

7F [そば・蕎麦しゃぶ]
蕎麦しゃぶ
総本家 浪花そば

提供時間:
16:00 ~ 21:30

初夏の體とは違った味
わいがある“名残り鰻”
を季節のきのこと天ぶ
らにしました。
揚げたて天ぶらと鰻祭
を一緒にお楽しみくだ
さい。



名残り鰻ときのこの
天ぶら盛り

1,980円
(鰻祭1合付)

7F [寿司・割烹]
たから寿司

提供時間: 終日

「アオリイカのけそ柚唐
辛子炒め」と「山ごぼうの
お漬物とイカの裏巻」を
セットにしました。どちらも
鰻祭と相性抜群です。



げそ柚唐辛子炒めと
山ごぼう裏巻

1,980円
(鰻祭1合付)

7F [鰻・日本料理]
東京竹葉亭

提供時間:
17:00 ~ 20:30

人気のうさぎと肝焼で、
鰻祭との味のマリアー
ージュをお楽しみください。



鰻祭セット

3,300円
(鰻祭1合付)

7F [まぐろ・海鮮料理]
まぐろ屋 ゑびす

提供時間: 終日

当店自慢の本まぐろ (赤
身・中トロ2種盛) と天ぶ
ら (えびを含む3種盛り)
を鰻祭の肴に。



ゑびすの鰻祭で乾盃セット

1,680円
(鰻祭1グラス付)

9F [焼鳥・ワイン]
難波 鳥幸

提供時間: 終日
※ディナータイム時は
別途お通し代と
ワンオーダーを
いただいております。

鰻祭の酒粕で熟成させ
たクリーム チーズは
鰻祭スパークリングとも
よく合います。
今しか食べられない味
をお楽しみください。



鰻祭スパークリングと
チーズの鰻祭酒粕漬け

1,650円
(鰻祭スパークリング180ml付)

7F [カフェ]
ロビーカフェ
ファシーノ

提供時間: 終日

鰻祭の酒粕に漬け込ん
だレーズンと、鰻祭を染
み込ませたスポンジを
ティラミスクリームと合わ
せた大人のティラミスです。

※この商品にはアルコー
ルが含まれています。
お子様やアルコール
に過敏な方、妊娠授
乳期の方、運転時な
どにご遠慮ください。



鰻祭ティラミス (ドリンクセット)

※ドリンクはスタッフまでおたずねください

1,500円

マークの見方

鰻祭 純米大吟醸
磨き三割九分

鰻祭 純米大吟醸45
にごりスパークリング

酒 粕 鰻祭 純米大吟醸
からできた酒粕



20歳未満には酒類を
販売しません。

また、妊娠中・授乳期の飲酒は胎児・
乳児の発育に悪影響を与える恐れが
あります。

NAMBA DiNiNG MAiSON

なんば ダイニング メゾン



LINEのお友達
追加はコチラ!▼



各店舗のメニューも
CHECK!!▶▶▶

フェアの最新情報や詳
細は右の二次元コー
ドからアクセスできます。



Instagramも
フォロー!!▶▶



9.3(水)~8(月) 第8回 大阪タカシマヤ 日本酒祭 連動企画

なんば
ダイニングメゾン
Maison
鰻祭

株式會社 鰻祭

鰻祭とフードペアリングの14日間!
9.3(水)-16(火)



高島屋大阪店7・8・9階レストランフロア
NAMBA DiNiNG MAiSON

なんば ダイニング メゾン

※品数に限りがございますので売り切れの際はご容赦ください。※価格は消費税を含む総額にて表示しております。※写真はイメージです。※商品に含まれるアレルギー物質につきましては各店舗におたずね
ください。※天候・交通事情等により、イベント・提供開始時刻が遅れたり、イベント・提供内容を変更・中止する場合もございます。※営業時間・ラストオーダーは店舗により異なります。詳しくはなんばダイ
ニングメゾンHPをご覧ください。



9F [和食・炉端焼・日本橋]
炉端の佐藤

● 提供時間：終日
※ディナータイム時は別途お通し代と
ワンオーダーをいただいております。

獺祭スパークリング & 長崎雲仙ハム炭火焼き

(獺祭スパークリング180ml付)

長崎の雲仙ハムの旨みとジューシーさが、獺祭スパークリングの爽快感と口の中でひとつになります。

9F [肉料理]
福寿館

● 提供時間：終日

山形県月山の自社牧場で育てた安心・安全なお肉は、柔らかいだけではない「しっかり味が
あり美味しいお肉」
獺祭と一緒に楽しめるのは今だけです。



獺祭すき焼きコース 厳選コース13,750円 松コース10,450円
(獺祭1グラス付) 竹コース 7,150円



8F [釜めし]
季節釜めし 花小梅

● 提供時間：終日

華やかな香りときめ細やかな泡が心地
良い獺祭スパークリングをゆっくり楽しん
でいただくため、やわらかな煮あわびや旬を先取りした脂ののった銀鯔などを
盛り込んだ特別なコースをご用意しました。コースの締めくくりには花小梅自慢の
釜めしをお楽しみください。
※小鉢・豆腐サラダ・揚物は季節により変更になります。 ※ご注文の方に限り、獺祭スパークリングを1,000円で追加注文いただけます。

獺祭スパークリングと楽しむ 特別なペアリングコース

お一人様 7,800円
(獺祭スパークリング180ml付)

マークの見方 獺祭 純米大吟醸 磨き三割九分 獺祭 純米大吟醸45 にごりスパークリング



9F [スペイン料理&ワイン・バエリア専門店]
ミゲル フアニ

● 提供時間：終日
※別途お料理またはドリンクをご注文のお客様のみのご提供となります。
※ディナータイム時は別途チャージ料金とワンオーダーをいただいております。

ムール貝と獺祭の酒蒸し

1,628円

獺祭の華やかな香りと甘みがムール貝の旨みを引き出します。
※この商品にはアルコールが含まれています。
お子様やアルコールに過敏な方、妊娠授乳期の方、運転時などはご注意ください。

9F [中国料理]
維新號

いしんこう
點心茶室
てんしんちゃしつ

● 提供時間：終日

さっぱりした豆腐に
ねっとりとしたピータンの
旨み。
香菜のアクセントが獺
祭スパークリングとよく
合う一品です。



ピータン豆腐 3,300円
(獺祭スパークリング180ml付)

8F [天ぷら]
新宿 つな八

● 提供時間：終日

つな八特製ドレッシング「マナリード」を使用した、その日に仕入れた鮮魚(1種)のマリネと、綱八流天ぷら「じゃが芋トリュフ」に獺祭スパークリングは相性ピッタリです。



鮮魚のマリネとじゃが芋トリュフの 2,200円
天ぷら (獺祭スパークリング180ml付)

8F [韓国料理]
韓国旬彩料理
妻家房

● 提供時間：終日

アツアツの鉄板の上に
のせた「きのこプルコ
ギ」「三色ナムル」「獺祭
1合」のセットです。



獺祭 & きのこプルコギセット 2,000円
(獺祭1合付)



8F [焼肉]黒毛和牛焼肉
肉處 きっちゃん

● 提供時間：終日
※別途お料理をご注文のお客様のみのご提供となります。

和牛炙り寿司3種盛り

(赤身・中トロ・霜降り)
(獺祭スパークリング180ml付)

上質な和牛を賢沢に使った炙り寿司は赤ワインが隠し味の酢飯でふくよかな香りとやわらかな仕上がり。獺祭スパークリングと和牛の旨味が口の中で美しく重なります。

8F [地中海料理・レストラン・バー]
アブサンソラー

● 提供時間：終日

地中海立って真鯛のエスカベッシュ(洋風南蛮漬け)と、華やかな香りの獺祭。和と洋それぞれの魅力が引立て合う爽やかなペアリングをお楽しみください。



真鯛のエスカベッシュ 1,540円
(獺祭1合付)

8F [ハンバーグ&ステーキ専門]
洋食 あじと

● 提供時間：終日
※別途お料理をご注文のお客様のみのご提供となります。

エビとボイルダコをジェノパソースでマリネし、オニオンスライス、トマト、ローストポトはサラダ仕立てで前菜風に仕上げました。自家製人参ドレッシングをかけてどうぞ。



海老と蛸のジェノバ風 1,480円
サラダ仕立て (獺祭スパークリング180ml付)

8F [タンドリー料理・炭火焼ナン・インドカレー]
インドダイニング
ビンドゥ

● 提供時間：17:00 ~ 22:00

チキンティッカに赤たまねごとパプリカを和え、しょうがをピリッと効かせたサラダは獺祭ともよく合います。



バーベキューチキンサラダ 1,500円
獺祭セット (獺祭1合付)



8F [一汁六菜]
オンザスクエア

● 提供時間：終日

旬彩膳 獺祭セット

3,400円
(獺祭スパークリング180ml付)

旬の食材を使用し、彩り豊かに9種類の小料理をご用意しました。
獺祭スパークリングと一緒にどうぞ。

8F [くわ焼・鉄板焼]
九志焼亭 本店

● 提供時間：終日

高知県産の薫焼き鰹のタタキと獺祭の相性は間違いなし。



鰹のタタキ 1,860円
(獺祭1グラス付)

8F [鶏料理]
侘家古厩堂

● 提供時間：17:00 ~ 21:00

オープンで香ばしく焼き上げたきのこを、京丹波産の赤たまごとしょうゆ風味のバジルソースで仕上げました。獺祭スパークリングと一緒にどうぞ。



きのこのオープン焼き 1,280円
卵黄バジルソース (獺祭スパークリング180ml付)
獺祭スパークリングセット

8F [串カツ・ワイン]
揚八

● 提供時間：終日
※別途お料理もご注文のお客様のみのご提供となります。

しっかりと味の染み込んだ牛すじ煮込みと獺祭スパークリングは相性バッチリ。



獺祭スパークリング 1,000円
牛すじセット (獺祭スパークリング180ml付)