

COURSE 01! 오사카 서울 푸드 코스
오사카 사람들이 사랑! 음식을 시도해보십시오.

<http://gourmet-walk.com/cat/soulfood/>
※ 코스의 상세 및 매장 정보는 공식 사이트를 체크

타코야키, 꼬치카쯔, 오코노미 야키, 야키소바, 타코야키, 오코노미 야키

COURSE 02! 음주 코스
酒 SAKE

<http://gourmet-walk.com/cat/osake/>
※ 코스의 상세 및 매장 정보는 공식 사이트를 체크

COURSE 03! CAFE & SWEETS COURSE
전통 자랑 말차 스위트에서 푸딩, 팬케이크 등 맛있는 과자를 즐길 수 있는 코스입니다.

<http://gourmet-walk.com/cat/dessert/>
※ 코스의 상세 및 매장 정보는 공식 사이트를 체크

COURSE 04! NIGHT CULTURE COURSE
술집과 클럽에서 OSAKA ★ NIGHT를 놀이 다할 !!

<http://gourmet-walk.com/cat/night/>
※ 코스의 상세 및 매장 정보는 공식 사이트를 체크

아침까지 OK!

미식가 산책 자주 묻는 질문

어디서 살 수 있나요?
구입 장소 오사카 미식가 산책 사이트에서 확인하세요!
<http://gourmet-walk.com/buy/>

오사카 미식가 산책 2 명으로 사용해도 OK?
예. 두 사람도 몇 명이나 가족도 OK!

하루에 다 소진하지 않으면 안되니까?
아니오. 유효 기간 내라면 언제든지 OK!

주문하면 어떤 메뉴가 나오는거야?
오사카 미식가 산책 의 사이트에 게재 된 사진과 동일 ※이 나오므로, 언어가 통하지 않아도 OK!
※ 품질의 경우는 대체 메뉴를 제공합니다. (점포에 따라 대체 메뉴를 제공 할 수없는 경우가 있습니다)

오사카 미식가 산책 메뉴 이외의 것은 주문 수 있나요?
예. 오사카 미식가 산책 메뉴 이외의 주문은 별도 청산을 부탁드립니다. 이 경우의 숙박은 무료입니다.

전원이 가게에서 티켓을 사용하지 않으면 안돼?
최소 1 인 1 매 티켓을 이용해주시고. 티켓을 이용되지 않는 분은 가게의 일반 메뉴를 주문을 부탁드립니다.

주문할 때 필요한 티켓 몇 장입니까?
티켓 1 매 필요한 상점과 2 개의 필요한 가게가 있으니까 가게에 가기 전에 오사카 미식가 산책 사이트를 확인하세요!

음식 워크의주의 사항

- ① 각 점포에서 즐길 수있는 시간은 음식과 음료가 나오고에서 30 분 이내로하겠습니다.
- ② 오사카 미식가 산책 메뉴 이외의 주문은 별도 청산을 부탁드립니다. 이 경우의 숙박은 무료입니다.
- ③ 점포는 예고없이 변경 될 수 있습니다. 내점시에는 반드시 사전에 오사카 미식가 산책의 사이트를 확인해주시고.
- ④ 각 점포의 영업 시간과 오사카 미식가 산책 이용 가능 시간이 다를 수 있으므로, 내점시에는 반드시 사전에 오사카 미식가 산책 의 사이트를 확인해주시고.
- ⑤ 각 점포에서 정기 휴일이 다르기 때문에, 내점시에는 반드시 사전에 오사카 미식가 산책 의 사이트를 확인해주시고.
- ⑥ 점포가 만석 일 경우가 있으므로 양해 바랍니다.
- ⑦ 품질의 경우는 대체 메뉴를 제공합니다. (점포에 따라 대체 메뉴를 제공 할 수없는 경우는 양해 바랍니다)
- ⑧ 오사카 미식가 산책 티켓 사용 매수는 점포에 따라 다릅니다.
- ⑨ 티켓을 이용되지 않는 분은 점포의 일반 메뉴에서 주문하세요.
- ⑩ 남은 티켓의 환급에 부응 할 수 없기 때문에 양해 바랍니다.
- ⑪ 티켓 뒷면에 기재된 유효 기간 내에 사용하십시오.

오사카 서울 푸드 쿵 지식

타코야키
타코야키는 아카시 구이, 구이 라디오 구이를 뿌린 1933 년에 오사카 미식가에 '야키'로 명명된 것이 있었던 것이 처음이라고합니다.

오코노미 야키
밀가루, 물 (옥수), 계란, 양배추를 기반으로 취향에 참마 가루 등을 넣어 반죽에 재료로 돼지 고기와 오징어 등을 토핑, 철판에 구워 낸다 서민의 맛.

꼬치카쯔
고기와 야채 등을 꼬치 튀김 요리. 많은 상점에서는 소스 두번 넣기 금지 규칙입니다.

야키소바
얇은 찜 국수와 신맛 경향 소스를 사용한 관동 오사카는 굵은 삶은 국수와 달콤한 소스를 사용한 소바가 선호되고 있습니다.

우동
오사카의 우동은 국물을 "국물"이라고 부른다. 우동의 기본은 국물에 국수 국물에 맞게 부드럽고 쫄糯하고있는 것이 특징으로.

철판 구이
전쟁 후 포장 마차와 암시장에서 비행기 나 자동차 등의 폐품의 철판을 불에 태워 그 위에 재료를 구워 파는 것이 "철판 구이"시작합니다.