

© DRAWING X COLLABORATION

DRAWINGの洋食ビストロをベースに、大阪を代表するスターシェフとのコラボレーション
新たな食の賑わい空間を創造します。

第1弾は「La Lucciola」鈴木浩治氏とのコラボメニューでスタートします。

鈴木氏プロデュースの3品を含む、

La LucciolaとDrawingのコラボレーションコースをぜひご賞味ください!

COLLABORATION DINNER COURSE

要予約



La Lucciola コラボレーションコース

13,000 / お1人様(税込)

香住ガニ

ブッラータ 卵黄 山葵

© 帆立貝柱 大麦 九条ネギ

お野菜

しまね和牛 山椒

© カチュッコ

© リガトーニ 三田ポーク トマト

古都華 黒胡麻

パン

お飲み物

*前日17時までにご予約ください *ご予約は17時から20時までの受付となります *2名様からのご予約となります

The Chef



「La Lucciola」オーナーシェフ
鈴木 浩治氏

スイスやドイツ、イタリアなどで修業後、大阪のレストランで経験を重ね、オーナーシェフとして大阪福島に「La Lucciola」を開店。お客様に喜んでもらう、そのために技術を磨き知識を深める。カウンター越しにお客様との会話の中で、その日のメニューをお任せで提供。その話術はリラックスして楽しんでいただくという、和にも似た割烹スタイル。

DINNER

17:00-21:00 l.o.



DRAWING
HOUSE OF NAKANOSHIMA



WiFi

Balnibarbi_Guest_Wi-Fi

PASS : Balnibarbi

DRAWING
HOUSE OF NAKANOSHIMA

© DRAWING X COLLABORATION



ブッラータと季節のフルーツ 2600
Burrata with Seasonal Fruit



蛤のクラムチャウダー 1500
Hard Clam Chowder



天然鰺のレッサート 1850
Wild Yellowtail "Lessato" Style



自家製塩漬け豚の
トマト煮込みリガトーニ 1800
Cacciucco (Tuscan Seafood Stew)



カチュッコ Cacciucco (Tuscan Seafood Stew) 3200

The Chef



「La Lucciola」オーナーシェフ
鈴木 浩治氏

スイスやドイツ、イタリアなどで修業後、大阪のレストランで経験を重ね、オーナーシェフとして大阪福島に「La Lucciola」を開店。お客様に喜んでもらう、そのために技術を磨き知識を深める。カウンター越しにお客様との会話の中で、その日のメニューをお任せで提供。その話術はリラックスして楽しんでいただくという、和にも似た割烹スタイル。

COLD APPETIZERS / 冷前菜



地鶏の
レバーペースト
バゲット添え
Jidori Chicken Liver Pâté
with Baguette 750



イワシのコンフィ 900
Sardine Confit



Please Ask our staff!

本日鮮魚のカルパッチョ 1800
Today's Fresh Fish Carpaccio



自家製ロースハム 900
House-made Roast Ham



パテ・ド・カンパーニュ 1250
Pâté de Campagne



シャルキュトリー盛り合わせ 2200
Assorted Charcuterie Board

RECOMMENDED



黒毛和牛サーロインのローストビーフ 3600
Roasted Japanese Black Wagyu Sirloin

SALADS / サラダ



サラダ・ニソワーズ
Salade Niçoise

1650



島根ポークベーコンの
シーザーサラダ
Caesar Salad with Shimane Pork Bacon

1500

HOT STARTERS and FRITTERS / 温前菜 & フリット



フライドポテト
French Fries

750



丹波黒どりの
手羽先フリット
Fried "Tamba Black"
Chicken Wings

900



優味豚ソーセージ
"Yumi Pork" Sausage

950



烏賊のフリット
Calamari Fritti (Fried Squid)

1400



ムール貝の酒蒸しと
フレンチフライ
Steamed Mussels with French Fries

2200

SOUPS / スープ

オニオングラタンスープ 1200
French Onion Soup Gratin



MEAT DISHES / お肉料理



淡路牛すね肉と野菜の煮込み
Awaji Beef Shank & Vegetable Stew

2000



島根ポークのプチサレとレンズ豆
Shimane Pork "Petit Salé" with Lentils

2400



骨付き豚ロースのオープン焼き
Oven-roasted Bone-in Pork Loin

2800



黒毛和牛のステーキ
Japanese Black Wagyu Steak

3800



PASTA and RISOTTO / パスタ & リゾット

RECOMMENDED



香住ガニのリゾット
Kasumi Crab Risotto

2450



天然海老のジェノベーゼ
Wild Prawn Genovese

1850



自家製からすみと旬野菜の
ペペロンチーノ
Peperoncino with House-made Bottarga

1800



但馬牛と蓮根、
九条ネギのポロネーゼ
Tajima Beef Bolognese with Lotus Root

1950

RISE DISHES / ご飯もの



国産牛煮込みのオムライス
(small size)
Japanese Beef Stew Omurice

980



淡路牛の黒カレー
(small size)
Awaji Beef Black Curry

980

