





# COURSE 01 大阪的靈魂食物

## 吃遍大阪人的靈魂食物 吃遍麵粉類美食的精選方案。



<http://gourmet-walk.com/cat/soulfood/>

※方案的細節或店家情報請先上官網確認



# COURSE 02 "喝"兵衛 酒 方案

<http://gourmet-walk.com/cat/osake/>  
※方案的細節或店家情報請先上官網確認



# COURSE 03 CAFE & SWEETS COURSE

從老店自豪的抹茶甜點、布丁、鬆餅等享用美味甜點的絕品方案。  
<http://gourmet-walk.com/cat/dessert/>  
※方案的細節或店家情報請先上官網確認



# COURSE 04 NIGHT CULTURE COURSE

在酒吧與夜店中  
OSAKA★玩遍  
整個夜晚!!  
到早上也OK!!

<http://gourmet-walk.com/cat/night/>  
※方案的細節或店家情報請先上官網確認



# 常見Q&A

OSAKA Gourmet WALK QA

- 在那裏可以購買票券?**  
購買場所請上大阪美食巡迴的官網上確認。  
<http://gourmet-walk.com/buy/>
- 大阪美食巡迴餐券可以兩個人使用嗎?**  
可以,不論兩人或是幾個人都可以一起使用
- 一定要在一天內使用完畢嗎?**  
不是,只要在有效期內,任何時候都可以使用
- 出示票券後會來怎樣子的料理呢?**  
會送上與大阪美食巡迴的官網上刊登的照片一樣的料理※語言不通也ok!  
※在餐點賣完的情況下將會提供替代料理。(各店家情況不同、有可能會沒有替代料理方案、敬請見諒)
- 可以點大阪美食巡迴菜單以外的菜單嗎?**  
可以。大阪美食巡迴菜單以外的點餐費用將另外計算。在此情況下用餐時間將不受限制。
- 全部的人在店家一定都要使用票券嗎?**  
一個人至少請使用一張票券。若無使用票券的客人、請麻煩用店家的一般菜單來點菜。
- 點菜的時候需要幾張票券呢?**  
有需要一張票與兩張票的店、所以建議請您在前往店鋪時請先上大阪美食巡迴的官網上確認!

- ## 大阪美食巡迴的注意事項
- ① 各店家的停留時間基本為料理或飲料上菜後30分鐘以內。
  - ② 大阪美食巡迴菜單以外的點餐費用將另外計算。在此情況下用餐時間將不受限制。
  - ③ 刊登的店家有可能不經預告而變更。請您在前往店鋪時請先上大阪美食巡迴的官網上確認。
  - ④ 各店家的營業時間有可能與大阪美食巡迴餐券的可利用時間不同、請您在前往店鋪時請先上大阪美食巡迴的官網上確認。
  - ⑤ 各店家的公休日因店家而異、請您在前往店鋪時請先上大阪美食巡迴的官網上確認。
  - ⑥ 前往店家時有可能有客滿情形、敬請見諒。
  - ⑦ 在餐點賣完的情況下將提供替代料理。(各店家情況不同有可能沒有替代料理方案、敬請見諒)
  - ⑧ 根據各店家情況大阪美食巡迴餐券的使用張數有所不同。
  - ⑨ 若無使用票券的客人、請用店家的一般菜單來點菜。
  - ⑩ 未使用完的票券將無法退還、敬請見諒。
  - ⑪ 請在票券背面記載的有效期內使用。

## 關於大阪靈魂美食的小知識

### 章魚燒

章魚燒、原本是從明石燒・CHOBO燒・RAJIO燒演化而成、據說最初是在1934年大阪西成區用「章魚燒」命名後開賣。

### 大阪燒

以小麥粉、水(高湯)、雞蛋、高麗菜等喜歡的材料為基底加入山芋粉等原料,再加上豬肉或花枝等食材後用鐵板燒烤而成的平民美食。

### 炸串

將肉或蔬菜用竹籤串起來、裹上麵衣油炸而成的料理。請注意有許多的店家都設有禁止二次沾醬的規定。

### 炒麵

相對於關東喜歡使用細的蒸麵與酸味醬汁而言,大阪則是喜歡使用粗的水煮麵與甜味醬汁做成的炒麵。

### 烏龍麵

大阪的烏龍麵的湯汁一股稱為「出汁」,高湯的意思,烏龍麵的特色主要是用出汁,還有與湯汁相合,柔軟又有彈性的麵製成。

### 鐵板燒

當時在戰後的夜市與路邊攤,用飛機或汽車等廢棄物的鐵板放在火上,然後用鐵板燒烤食材後販賣,據說這就是「鐵板燒」的起源。