



お値打ち価格の 贅沢ふぐ鍋 冬の御馳走を存分に

ふぐを知り尽くした職人の味を存分に堪能できる老舗専門店「ふぐ義」。最高級の国産とらふぐを注文ごとにさばくので、皿の上で動くほど新鮮そのもので、プリプリ食感!上質な利尻昆布のダシと自家製ポン酢がふぐの味をより一層引き立てる。ランチもディナーもお得に楽しめる今、新年会での利用にぜひ!

- MENU**
- 特選厚切りふぐしゃぶコース(要予約)..... 1人前7,800円
(てっちり・てっさ・ゆびき・煮凍り・皮しゃぶ・唐揚げ・雑炊・デザート)
 - てっちりコース..... 1人前4,500円
(てっちり・てっさ・ゆびき・煮凍り・雑炊のスタンダードコース) ※税別

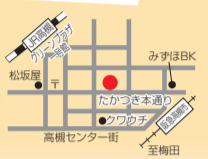
特典
「シティライフを見た」と予約で
各コース**1,000円OFF**(1月末まで・ランチ、ディナー共に)
お持ち帰りセット
※前日までに要予約
● 小(2~3人前)
12,000円→**10,000円**
● 活てっさ単品 1皿 **1,500円**



お持ち帰りセット/鍋野菜付き ※写真は小セットの盛り付け例
【小セット内容】活てっちり(とらふぐ鍋) 約400g/活てっさ(とらふぐ刺身)2皿 約80~100g/とらふぐ皮刺し 約70g/ふぐ義自家製 ゆずポン酢/ふぐ義 ひれ酒用 焼きひれ 6枚/葉味(ねぎ・紅葉おろし)だし昆布 ※お持ち帰りメニューは税込

ふぐ義コース(1人前) .. 5,700円
てっちり・てっさ・ゆびき・煮凍り・唐揚げ・雑炊などふぐ料理を一通り食べられる。「シティライフを見た」と予約すると**1,000円OFF**に!

活ふぐ料理専門店 **ふぐ義**
高槻市高槻町11-21
営/16時~23時(入店21時まで)
お昼12時~14時(前日まで要予約)
1月の休み 1/1・18・25
※1/2夜のみ営業
☎072-681-9515



高槻の大自然を 見ながら極上お鍋と 鯉料理を味わって

大自然の中にある「原養魚場」は、極上のお鍋と鯉料理が楽しめる名店。この季節におすすめなのが、旬の猪肉を使用した「ぼたん鍋」。
高タンパク・低脂肪な猪肉の旨みが凝縮された、ととてもヘルシーなお鍋で、特製の出汁と一緒に頂く口の中いっぱいに甘みが広がり、濃厚な味わい!また同店名物の「鯉料理」もぜひ味わってほしい逸品。引き締まった身のプリプリ食感と脂の乗った鯉は、滋養強壮・疲労回復にも効果アリ。店内の個室には、お座敷・テーブル席共に用意され、お部屋の時間制限は無し(お鍋料理は人気のため、各種1日限定3組まで)。早めのご予約がベター。



本来の美味しさを味わってもらうと、自然の中で育った鯉にほとんど手を加えず料理している。

鯉のお刺身・洗い(一匹) 4,000円~
煮つけ 1,000円

原養魚場

高槻市原2912
営/11時半~20時(L.O.18時)
※予約の場合は要相談
木曜定休
※12/31、12時まで(持ち帰りのみ)
1/1~1/2休
駐車場完備・送迎あり(要相談)

☎072-687-1550
www.hara-yougyojoh.com



ぼたん鍋...4,500円(1人前)
猪のすきやき...4,000円(1人前)
※3日前までに要予約、注文は2人前より

- MENU**
- すっぽん鍋セット(3~4人前) 16,000円
すっぽん鍋(一匹)/活血/生肝/野菜に、鯉の洗いのサラダ盛合せ/雑炊
 - 鯉のお刺身・洗い(一匹) 4,000円~
 - 鯉の煮つけ 1,000円

特典
「シティライフを見た」と予約で
お鍋料理を注文の方にはもちろん人数分の
ワンドリンクサービス!(1月末まで)

冬はやっぱいい! 鍋がおいしい!

毎日寒いですね。
体の芯からポカポカになれる、
お鍋の季節到来です!
おいしい旬の素材をたっぷり摂って
厳しい冬を乗り切りましょう。

毎日寒いですね。
体の芯からポカポカになれる、
お鍋の季節到来です!
おいしい旬の素材をたっぷり摂って
厳しい冬を乗り切りましょう。



凝縮旨み“四万十ポーク” もてなしの和空間で舌鼓

日本料理の本質である“繊細さ”と“風情”を、心に染み入る料理と粋な和空間の演出で味わい尽くす名店「成田家」。北摂で創業50年を越えても、舌の肥えたファンに愛され続けている理由は、妥協なき食材への吟味・素材の旨さを引き出す手間を惜しまない調理技法、そして四季を目でも味わえる繊細な盛り付けにある。成田家名物の「上巻き」は、“お持たせ”で定番となった売り切れ御免の一品。この機会にぜひ!

日本料理 成田家
茨木市別院町3-19
営/11時~14時 17時~22時
水曜定休 12/31~1/5休み
☎0120-22-7273
☎072-622-4629
http://ibaraki-naritaya.com/



四万十ポークしゃぶ鍋
..... 3,800円(税別)

四万十ポークは、肉質の柔らかさと旨みが詰まった甘い脂肪が絶品!さらに、九条葱や下仁田葱など3種の葱を包んで。締めはアゴ出汁特製醤油スープでラーメンを。※2名様~、要予約



3階の個室は椅子席も用意可。

- MENU**
- ランチ**
- 味噌しぼり 970円
 - 牡蠣フライ 1,000円
 - 天ぷら膳 1,200円
- 鍋メニュー**
- 寄せ鍋 3,800円(税別)
 - ふぐ鍋 4,800円(税別)
 - ぼたん鍋 5,300円(税別)
 - すっぽん鍋 5,300円(税別)

生活協同組合 コースこうべ

「共に生きる、未来につなぐ」

力を寄せ合い「くらしの安心づくり」をすすめます。

お買い物は、生協にご加入のうえ近くのお店へ

大阪府内の店舗一覧

コープこうべキャラクター「コービー」

豊中市
コープ東豊中
豊中市東豊中町4-3-13
06-6848-2561
営/1F 9時~21時、2F 9時半~20時
コープ蛍池
豊中市蛍池中町3-2-1
06-6842-3711
営/10時~22時
コープ桜塚
豊中市南桜塚2-1-10
06-6854-6111
営/9時~20時50分
コープミニ桜の町
豊中市桜の町2-1-6
06-6857-2001
営/9時~22時
コープミニ泉丘
豊中市東泉丘2-14-20

06-6840-0661
営/9時~22時
コープミニ城山
豊中市城山町2-5-12
06-6864-6711
営/9時~22時
コープミニ西緑丘
豊中市西緑丘1-1-38
06-6858-0855
営/9時~22時

箕面市
コープ箕面
箕面市桜ヶ丘5-6-6
072-721-2025
営/10時~21時
コープ箕面中央
箕面市坊島1-1-15
072-720-3021
営/10時~20時50分

コープミニルミナス箕面
箕面市如意谷4-6-19
072-724-8761
営/9時~22時

池田市
コープミニ伏尾台
池田市伏尾台3-4-1
072-753-7631
営/9時~22時
コープミニ井口堂
池田市井口堂2-7-18
072-762-9141
営/9時~22時
コープミニ上池田
池田市上池田2-4-6-101
072-754-6551
営/9時~22時

吹田市
コープ吹田
吹田市五月が丘西1-1
06-6337-3651
営/10時~21時
コープミニ山田
吹田市山田東
4-17-12-101
06-6875-6181
営/9時~22時

茨木市
コープ茨木藤の里
茨木市藤の里1-10-2
072-643-3461
営/10時~20時
コープ茨木白川
茨木市白川2-2-10
072-630-0110
営/9時半~20時50分

高槻市
コープミニ氷室
高槻市氷室町4-2-5
072-690-3501
営/9時~22時

豊能町
コープ新光風台
豊能町豊能町新光風台
2-18-5
072-738-5901
営/10時~20時

島本町
コープ島本
三島郡島本町青葉1-2-10
075-962-3501
営/1F 10時~20時50分、2F 10時~20時

人と自然にやさしい食べものづくり

「安全で安心できる食べものがほしい」という組合員の願いからスタートした取り組み「フードプラン」。トレーサビリティがしっかりした、食べる人にもつくる人にも安全で、環境に配慮して生産された食品をお届けしています。

フードプラン

コープこうべ くらしの情報センター **0120-443-100** [無料]

年中無休 ●火~金/8:30~19:30 ●土~月/8:30~18:00
※12/31~1/3は8:30~18:00

コープこうべ 検索