

Food



8F 鶏料理
侘家古曆堂

なると金時の炭火変わり串3種

660円

提供時間：17:00~21:00

じっくりと時間をかけて火を入れ、甘みを最大限に引き出したなると金時を炭火で香ばしく焼き上げました。鶏皮バター和醤油、トマトとバジルソース、玉ねぎ甘だれの3種。

1日限定
10食

Food



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

スイートポテトナン & カレーセット

2,000円

提供時間：終日

なると金時のスイートポテトナンに、4種類からお好きなカレー1種とサラダ・チキンティッカが付いたセットです。

1日限定
10食

Food



8F 天ぷら
新宿 つな八

なると金時の
焼き芋天ぷら

770円

提供時間：終日

なると金時を一度焼き芋にして甘さを引き出し、からっと天ぷらにしました。さくさく衣と中のホクホク食感をお楽しみください。

1日限定
10食

Sweets



8F 串カツ・ワイン
揚八

なると金時スウィートポテト

350円

提供時間：終日

なると金時を蒸かしてマッシュしたものを食べやすく丸めカラッと揚げました。外はサクサク、中はとろとろのスウィーツ串です。はちみつをかければより一層濃厚な味わいになります。

Sweets



7F まぐろ・海鮮料理
まぐろ屋 糸びす

なると金時の焼き芋ティラミス

680円

提供時間：終日

なると金時を蒸かしてはちみつとバターで味付けしたものを焼き芋にしました。マスカルポーネチーズホイップの軽い口当たりと風味が絶妙にマッチします。クラッカーと一緒にどうぞ！

1日限定
10食

Sweets



7F 懐石・鯛めし・日本料理
なんば禅園

なると金時のブリュレ

880円

提供時間：終日

旬のなると金時の素材の甘さを活かし、ココナッツミルクと生クリームでなめらかなデザートに仕上げました。

1日限定
10食

Sweets



7F カフェ
ロビーカフェ ファシーノ

なると金時
焼き芋ブリュレの
ダッチベイビー

ドリンク付き 1,800円

提供時間：11:00~21:00

オープンで焼き上げたサクふわの生地にバニラアイスクリームと焼いもブリュレを飾り、秋を感じられる一皿に仕上げました。

1日限定
10食

J A 全農とくしま
徳島県甘藷消費拡大協議会

なると 金時 さつまいも Fair

11/6(水) ▶ 11/19(火)

紅色が鮮やか

割れば黄金色!

ホクホクで甘い

まるでスイーツ



「なると金時」は、温暖で降雨量の少ない瀬戸内式気候の徳島県鳴門市・徳島市・板野郡管内の砂地畑で栽培されたさつまいもです。栽培される土質は海砂で水はけも通気性も良いうえ数年に一度砂を補給し、海水に含まれるミネラルも吸収し、味のよいなると金時となっています。鮮やかな赤紅色をしており、栗のようなホクホク感と後味の良い甘さが特徴です。

徳島の現地を取材した
詳しい情報は
Instagramで投稿中!



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価格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・中止する場合がございます。あらかじめご了承ください。※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。



HPはこちら

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

Food



8F 地中海料理・レストラン・バー
アブサンソラー

真鯛となると金時のクリームグラタン

2,660円

提供時間：17:00～22:00

秋が旬の真鯛となると金時がお互いの持つ甘味を引き出し、濃厚でありながらも重すぎないクリームグラタンに仕上げました。

Food



7F そば・蕎麦しゃぶ
蕎麦しゃぶ 総本家 浪花そば

なると金時と海老のかき揚げそば

1,680円

提供時間：終日

なると金時を海老と一緒にカリカリのかき揚げにしました。なると金時の甘味が海老の塩味で更に引き立ち食欲をそそります。温かいおそばとご一緒にお召上がりください。

1日限定
10食

Sweets



7F パスタ・喫茶・甘味
一凛堂

なると金時のブディーノ

980円

提供時間：終日

なると金時の濃厚なプリンとしっとりプリンが合わさった食感を、塩キャラメルミックスナッツの苦みと甘味、塩味をアクセントにお召上がりください。ハニーバターで味変も楽しめます。

1日限定
10食

Sweets



8F ハンバーグ&ステーキ専門
洋食 あじと

なると金時のさつまいもブリュレ ～バニラビーンズたっぷりバニラアイスのせ～

780円

提供時間：平 日/終日 ※お料理をご注文された方のみ。
土日祝/17時以降

なると金時を丁寧に裏ごして、甘さ控えめのさつまいもブリュレに仕上げました。アクセントのカaramelの苦みとバニラアイスの甘みがなると金時ブリュレとよく合います!!

1日限定
10食

Food



9F スペイン料理&
ワイン・パエリア専門店
ミゲルフアニ

ホクホクなると金時の トルティージャ

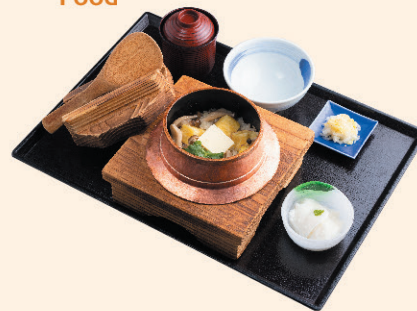
800円

提供時間：終日 ※お食事またはドリンクを
ご注文された方のみ。

ごろっと入ったホクホクのなると金時。トルティージャの塩味で、なると金時の甘みが引き締まり絶妙な味わいです。グランドメニューのトルティージャと食べ比べてみてはいかがでしょう。

1日限定
6食

Food



8F 釜めし
季節釜めし 花小梅

なると金時と しめじの釜めし

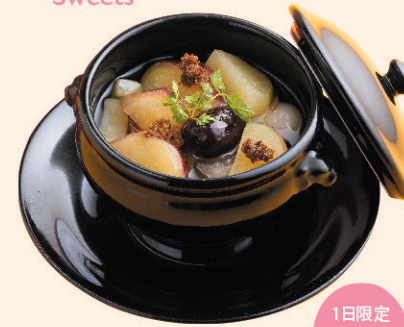
単品 1,680円

提供時間：終日

※各コースの場合はプラス料金なし
※黒毛和牛すきやき膳・牡蠣フライ膳のご飯を
変更する場合は+500円

ホクホク食感のなると金時の上品な甘さと相性バツグンのバター風味。秋の味覚の代表格が、花小梅の自慢の釜めしになって期間限定で登場です。

Sweets



9F 中国料理
維新號 點心茶室

なると金時と 白玉の中華スイーツ

715円

提供時間：終日

なると金時と白玉団子、なつめ、白木耳を生姜シロップで蒸した温かいスープ仕立てのスイーツです。金木犀のシロップ漬けの香りも秋を感じさせる一品になりました。

1日限定
10食

Sweets



9F 洋食・フランス料理
ピストロカト

なると金時のモンブラン

1,430円

提供時間：終日

カットしたなると金時をスポンジ部分に入れ、栗のムース、バニラアイスクリーム、いが栗に見立てたなると金時をトッピング。軽い食感のお芋と栗のデザートです。

Food



8F 一汁六菜
オンザスクエア

なると金時のせいろご飯 ～鮭とイクラの親子盛り～

2,640円

提供時間：終日

甘くほくほくとしたなると金時ご飯を鮭と共に蒸し上げ、イクラを添えた秋の一品です。

1日限定
10食

Food



8F 韓国料理
韓国旬彩料理 妻家房

石焼ビビンバ(中) なると金時チヂミセット

ランチ 1,870円

ディナー(デザート付) 1,980円

提供時間：終日

なると金時のホクホクした食感が楽しめるチヂミ。野菜が多く入っているのでヘルシー気分です。おかず2品、自家製キムチ、わかめスープ付き。

Sweets



9F 焼鳥・ワイン
難波 鳥幸

なると金時炭焼きスイートポテト

500円

提供時間：終日
※ディナータイムはお通し代と
ワンドリンクオーダーをいただいております。

なると金時をオープンで低温火入れし、焼き芋にしてからスイートポテトにしました。仕上げに炭火で火入れし、香ばしい香りたどよう逸品に!

1日限定
15食

Sweets



8F 焼肉
黒毛和牛焼肉 肉處 きっしやん

なると金時の焼き芋と 沖縄塩アイス

1,000円

提供時間：終日 ※お料理をご注文された方のみ。

甘みを引き出すために時間をかけて焼き芋にしたなると金時と沖縄塩アイスを合わせました。アイスの中の爽やかな塩味がなると金時の甘さをいっそう引き立てます。

1日限定
10食