

いま気になるのは、
ゆる〜り かわいいアジアスタンド

スパイスやハーブをたっぷり

街なかに増えてきた、ちょっと刺激的なスタンドたち。

ちゃんとおいしくて、店主さんのゆるさもちょうどいい。

ふらっと通いたくなるお店ばかりなんです。

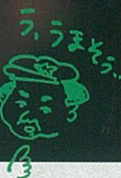
レトロビル1階に、
なんだか可愛いスタンド発見!!



右から、近頃ブームの毛沢東スベアリップを鶏ハラミでアレンジした毛沢東スパイス490円。仕上げに振りかける自家製スパイスパウダーは、干しエビやナッツなど6種ブレンド。長きにわたる研究の末、いよいよリリースのスパイス煮卵190円。ワインはナチュラルをそろえる。ロゼグラス500円〜(すべて税抜き)。赤白そろう薬膳サングリアも気になる!

スパイス煮卵は
ゴンちゃん自信作よ!

一度食べたらずみつきな
毛沢東スパイス



7171

7171

女の子もいーっぱい!!

“ロケーションもおいしい、最旬エスニックスタンド”

MAKE ONE TWO

2019.4.22 OPEN

メイクワンツ

☎06-7730-9950

大阪・北浜

昭和5年建造の生駒ビルディング。アール・デコ様式の歴史的建築物内でお酒を飲んで、みんなのうた「メトロポリタン美術館」の女の子が成人したのが自分では…、なんて思ってくる。美味遊戯するのは東南アジアの屋台料理。中華料理出身のゴンちゃんこと中山 亮さんとベトナム料理出身の福田康樹さん、二人の違人体制が強みだ。「現地再現というよりは、現地をベースにしつつ日本の旬や遊び心を盛り込んでいます」と中山さん。朝8時〜17時まではバインミーで一杯、夜からはわんさかアテが登場。オールデイ、おいしいもんミュージアム仕様です。

☆大阪府大阪市中央区平野町2-2-12 生駒ビルディング1F ☎8:00〜23:00LO(スタンド17:00〜)
※月 金不可 日8、スタンディング約30名(昼は20席)
△朝昼850円〜、夜1,500円〜
IG:@make_one_two 各線北浜駅から徒歩3分



カラフルがかわいい
クラフトビール。
スパイス料理に
合います!

おいしいアテを
ありがと!
ぶくちゃん

スパイス使いの達人!
ゴンちゃん

やさしい笑顔と
軽快トーク!
まっちゃん

