

1階ワンダースクエア

みんなのキッチン

Food Truck



みんなのキッチン.feat世界の【食】まつり 「世界の食」地産地消!

番号	店名	番号	店名
1	Hilo's Wagon ハワイ在住歴20年の店主が、本場のハワイローカルの味を販売させて頂きます。本場のハワイアンが絶賛しているマラサダーナッツを是非ご賞味くださいませ。	8	Lei チキンケバブサンドは甘さとシャキシャキ感が特徴である大阪産(もん)の泉州松波キャベツを使用。有名ケバブ専門店も認めたスパイシーなオリジナルソースがジューシーな鶏肉によく合います。
2	バリバリキッチンカー ベトナムのバインミー。フランスパンより柔らかくホットドッグよりサクサクして中がふんわりして、たくさんの具材が入って、きゅうり、大根、にんじんの生酢、レタス、焼肉とソースが入っています。	9	イップスPotato 本場フィラデルフィアのB級グルメ、フィリーチーズステーキ。ジューシーな牛肉ととろける濃厚チーズを香ばしいパンでサンド。焼きたて熱々の旨さをぜひ!
3	WIND Street Foods フィラデルフィアチーズステーキを炒めた薄切り肉と、とろ〜りチーズをロールパンに詰めたアメリカペンシルベニア州発祥のサンド。大阪産泉州玉ねぎを使用。	10	BAMBY CAFE イタリア直輸入のエスプレッソマシンを駆使した様々なアレンジカフェや、イタリア伝統のホットサンド「パニーニ」(大阪産ベビーリーフ)、イタリア産ホットワイン「ヴァン・プリュレ」をご用意しております。
4	BRASA GRILL お肉の旨さが際立つ美味しいピッカーニャ!ぜひご賞味ください。	11	フェリチータ・スペース 11種類のスパイスに漬け込んだジャークチキン。ジャマイカの郷土料理を日本人向けのオリジナルスパイス配合で味付け。辛味を抜く事でお子様にも安心して召し上がって頂けます。
5	BBQ PRO SHOP アルフレッド アメリカンBBQ専門店が贈る本場の味!低温でじっくり焼き上げたホロホロのブルドボークサンドや、肉の旨味が溢れるスペアリブは絶品。キッチンカーで届ける極上の肉体験をお楽しみください!	12	華麗なるスパイス 大阪産ブランド豚にわポークを使用した魯肉飯カレー。独自にブレンドしたスパイスと国産大豆醤油、沖縄県産さび砂糖など調味料にもこだわった一品。
6	Thx ナポレオンの愛馬の名前が入ったフランス料理です。スープを揚げパンを浸して食べながらワインを飲めば最高です。	13	横浜中華街 富貴包子楼 豚まん モチモチの皮の中に豚肉のジューシーな旨みと玉ねぎの甘みが広がる餡がぎゅっと詰まった、寒い季節にピッタリの身も心も温まる逸品です。
7	お珈琲屋 夙 入れ立ての美味しい珈琲をご提供します。ぜひご賞味ください。 2月7日 エチオピア 2月8日 KUROBOSHI 関西 メディアやSNSで話題の米粉米油を使ったグルテンフリーのインスタ映えチュロスになります。見て食べて楽しむチュロスです。	14	とんかつ専門店 クレファム 約20〜30日低温熟成のチルドポークと黒毛和牛を使用。手仕込みのカツに特製ソースが旨みを引き立てる逸品。ぜひこの機会にご賞味ください。

※写真はイメージです。当日内容が変更になる場合がございます。

ワンダースクエア

お楽しみコーナー

2月8日
●輪投げ
●ダーツ

2月7日・8日
ピニャータ割り
①12:10~12:20
②12:45~12:55
③14:50~15:00

2月8日
テベグ
10:00~12:00



JR大阪駅方面

タワーイースト