

# PANAF

## Neo Diaspora in Osaka.



### Thiebou yapp

チエブヤップ ¥2,800

セネガル共和国の家庭料理。牛肉と野菜を煮込み、そのスープで米を炊き合わせたもの。  
特定原材料(8品目):小麦、卵、乳

### Yassa Guinar



ヤッサギナール ¥2,800

セネガル共和国の家庭料理。炒めた玉ねぎと鶏肉を、レモンや酢の入ったソースで味付けしたもの。  
特定原材料(8品目):小麦、卵、乳

### SUNDAY SPECIAL 日曜日だけのメニュー

#### Thieboudienne



チエブジェン ¥2,800

ユネスコ無形文化遺産に登録されたセネガルの伝統的な魚介の炊き込みごはん。ハレの日の特別な料理なので日曜日だけ。  
特定原材料(8品目):小麦、乳 ※写真は2人前です。 ※その他の日は要予約。



### Tajine

チキン ¥2,500

特定原材料(8品目):小麦、乳

ビーフ ¥2,500

特定原材料(8品目):小麦、乳

ラム ¥2,500

特定原材料(8品目):小麦、乳

ベジタブル ¥1,800

VEGAN 特定原材料(8品目):小麦、乳

ミートボール ¥2,500

特定原材料(8品目):小麦、乳、卵

### タジン

北アフリカ・モロッコの伝統料理。円錐形の鍋でチキンと野菜をじっくりコトコト。エキゾチックなスパイスの香りが絶品。

### Maffé



### マフェ

万博で大人気だった、西アフリカの国々で愛されるビーナツバターのビーフシチュー。 特定原材料(8品目):小麦、乳、卵、落花生 ¥2,800



### Attiéké アチケ

コートジボワールの伝統料理。発酵キャッサバを蒸した「アチケ」。西アフリカの人気メニュー。

チキン 特定原材料(8品目):なし ¥2,800

フィッシュ 特定原材料(8品目):なし ¥2,800

### Fufu Tomato & Okra Sauce



フフ トマト&オクラ ¥2,800

西アフリカで愛される主食「フフ」と特製のトマトとオクラのソース。現地では喉ごしを楽しみます。  
特定原材料(8品目):なし

### Pita Sandwich



### ピタサンド

北アフリカの国々で古くから愛されているピタパンのポケットにこだわり具材をサンド。

シュリンプ 特定原材料(8品目):小麦、乳、えび ¥2,000

ビーフ 特定原材料(8品目):小麦、乳 ¥2,000



チキン 特定原材料(8品目):小麦、乳 ¥2,000



ビーンズ 特定原材料(8品目):小麦、乳 ¥1,800

### Brochette プロシエット

タンザニアやケニアを中心に東アフリカで親しまれる豪快な串焼き。



ビーフ&ラム 特定原材料(8品目):なし ¥2,800

### Couscous



### クスクス

世界最小の pasta・クスクス。良質な素材をスパイスで煮込み、その濃厚なスープをクスクスに纏わせました。

チキン 特定原材料(8品目):小麦、乳 ¥2,800

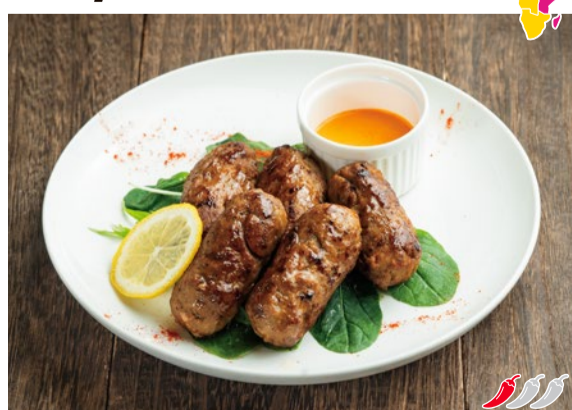
### Snack Samaki



スナックサマーキ ¥1,200

「サマーキ」はスワヒリ語で「魚」外はサクサク、中はふっくら旨味たっぷり。お子様から大人まで楽しんでいただけます。  
特定原材料(8品目):なし

### Kenyan Kebab



ケニアン ケバブ ¥1,200

スパイスでマリネした肉を香ばしく焼き上げた、ケニアの屋台で親しまれる一品。  
特定原材料(8品目):小麦、乳

### Nyama Choma



### ニヤマチョマ

¥6,500  
東アフリカのバーベキュースタイルで提供するビーフステーキ。  
特定原材料(8品目):乳



ビーフ 特定原材料(8品目):小麦、乳 ¥2,800

ラム 特定原材料(8品目):小麦、乳 ¥2,800



**Samosa サモサ** ¥900  
香ばしく揚げたアフリカンスナック。牛肉・エビ・玉ねぎが詰まった贅沢な味わい。  
特定原材料(8品目):小麦、乳、卵



**African Fried Chicken** ¥900  
チキンフリット  
おなじみの唐揚げを香りスパイスで、ちょびりアフリカンテイストに。  
特定原材料(8品目):小麦



**Fried Sweet Potato** ¥700  
スイートポテトフライ  
西アフリカで一般的ななつまみのフライ。外はカリッと、中はほっくり食感。  
特定原材料(8品目):小麦



**Fish & Chips** ¥1,600  
フィッシュ&チップス  
シンプルな白身魚のフライと、ポテトフライ。スナックに、おつまみにオススメ。  
特定原材料(8品目):小麦、乳、卵

**Popcorn Shrimp** ¥800  
ポップコーンシュリンプ  
スパイスをまとわせてカラッと揚げた、アフリカの香りを感じるひと口サイズのエビフライ。  
特定原材料(8品目):小麦、卵

**Fried Potato** ¥600  
ポテトフライ  
特定原材料(8品目):なし

**Fried Onion** ¥600  
オニオンリングフライ  
特定原材料(8品目):小麦、卵

## Fried Food



**Shrimp Salad** ¥1,000  
シュリンプサラダ  
東アフリカ沿岸部で親しまれている、ぶりっとした海老と野菜を合わせたサラダ。  
特定原材料(8品目):えび



**Beans Salad** ¥800  
ビーンズサラダ  
茹でた豆と野菜を合わせたヘルシーなサラダ。ピスタチオドレッシング使用。  
特定原材料(8品目):なし



**Lasari** ¥900  
ラッサリー  
マダガスカルのサラダ。どの料理とも相性の良い爽やかな味わいです。  
特定原材料(8品目):なし

## Salad



**Salade d'Avocat** ¥1,000  
サラダドゥアボカ  
コートジボワールで愛されるエビとアボカドの贅沢タルタル。濃厚でクリーミーな味わい。  
特定原材料(8品目):えび



**Biltong** ¥600  
ビルトン  
南アフリカのビーフジャーキー。やわらかな食感で、リンゴ酢などの酸味を効かせて。  
特定原材料(8品目):なし



**Fried Plantain Bananas** ¥600  
プランテンバナナフライ  
アフリカ全土で親しまれる調理用バナナ「プランテン」。主食にも、おやつにも。  
特定原材料(8品目):なし



**Beans & Beef** ¥600  
サラマスシヘヌンビ  
マダガスカル語で「サラマス」は豆、「ヘヌンビ」は肉。玉ねぎとスパイスで煮込みに。  
特定原材料(8品目):なし



**Pondu** ¥700  
ポンドゥ  
ピーナツバターが効いた葉野菜のシチュー。中部アフリカで愛される優しい味わい。  
特定原材料(8品目):落花生



**Harira Soup** ¥700  
ハリラスープ  
モロッコが発祥の、トマトと香草たっぷり具沢山スパイススープ。  
特定原材料(8品目):小麦



**Harissa Olives** ¥500  
ハリッサオリーブ  
北アフリカの伝統スパイス「ハリッサ」を効かせたオリジナルオリーブ  
特定原材料(8品目):なし



**Dip du yau** ¥700  
ディップ ドゥ ヤウ  
アフリカでは手作りされるヨーグルトを、クリームチーズと合わせてディップで。  
特定原材料(8品目):乳、小麦、落花生



**Mixed Nuts** ¥500  
ミックスナッツ  
ミックスナッツに、ハイビスカスの花びらをトッピング。  
特定原材料(8品目):落花生



**Spinach Cabbage** ¥700  
スピナチ ナ キャベチ  
アフリカ全土で定番の炒め野菜。塩胡椒でシンプルに仕上げる東アフリカスタイル。  
特定原材料(8品目):なし



**Cheese Omelet** ¥800  
チーズオムレツ  
特定原材料(8品目):卵、乳

**Cheese Platter** チーズの盛り合わせ ¥1,000  
特定原材料(8品目):乳

**PANAF**  
Neo Diaspora in Osaka.  
Curating the evolution of African culture.  
See, touch, smell, listen, taste.  
A dialogue with the unknown through the five senses.  
Confirming, unsettling, opening, and blending our identities.  
Encounter the new Diaspora—here in Shinsaibashi, Osaka.



**Kids Plate** ¥900  
お子様プレート  
お子様カレープレート



**お子様パスタプレート**  
カレーとパスタどっちが好き?エビフライ、チキンフリット、オムレツ、ポテトと盛りだくさん。  
※小学生以下のお客様に限らせていただきます。  
特定原材料(8品目):小麦、乳、卵、えび



**African Grilled Chicken** ¥1,800  
アフリカチキングリル  
特定原材料(8品目):なし

## Appetizer



**Tomato Beef Pizza** ¥1,500  
トマトビーフピザ  
トマトソースにハリッサを混ぜ、焼き上げたピリ辛なビーフピザ。  
特定原材料(8品目):小麦、乳



**Maffé Beef Pizza** ¥1,500  
マフェビーフピザ  
マフェを香ばしいピザにアレンジ。ピーナツソースとビーフの旨みがクセになる一枚。  
特定原材料(8品目):小麦、落花生、乳



**Seafood Pizza** ¥1,500  
シーフードピザ  
スパイス香るトマトソースに海老や魚介を贅沢にのせたピザ。  
特定原材料(8品目):小麦、乳、えび

**Margherita** ¥1,200  
マルゲリータ  
特定原材料(8品目):小麦、乳

## Stew



**Tomato Beef Stew** ¥1,000  
トマトビーフシチュー  
中部アフリカや西アフリカでも人気のシチュー。  
特定原材料(8品目):小麦



**Seafood Okra Stew** ¥1,000  
シーフードokraシチュー  
okraは実はアフリカが原産。栄養たっぷりのヘルシーソース。  
特定原材料(8品目):小麦



**Tomato Lamb Stew** ¥1,000  
トマトラムシチュー  
特定原材料(8品目):小麦



**Maffé Stew** ¥1,000  
マフェシチュー  
特定原材料(8品目):小麦、落花生



**Capellini Tomato Beef** ¥1,500  
カッペリーニトマトビーフ  
イタリアで生まれたスパゲッティはアフリカに渡り独自の進化を続けます。  
特定原材料(8品目):小麦



**Capellini Guinar** ¥2,000  
カッペリーニギナール  
炒めた玉ねぎと鶏肉をレモンや酢の入ったソースと細いパスタに絡めて。  
特定原材料(8品目):小麦



**Tunisian Pasta** ¥1,500  
チュニジアンパスタ  
少し辛めのトマトベース。チュニアのショートパスタ「フェル」を使用しました。  
特定原材料(8品目):小麦

## Bread



**Baguette** ¥300  
バゲット  
特定原材料(8品目):小麦



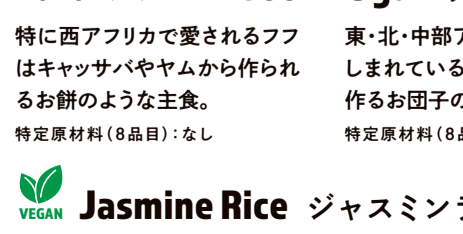
**Flatbread** ¥500  
フラットブレッド  
特定原材料(8品目):小麦、乳



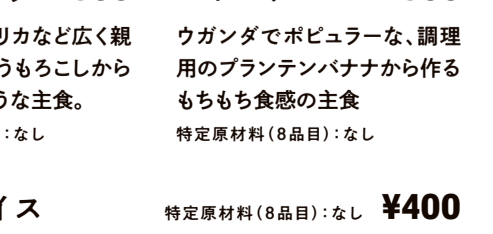
**Fufu** ¥500  
フフ  
特に西アフリカで愛されるフフはキャッサバやヤムから作られるお餅のような主食。  
特定原材料(8品目):なし



**Ugali** ¥500  
ウガリ  
東・北・中部アフリカなど広く親しまれている、とうもろこしから作るお団子のような主食。  
特定原材料(8品目):なし



**Matooke** ¥500  
マトーケ  
ウガンダでポピュラーな、調理用のプランテンバナナから作るもちもち食感の主食  
特定原材料(8品目):なし



**Jasmine Rice** ¥400  
ジャスミンライス  
特定原材料(8品目):なし