ⑨ 若无使用票券的客人、请用店家的一般菜单来点菜。
- ⑩ 未使用完的票券将无法退还、敬请见谅。
- ⑪ 请在票券背面记载的有效期限内使用。

关于大阪灵魂美食的小知识

章鱼烧

章鱼烧、原本是从明石烧・CHOBOS烧・RAJIO烧演化而成、据说最初是在1934年大阪西成区用「章鱼烧」命名后开卖。



大阪烧

以小麦粉、水(高汤)、鸡蛋、高丽菜等喜欢的材料为基底加入山芋粉等原料,再加上猪肉或花枝等食材后用铁板烧烤而成的平民美食。



炸串

将肉或蔬菜用竹签串起来、裹上面衣油炸而成的料理。请注意有许多的店家都设有禁止二次沾酱的规定。



炒面

相对于关东喜欢使用细的蒸面与酸味酱汁而言,大阪则是喜欢使用粗的水煮面与甜味酱汁做成的炒面。



乌龙面

大阪的乌龙面的汤汁一般称为「出汁」,高汤的意思,乌龙面的特色主要是用出汁,还有与汤汁相合,柔软又有弹性的面制成。



铁板烧

当时在战后的夜市与路边摊,用飞机或汽车等废弃物的铁板放在火上,然后用铁板烧烤食材后贩卖,据说这就是「铁板烧」的起源。

