



野のはなハウス

Pizza ピッツア 13:00~








- 520 **マリナーラ** (アンチョビ ケッパー にんにく オレガノ トマトソース) ¥1,030
チーズを使わないアンチョビとにんにくがアクセントのピッツア 536kcal 
MARINARA (anchovy, garlic, caper, oregano, tomato sauce)
- 521 **マルゲリータ** (モッツアレラ トマトソース バジル) ¥1,360
モッツアレラチーズをたっぷり使った、誰もが知ってるピッツアの女王 1005kcal  
MARGHERITA (mozzarella, tomato sauce, basil)
- 522 **アチューゲ モッツアレラ** (アンチョビ モッツアレラ オレガノ) ¥1,360
アンチョビの塩加減とチーズのバランスが最高!! 745kcal  
ACCIUGHE MOZZARELLA (anchovy, mozzarella, oregano)
- 523 **トンノ チポッラ** (ツナ 玉ねぎ オレガノ チーズ トマトソース) ¥1,360
ツナと玉ねぎの組み合わせが絶妙なピッツア 1025kcal  
TONNO CIPOLLA (tuna, onions, oregano, cheese, tomato sauce)
- 524 **フンギ** (いろんなキノコ トマトソース チーズ オレガノ) ¥1,470
キノコをふんだんに使ったもちっとしたピッツア 890kcal  
FUNGHI (mushroom, tomato sauce, cheese, oregano)
- 525 **ビスマルク** (サラミ 玉子 チーズ トマトソース オレガノ) ¥1,550
半熟玉子とイタリアンサラミのハーモニーがGOOD! 922kcal   
BISMARK (salami, egg, cheese, tomato sauce, oregano)
- 526 **サルシッチャ ブロッコリー** (ソーセージ ブロッコリー モッツアレラ) ¥1,550
ソーセージとブロッコリーでボリューム感たっぷりに焼き上げたピッツア 698kcal  
SALSICCIA BROCCOLI (sausages, broccoli, mozzarella)
- 527 **クアットロ フォルマッジョ** (4種類のチーズ) ¥1,660
4種類のチーズを使ったチーズ好きにはたまらないピッツア 738kcal  
QUATTRO FORMAGGIO (4 kinds of cheese)



野のはなハウス

A La Carte アラカルト 15:00~

Doria ドリア (サラダ付き)


- 510 チキンとキノコのトマトクリームドリア 827kcal   ¥860
Doria with chicken and mushrooms in tomato cream cheese sauce
- 511 ソーセージと野菜のチーズクリームドリア 848kcal   ¥860
Doria with sausages and vegetables in cream cheese sauce
- 512 海老とブロッコリーのチーズクリームドリア 721kcal    ¥1,020
Doria with shrimp and broccoli in cream cheese sauce

Curry カレー (サラダ付き)

大盛りは
Large serving
プラス
¥180

- 610 ソーセージカレー 706kcal  ¥700
Curry rice with sausages
- 611 チーズカレー 712kcal   ¥730
Curry rice with cheese topping
- 612 野菜たっぷりカレー 613kcal  ¥750
Curry rice with vegetables topping
- 613 ポークカツカレー 1044kcal   ¥800
Curry rice with pork cutlet


Rice omelette オムライス (サラダ付き)

- 410 プレーンオムライス 671kcal   ¥680
Omelette rice
- 411 チーズオムライス 692kcal   ¥750
Omelette rice with cheese
- 412 オムライスカレー 662kcal    ¥800
Omelette rice with curry sauce
- 413 ハッシュドビーフオムライス 767kcal    ¥860
Omelette rice with hashed beef sauce



野のはなハウス

Dessert デザート

- | | | |
|-----|---|------|
| 710 | 本日のケーキセット (ケーキとコーヒー/紅茶)
ショーケースからお好きなデザートを1つお選び下さい
Today's cake set (Cake and coffee or tea) | ¥640 |
| 711 | 本日のケーキ (単品)
ショーケースをご覧ください
Today's cake | ¥440 |
| 712 | フルーツパフェ
Fruits parfait | ¥600 |
| 713 | ジェラート (3種)
Gelato (3 flavors)  | ¥420 |

Soft drink ソフトドリンク

- | | | |
|-----|---|------|
| 810 | コーヒー (ホット)
Coffee | ¥300 |
| 811 | コーヒー (アイス)
Ice coffee | ¥300 |
| 812 | 紅茶 (ホット)
Tea | ¥300 |
| 813 | 紅茶 (アイス)
Ice tea | ¥300 |
| 814 | オレンジジュース
Orange juice | ¥300 |
| 815 | りんごジュース
Apple juice | ¥300 |
| 933 | ノンアルコールビール
(キリンフリー 小瓶)
Non- alcohol beer | ¥300 |
-



野のはなハウス

A special menu for vegetarians ベジタリアンメニュー

- | | | |
|-----|--|--------|
| 210 | いろいろなキノコのペペロンチーノ
Spaghetti peperoncino with mushrooms  | ¥760 |
| 211 | ブロッコリーとミニトマトのスパゲッティ
Spaghetti with broccoli and cherry tomato  | ¥760 |
| 212 | フレッシュ野菜とフレッシュトマトのスパゲッティ
Spaghetti with fresh vegetables and tomato  | ¥760 |
| 213 | バジルのトマトソースであえたじゃがいものニョッキ
Potato gnocchi with basil and tomato sauce    | ¥800 |
| 215 | 気まぐれサラダ
Mixed salad | ¥500 |
| 216 | 温野菜のバーニャカウダ
Steamed vegetable with dip sauce | ¥620 |
| 521 | ピッツァ マルゲリータ (モッツアレラ トマトソース バジル)
Pizza margherita (mozzarella, tomato sauce, basil)   | ¥1,360 |
| 524 | ピッツァ フンギ (いろいろなキノコ トマトソース チーズ オレガノ)
Pizza funghi (mushroom, tomato sauce, cheese, oregano)   | ¥1,480 |



野のはなハウス

Side dish 小皿料理

- | | | |
|-----|---|--------|
| 001 | シーザーサラダ <i>65kcal</i>
Caesar salad  | ¥500 |
| 002 | 温野菜のバーニャカウダ <i>83kcal</i>
Steamed vegetable with dip sauce | ¥630 |
| 003 | ポテトフライ <i>454kcal</i>
French fries | ¥440 |
| 006 | オリーブ(イタリア産)
Italian olives | ¥500 |
| 007 | イタリア産サラミの盛り合わせ <i>240kcal</i>
Mixed plate of Italian dry cured ham | ¥1,030 |
| 008 | 前菜の盛り合わせ
Mixed plate of appetizer | ¥1,130 |

Meat dish 肉料理

- | | | |
|-----|---|--------|
| 010 | イタリア風 ミートボールのトマト煮 <i>539kcal</i>
Italian meatballs in tomato sauce    | ¥900 |
| 011 | ポークカツレツ ミラノ風 <i>482kcal</i>
Milanese cutlet    | ¥900 |
| 012 | チキンと野菜のクリーム煮込み <i>593kcal</i>
Steamed chicken and vegetables in cream sauce   | ¥1,130 |

スープ + サラダ + ご飯またはパンのセット

Soup + salad + rice or bread set

¥300



野のはなハウス













パスタ大盛りは
Large serving of pasta

プラス
¥200

手打ちパスタ大盛りは
Large serving of handmade pasta

プラス
¥300

Pasta パスタ (サラダ付き)

- 310 季節の手打ちパスタ (スタッフにおたずね下さい) ¥1,100
Seasonal homemade pasta (please ask our staff for detail)  
- 311 アーリオ オーリオ ペペロンチーノ 508kcal ¥680
Spaghetti aglio olio e peperoncino 
- 312 ベーコンと茄子、モッツアレラのトマトソースのスパゲッティ 734kcal ¥750
Spaghetti with bacon, eggplant and mozzarella in tomato sauce  
- 313 鶏ももとキノコの白ワイン風味のスパゲッティ 625kcal ¥750
Spaghetti with chicken and mushroom in white wine sauce  
- 314 海老とズッキーニのトマトソースのスパゲッティ 573kcal ¥890
Spaghetti with shrimp and zucchini in tomato sauce  
- 315 カルボナーラ 1024kcal ¥940
Spaghetti carbonara   

Gratin グラタン

- 614 ミートソースを使ったじゃがいものニョッキグラタン 574kcal ¥800
Potato gnocchi gratin with meat sauce   





野のはなハウス

Chef recommendation おすすめコース

Share course シェアコース 2名様から start from 2 persons 1人 ¥1,850

前菜の盛り合わせ

Mixed plate of appetizer

おすすめパスタ料理

Recommended pasta

お好みのピッツア (ピッツアメニューからお選び下さい)

One pizza (Choose from pizza menu)

デザート

Dessert

コーヒー/紅茶

Coffee or Tea

Chef recommendation course シェフおすすめコース ¥2,900

付き出し

Small appetizer

おすすめ前菜の盛り合わせ

Recommended appetizer

旬の食材を使ったスペシャルパスタ料理

Special pasta with seasonal ingredients

本日のおすすめメイン料理

Today's recommended main dish



季節のデザート盛り合わせ

Mixed plate of seasonal dessert

パン

Bread

コーヒー/紅茶

Coffee or Tea





野のはなハウス



Wine List ワインリスト

Sparkling Wine スパークリングワイン

- 910 おすすめのイタリアスパークリングワイン (ボトル) ¥3,700
Recommended Italian sparkling wine

White Wine 白ワイン

- 911 ハウスワイン (グラス) ¥400
A glass of house wine
- 912 ハウスワイン (デキャンタ 500ml) ¥1,400
A decanter of house wine
- 913 今月のおすすめ イタリア産白ワイン (ボトル) ¥2,500
Italian white wine of this month recommended
- 914 ピノ グリージョ (ボトル) ¥2,800
熟したアプリコットや桃などのアロマを持った穏やかな酸と心地良いミネラル感のある白ワイン
Pinot Grigio

Red Wine 赤ワイン

- 916 ハウスワイン (グラス) ¥400
A glass of house wine
- 917 ハウスワイン (デキャンタ 500ml) ¥1,400
A decanter of house wine
- 918 今月のおすすめ イタリア産赤ワイン (ボトル) ¥2,500
Italian red wine of this month recommended
- 919 モンテプルチアーノ ダブルッツォ (ボトル) ¥3,300
カベルネソーヴィニオンをわずかに加えオーク樽で熟成させて凝縮した果実味とやわらかいタンニンを持つ赤ワイン
Montepulciano d' abruzzo
- 921 akadama (ボトル) ¥1,500
サントリーと市大のコラボレーション。赤玉スイートワイン。サントリー創業者の鳥井信治郎氏が市大の前身である市立商業学校の出身ということで実現しました。ボトルを彩るオリジナルラベルにも注目してください



野のはなハウス

Alcohol アルコール

Beer ビール

- | | | |
|-----|---|------|
| 930 | ビール (小瓶)
サントリープレミアムモルツ
Beer | ¥440 |
| 931 | 生ビール (中ジョッキ)
サントリープレミアムモルツ
Medium jug of draft beer | ¥440 |
| 932 | 生ビール (グラス)
サントリープレミアムモルツ
A glass of draft beer | ¥300 |
| 933 | ノンアルコールビール
麒麟フリー
Non-alcohol beer | ¥300 |

Cocktail カクテル

- | | | |
|-----|--------------------------|------|
| 940 | カシスオレンジ
Cassis Orange | ¥420 |
| 941 | マスカットピーチ
Muscat Peach | ¥420 |
| 942 | ハイボール
Highball | ¥420 |

Chu-Hi チューハイ

- | | | |
|-----|--------------------------|------|
| 950 | チューハイレモン
Chu-Hi Lemon | ¥420 |
|-----|--------------------------|------|



Shochu 焼酎 (ボトルキープ可)

- | | | |
|-----|--|--------|
| 960 | 黒霧島 芋
(ボトル 720ml)
Kurokirishima (Sweet potato) | ¥2,900 |
| 961 | いいちこ 麦
(ボトル 720ml)
Iichiko (Barley) | ¥2,900 |
| 962 | はないも 芋 (グラス)
Hanaimo (Sweet potato) | ¥420 |
| 963 | むぎのか 麦 (グラス)
Muginoca (Barley) | ¥420 |

Whisky ウィスキー (ボトルキープ可)

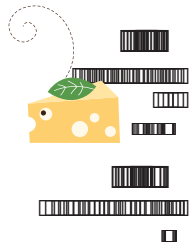
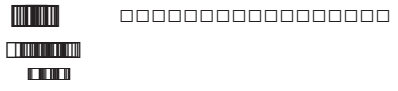
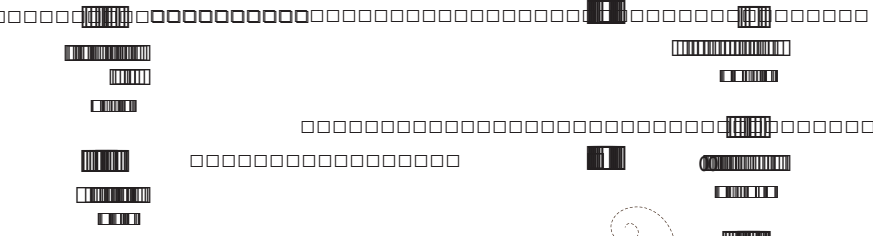
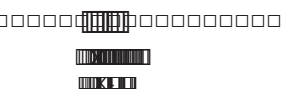
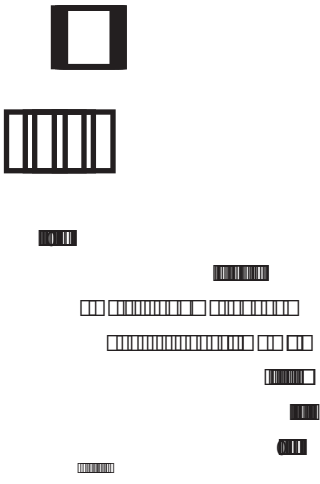
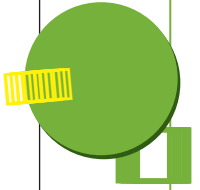
- | | | |
|-----|---------------------------------------|--------|
| 970 | バラントイン
(ボトル 700ml)
Ballantine's | ¥3,500 |
|-----|---------------------------------------|--------|

Sake 日本酒

- | | | |
|-----|---|--------|
| 980 | 純米酒 酔ふて候
(ボトル 720ml)
Jyunmaishu Youtesoro | ¥2,600 |
| 981 | 純米原酒 櫻花爛漫
(ボトル 720ml)
Jyunmaigenshu Okaranman | ¥3,600 |

Soda water 炭酸水

- | | | |
|-----|------------------------------|------|
| 990 | ウィルキンソン (500ml)
Wilkinson | ¥250 |
|-----|------------------------------|------|



TEL. 06-6605-3328 FAX. 06-6605-3326



テイクアウト メニュー

13:00~



手作り生地へのこだわり

サクッと軽い生地の薄焼きピザです。焼き上がりの香ばしい香りが食欲をそそります。こだわりの小麦粉とオリーブオイルは、イタリア産を使用。小麦粉、水、塩のシンプルな素材で作る生地は、温度ひとつで焼き上がりが変わってきます。野のはなハウスでは、サクッと軽い食べ心地のピザを提供しています。

※写真はイメージです



○マルゲリータ

○トンノ チポツラ

本格的なローマ風 窯焼きピッツァ



新メニュー登場!! さらにバージョンUP!!

- マリナーラ..... ¥1,000
チーズを使わないアンチョビとにんにくがアクセントのピッツァ
(アンチョビ、ケッパー、にんにく、オレガノ、トマトソース)
- マルゲリータ..... ¥1,300
モッツアレラチーズをたっぷり使った、誰もが知っているピッツァの女王
(モッツアレラ、トマトソース、バジル)
- アチューゲ モッツアレラ..... ¥1,300
アンチョビの塩加減とチーズのバランスが最高!!
(アンチョビ、モッツアレラ、オレガノ)
- トンノ チポツラ..... ¥1,300
ツナと玉ねぎの組み合わせが絶妙なピッツァ
(ツナ、玉ねぎ、オレガノ、チーズ、トマトソース)
- フンギ..... ¥1,400
キノコをふんだんに使ったもちっとしたピッツァ
(いろんなキノコ、トマトソース、チーズ、オレガノ)
- ビスマルク..... ¥1,500
半熟玉子とイタリアンサラミのハーモニーがGOOD!!
(サラミ、玉子、チーズ、トマトソース、オレガノ)
- サルシッチャ ブロッコリー..... ¥1,500
ソーセージとブロッコリーでボリューム感たっぷりに焼き上げたピッツァ
(ソーセージ、ブロッコリー、モッツアレラ)
- クアットロ フォルマッジョ..... ¥1,600
4種類のチーズを使ったチーズ好きにはたまらないピッツァ
(4種類のチーズ)



○クアットロ フォルマッジョ



○フンギ

杉本キャンパス内

配達無料!!

学術情報総合センターのレストラン
野のはなハウス

■営業時間 / 10:00~18:00 ■定休日 / 日祝日・休館日

TEL.06-6605-3328 FAX. 06-6605-3326

大阪市住吉区杉本 3-3-138 大阪公立大学 学術情報総合センター 1F

URL <http://www.nonohanahouse.rest/>