



ガパオ専門店「バイガパオ」新規オープン！

株式会社グルメ杵屋（大阪市住之江区北加賀屋三丁目4番7号、代表執行役社長：
椋本充士）が運営する**ガパオ専門店「バイガパオ」**大阪ホワイティうめ
だ店が10月10日に新規オープンいたします。

「バイガパオ」、店名の由来は「**ガパオの葉（ホーリーバジル）**」という意味から。当
店では新鮮なガパオの葉を使用しており、本格的なタイの香りを存分に楽しんでいただけま
す。おすすめメニューは「**ガパオガイ（鶏肉のガパオライス）**」。ナンプラー香る濃厚な
ソースで絡められたこの逸品は、トロトロ、の目玉焼きと共に食べると、口と心にタイの
香りが広がります。リラクゼーションドリンク「**CHILL OUT(チルアウト)**」を使用した
「**チルライム**」もご用意しております。心と体を癒す一杯で、リラックスしてください。
さらに、ご自宅でもお召し上がりいただけるテイクアウトメニューもご用意しております。
本格的な「タイの味」をご堪能ください。

<店舗概要>

- 店舗名：ガパオ専門店バイガパオ 大阪ホワイティうめだ店
- 住所：〒530-0017
大阪府大阪市北区角田町梅田地下街2-4 ホワイティうめだ
- 電話：06-6362-3667 ■席数：13席
- 営業時間：11:00~21:30 (L.O21:00)



■タイのシェフが開発した本格的なガパオライスです!!!



■みずみずしい新鮮な野菜もたっぷり!



■シーフードガパオは、海鮮たっぷり、トロトロな目玉焼きと絡めて! 香りが口に広がります♪



ニンニクと唐辛子の香りをじっくり
引き出してから 食材をたっぷり入れます。



濃厚な特製ソースを入れて炒め、
味をしっかり具材に絡めていきます。



フレッシュガパオは最後に入れるので
いい香りがしっかりと残ります。



野菜と目玉焼きをトッピング！
「シーフードガパオ」完成！



『はい～どうぞ♪本格的ガパオです♥』

