



万博での出会いを、
ガウダンテでもう一度。

EXPO2025 大阪・関西万博のセルビア館でレストラン運営と料理の提供を担った中納言グループ。現地で振る舞った特別メニューは多くの方々にご好評をいただき、SNS などでも「もう一度食べたい」「店舗でも味わいたい」といった声が数多く寄せられました。その反響を受け、このたびグループ店である「オステリア ガウダンテ」にて、万博でご提供した料理・ワインの一部を期間限定で販売いたします。

万博で実際に召し上がられた方には懐かしい一皿として、またお越しいただけなかった方には新たな出会いとして。素材の持ち味を活かしたセルビア伝統の味わいと、中納言グループならではの確かな技術が織りなす一皿を、心ゆくまでご堪能ください。



AFTER EXPO FAIR

アフター万博フェア

Serbian Food セルビア料理



チエヴァピ サンド *Cevap sando* 600/660

セルビアの代表的なグリルミート「チエヴァピ」を、パン生地「ピタ」でサンドしました。

特定原材料：小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆



アイバルソース 200/220

ローストした赤パプリカの旨みが凝縮されたソースです。
特定原材料：なし



ピタ サ シロム *Pita sa Sirom* 500/550

フィロ生地に、塩気のきいた白チーズを包んで焼き上げました。香ばしさとチーズのコクが広がる一品です。

特定原材料：小麦・卵・乳成分・こま



ピタ サ メソム *Pita sa Mesom* 500/550

ジューシーなひき肉をフィロ生地で包んで焼き上げました。肉の旨みがしっかりと感じられる一品です。

特定原材料：小麦・卵・乳成分・牛肉・豚肉

Serbian Wine セルビア産ワイン

デウリッチ アクシオム(白) グラス1,500/1,560 ボトル9,000/9,900

Deurić Aksiom 辛口 / モラバ、シャルドネ、ソーヴィニヨンブラン

黄色いリンゴ、桃、ライムの風味が広がり、長く続くミネラル感のある後味が印象的。

Cocktail カクテル

セルビア館で好評を得たカクテル。ノンアルコールもございます。

サングリア(赤/白)※アルコール入り 680/748

ノンアルコールサングリア(赤) 630/693

価格につきまして：「本体価格 / 税込価格」の順で記載しております。