

オーナー玉井氏のルーツである“韓国”をベースとした
新メニューや変わり種ドリンクが2021年10月1日(金)から販売開始。



人々が集う堀江の本店の熱気をそのまま引き継いだ「お好み たまちゃん ルクア大阪店」では、たまちゃんの既存メニューとオーナー玉井氏のルーツである“韓国”をベースとした新メニューを2021年10月1日(金)から販売開始いたします。

「お好み たまちゃん ルクア大阪店」の新メニューには、居酒屋といえば定番のフライドチキンを米粉とタピオカ粉の衣に香辛料を混ぜて揚げ、オリジナルの甘辛タレで仕上げた韓国料理の新定番“ヤンニョムチキン”が登場。サクサクの食感はやみつきになること間違いなし！そして、頭ごと食べられる有頭海老を鉄板で焼き上げた「ガーリックシュリンプ」は、ガーリックと海老の旨味はもちろん仕上げにパクチーを乗せ、アジア風の味付けに。韓国料理の定番「ケランチム」は、香り豊かなトリュフペーストとチーズを合わせた“たまちゃん流”「ごちゃまぜ美学」を味わえます。その他、鉄板料理「名物！ホルモン焼き」をはじめ、チャプチェやナムルなどの代々受け継がれるオモコの韓国惣菜、もちろん「ポッサム」や「トマトチーズ焼き」等の人気メニューはそのままお楽しみいただけます。

新メニューに合わせて新たに開発したドリンクメニューには、こってりとしたお食事に合わせて飲みたくなるさっぱりとしたサワー類が登場！100%果実発酵のお酢から作った飲むお酢“美酢”にフルーツをたっぷり加えた「美酢とフルーツのサワー」や、関西の味をお楽しみいただける「大阪サイダー」「布引ガラナ」、ホール缶のトマトを潰してビールと割った濃厚な「あらごしレッドアイ」、ビールに唐辛子パウダーをたっぷりとかけたスタッフオススメNo.1「レッドホットチリビール」といった変わり種もご用意。

グラスのぶつかる乾杯の音、食欲をそそるホルモンの香り、集まる人々の笑い声。本店の熱気そのままに、いろんな味とパワーの詰まった“たまちゃん流”「ごちゃまぜ美学」とめっちゃソウルフルな時間をルクア大阪店でお楽しみ下さい！

『お好み たまちゃんルクア大阪店』 お食事

「お好み たまちゃん」の既存メニューとオーナー玉井氏のルーツである”韓国”をベースに、居酒屋フードの定番・揚げ物が新たにメニューイン！その他、「一品メニュー」「肴」「しめ」の品数も大幅に増えました！



ヤンニョムチキン
700円



トリュフチーズケランチム
680円



ガーリックシュリンプ
1,200円

居酒屋メニュー定番のフライドチキンを、米粉とタピオカ粉の衣に香辛料を混ぜて揚げ、たまちゃんオリジナルの甘辛タレで仕上げた韓国料理の新定番メニュー！

韓国料理の定番メニューケランチムに、香り豊かなトリュフペーストと濃厚チーズを合わせました。”たまちゃん流”「ごちゃまぜ美学」を味わえる一品！

頭ごと食べられる”有頭海老”を鉄板で焼き上げ、仕上げにパクチーを乗せアジア流の味付けに。ガーリックと海老の旨味もたっぷり！



ビーフヌードル
1,000円



サムギョプサル
900円



イカ牛バター
900円



貝柱ほうれん草炒め
900円



揚げやっこ
480円



前菜盛合わせ
750円



麻婆レタス
780円



チョレギサラダ
800円

『お好み たまちゃんルクア大阪店』お飲み物

「お好み たまちゃん」を楽しむなら、すぐに出てくる冷製の肴と共にまずはアルコールで乾杯！新メニューに合わせて楽しめる変わり種ドリンクを多数ご用意いたしました。



美酢とフルーツのサワー
550円

100%果実発酵のお酢から作った飲むお酢“美酢”にフルーツをたっぷり加えた“飲んで食べる”オリジナルサワー！



大阪サイダーサワー
550円

レトロな瓶が目を引く大阪名物・地サイダーをサワーに仕上げました。



あらごしレッドアイ
450円

濃厚なホール缶のトマトを潰してビールと割ったドリンク。まさに“食べるレッドアイ”！



レッドホットチリビール
480円

ビールに唐辛子パウダーをたっぷりかけ、上からレモンを絞ったオリジナルの“レッドチリ”はスタッフオススメNo.1ドリンク！

※写真はイメージとなります

〈店舗概要〉

ルクア大阪店では、「鉄板ホルモン焼き」や「トマトチーズ焼き」といった鉄板料理、チャブチェやナムルなどの代々受け継がれるオモニの韓国惣菜が楽しめる他、「お好み たまちゃん」初となるランチ営業や肴とアルコールで楽しめる肴呑みタイムも登場！本店さながらの“たまちゃん流”“ごちゃまぜ美学”が楽しめます。めっちゃソウルフルな時間をルクア大阪店でお過ごしください！



正式名称 : お好み▲たまちゃん▲ルクア大阪店 (▲は、半角アキ)
住所 : 大阪市北区梅田3-1-3 ルクア大阪 地下2階
営業時間 : 11:00~21:00 LO FOOD 20:00 DRINK 20:30 ※時短営業中
定休日 : 不定休
座席数 : 38席
電話番号 : 06-4796-7670
Instagram : https://www.instagram.com/okonomi_tamachan/

【画像はこちらからダウンロードをお願いします】<https://ux.nu/xZSzu>

<この件に関するお問い合わせ先>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：渡辺

E-mail : tgo-press@transit-web.com / TEL : 050-1743-1210