

麵願成樹



二人の愛の行方を占うことができます。片方の手は黄金のドンブリに、もう片方の手で二人が手をつなぎ、「マンダラー」と唱える時、恋が成就するならば、樹は光り輝くのです。カップルは食後に、ぜひお試しを。

「麵」に「魂」、スープに心の「らーめん」は、もはや伝説。透き通り芳醇な味のスープと極細麺は懐かしいよさよさ新しい味わい。何度食べても飽きることがないのです。

関西初出店!

横浜らーめんくじら軒



関西初出店!

期間限定出店  
●2003年12月迄●

ローメン  
シヤトレ

蒸して乾麺状態にした麺を、とろとろと炒めるローメンシヤトレ。油と油のりさがありません。信州名産のりんご「ふじ」を使用したソース。胡麻油が絡み、甘い牛肉とレタスの相性も抜群!

関西初出店!

元祖瓦そば  
たかせ

焼いた瓦に茶そばをのせ、錦糸子、牛肉、レモン、のり、紅葉節の彩りが鮮やか。モチモチなのに最後はパリパリ。その独特の風味は一度食べたらやみつきになります。

関西初出店!

博多ラーメン  
しばらく



白濁したとんこつスープに極細ストリート麺。博多から来た老舗の味。すりごまがコクと旨みを引き立てます。明太ごはんもおいしい。

新潟イタリアン  
みかづき

自家製太麺に50種以上の材料で煮込んだ特製トマトソースをかけたスパゲティでも焼きそばでもない新潟の味。7種のソースがあるからスナック感覚で食べよう。

関西初出店!

期間限定出店  
●2004年2月迄●

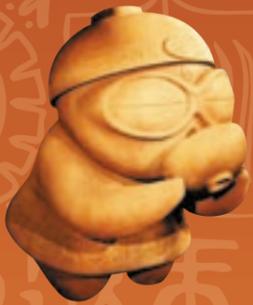


関西初出店!

期間限定出店  
●2004年2月迄●

稲庭うどん  
稲庭養助

一本一本丁寧に作り上げた麺は、つるつるとなめらかなコシがあります。かつお、しいたけ、昆布、焼き干しであるだけに、食し、創業一四〇年の歴史を感じましょう。

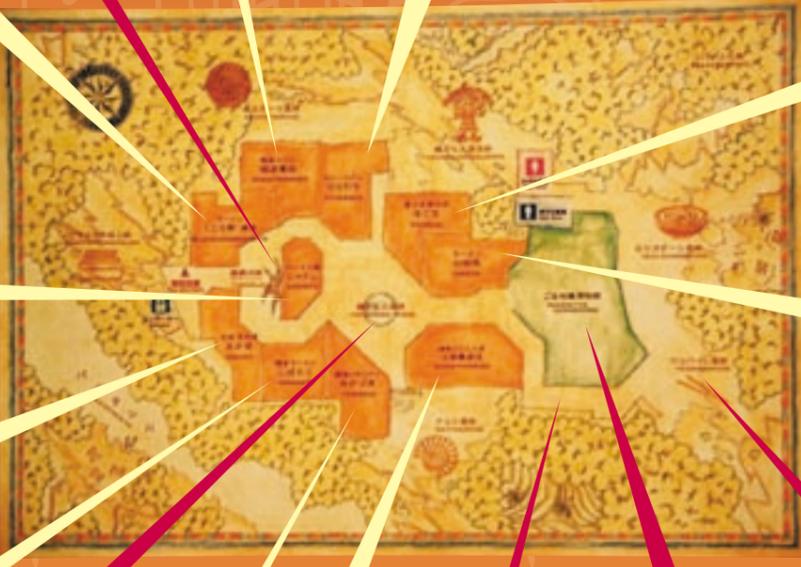


関西初出店!

カレーうどん  
でら打ち



鶏から、サハ節、焼き節でとったスープとカレーソースをバランスよく合わせたトロトロカレーにもっちりうどんがたまらない。カレーうどんの個性が変わってしまおう。



関西初出店!

讃岐うどん大使  
大阪麵通団



弾力を味わう水締め麺、モチモチ感を味わう金揚げ麺。讃岐うどんの魅力の本場のセルフ方式で提供します。ミニサイズは220円から、値段が安くて楽しめるのがうれしい!



ご当地麵博物館

全国各地のそば、うどん、ラーメン、そうめんの本格種から即席種、お菓子等600種以上が大集合。ここに来れば全国の麺土産が揃います。

ミュージアムゾーン

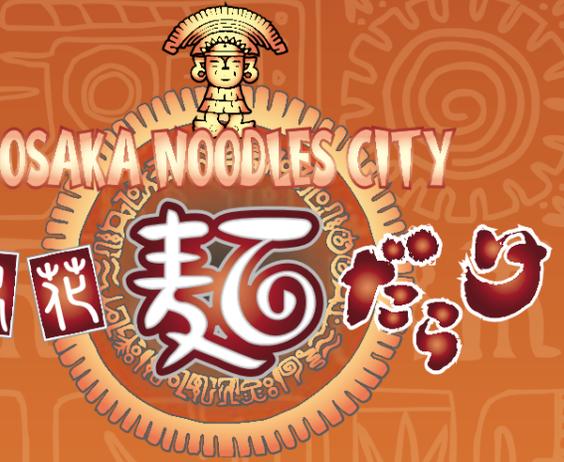


麺のルーツや発祥、各地のご当地種の紹介等、麺に対するうんちくが、知らず知らず身に付きます。



ご当地麺研究者であり、名誉館長のはんつ通藤氏。

「甦る麵の聖地」  
大阪ヌードルシティ  
～浪花麵だらけ～  
堂々営業中



関西初出店!

富士宮焼きそば  
ゆぐち



焼きそばの町からやってきた、たっぷりの具とぶりの麺。キャベツ、肉カス、だし粉、鹽節に独自のブレンドソースが合わさる新食感。ホルモン焼きそばがお勧めの一品です。

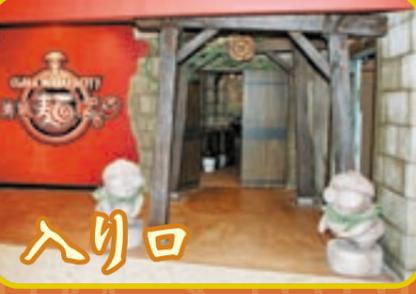
ワンジャラケーデ ニンダラケーノ サンジャラケー  
麵ダラケーデ ミンダラケーノ ハンジャラケー

ここに来ると聴こえるメンダラ語による古代人のメッセージ。日本人は世界でも有数の麺好き民族。各地の歴史や風土に育まれた独自の麺、ご当地麺が「未来都市なにわ新都」「なんばパークス」7階「大阪ヌードルシティ～浪花麵だらけ～」に集結した。ナムコがプロデュース、運営しているから美味しく、楽しいに決まってる! さあ、選りすぐりの10店を味わおう、そしてお土産は「ご当地麵博物館」で!



新札幌らーめん  
山桜桃

やや細めの低加水ちぢれ麺に豚骨ベースのこくあるスープ。札幌=味噌ラーメンの構図を崩した新しいしょうゆらーめん。北海道の恵みが生き、体に優しくおいしい!



入り口

〒556-0011  
大阪市浪速区難波中2丁目10番70号  
「なんばパークス」Shop&Diners  
エンターテインメント・レストランフロア7階  
TEL / 06-6646-0765  
営業時間 / 11:00～23:00 (季節により変動)  
ラストオーダー / 22:30  
休日 / 1月1日、2・8月第3水曜日

感動を味わいに  
是非お越しください!



嶋田さん 工藤支配人 林副支配人



ACCESS

南海電鉄なんば駅中央口直結。  
地下鉄御堂筋線、四つ橋線、千日前線なんば駅、  
5番出口より約3分。

