



3月より新シェフ登場 新しいコースを愉しんで

絶品のフレンチでおなじみの同店で、新たにシェフが就任。新シェフが腕を振るうオススのコースには、春野菜と近海の魚介の食材を使い、初春の香りを感じることができる。ぜひこの機会に春らしいコースを堪能して。

※写真はイメージです。香ばしく焼き上げたお肉を上質な赤ワインソースと一緒に味わってみて。

Menu

- ランチ menu monolith 3,800円(税込)
- [主なメニュー]
- 本日のアミューズ、サークルに包まれた帆立貝と洋ネギのミキユイ、春キャベツと黒オリーブのエクサセを添えて、フランス産仔鴨のロティ、あまおう莓のヴァンシュランなど

特典

「シティライフを見た」で、シェフお薦めコース(3,800円)を利用の場合、メインディッシュを**牛フィレに無料で変更**(3月末まで)

芦屋モノリス
芦屋市大樹町5-23
営/ランチ:11時半~15時 (L.O14時)
第二水曜定休 無料Pあり

0797-38-3355
<http://restaurant.novarese.co.jp/asm/>



芦屋で唯一「ムレスナティー」が楽しめるティーサロン

一杯ずつ丁寧に抽出する「ムレスナティー」をゆっくりと楽しめる同店。フルーツやキャラメルなど豊富なフレーバーティーも人気。広々としたこだわり店内の空間も魅力で、ベビーカーOK、子ども連れにも優しいつくりが嬉しい。

最高級の茶葉を使用した「ムレスナティー」は香りも鮮やか! 各種フレーバーの茶葉も販売している。

Menu

- ストレートティー800円
- コンチネンタルロイヤルミルクティー1,000円
- ホットケーキ1,512円
- サンドイッチ1,512円

特典

「この記事持参」でホットケーキとドリンクご注文の方おすすめフレーバーティー**3杯までお試しOK**(3月末まで1回で2名まで)

teasalon Caracol
(ティーサロン カラコル)
芦屋市大樹町2-12
営/10時~19時 水曜定休 Pあり

0800-888-8715
<https://www.facebook.com/caracol.teasalon>

Go round the good gourmet

グルメの街で見つけた絶品メニュー

阪神間のおすすめグルメ



本格寿司店「ぼて」からランチタイムを彩る 渾身の新メニューが登場

地元で多くの人に愛される「ぼて」。老舗ぶぐ料理店が母体なので、ネタの新鮮さはもちろん、熟練のワザでにぎってくる寿司を手軽に味わえる。同店ではこのたび、ランチに新メニューが登場!「特選海鮮丼」は、旬を織りまぜながら厳選されたネタをお得に楽しめる。リピーターが多い夙川ランチ「憩(いこい)」もオススメ。テーブル席があるので、家族やグループで落ち着いて利用できる。

(上) 豪華なネタをふんだんにつけた「特選海鮮丼」はコストパフォーマンス抜群!

(左) 定番の夙川ランチ「憩(いこい)」は、絶品にぎり(写真)に小鉢と赤だしがついてくる。

Menu

- 特選海鮮丼 980円
- 夙川ランチ「憩(いこい)」980円
- 炙りずし握りランチ 980円
- わらび餅(3ヶ) 100円(ランチ時のみ)
- 特大 生海老握り 一尾280円

特典

「シティライフを見た」で、あったかいコーヒーまたは紅茶を**プレゼント**さらに、海鮮丼は小鉢と寿司屋の赤だしも**プレゼント**(3月末まで)

本格回転寿司 ぼて 夙川店
西宮市松生町11-18
営/11時~15時 (最終入店14時半)
[平日] 17時~21時(最終入店20時半)
[土日祝] 16時半~21時半(最終入店21時)
水曜定休

0798-73-3429

A PROJECT IN 2016

SHOP

出店応援プロジェクト

Standard × Door × City Life

Standard (空間プロデュース) × **Door** (ライフスタイルセレクトショップ) × **CityLife** (地域情報紙)

地域で愛され続けるお店と一緒に創りませんか?

【例えば】カフェを開業したいけど・・・物件はどうさがす? 内装は? 家具は? 宣伝は?

このプロジェクトではオーナー様がお店のマネジメントに専念できるように、物件選びや施工の相談、インテリアのアドバイス、販促のお手伝いなどの業務をサポートします。まずはお気軽に無料相談にお越しください。

株式会社シティライフNEW
「出店応援プロジェクト」係

TEL/06-6338-0640 FAX/06-6368-3505
MAIL/info@citylife-new.com

詳しくはWEBページへ

出店応援 Search <http://standard-coltd.com/sp/>

2015.12 New Open!

もちもちクレープと世界の豆をブレンドした珈琲で至福の時間

連日賑わいをみせる珈琲店は12月にオープンしたばかり。看板メニューはしっとり、もちもち食感のクレープにオリジナルブレンド。豆は苦樂園のバンディービーンズから仕入れ、酸味が少なく苦味の強いもの。クレバードリップパーを使い、浸透させて落とす新しい製法で、より味わい深い一杯になる。朝~夜まで楽しめる多彩なメニューで注目を集めている。

血盛りクレープ、バナナ&ベリー-MIXドリンク付き900円

MOUTON COFFEE
(ムートンコーヒー)
西宮市甲子園三番町1番20号
島野ビル1F
営/8時30分~21時(L.O.20時30分)
月2回定休(日程は店頭にて告知有り)

0798-81-5919

神戸・阪神間のおすすめスイーツみつた...

実力派パティシエがつくる、美味しいスイーツをご紹介

♣ マスカルポーネとゆずが好相性のなめらかケーキ

ゆずのゼリーを真ん中に、上の層には北海道産のマスカルポーネ、下の層にはゆずムースを挟んださわやかなケーキ。クリーミーなマスカルポーネにゆずの酸味が加わることで味が締まり、上品な味わいに仕上がっている。ゼリーとゆずムースには、とれたてのゆずを加工したピューレが使われており、フレッシュな酸味が人気の一品だ。

ゆずとマスカルポーネ 421円
12月~3月までの冬季商品。鮮やかな黄色が春の到来を予感させる。

アトリエ・パレット
西宮市神楽町5-29
TEL.0798-23-6813 営/10時~20時 火曜定休

色とりどりのケーキが並ぶショーケース。お持ちせにぴったりなかわいい焼き菓子、完成度の高いイラストケーキ(要注文)もあり。

♣ タルト好きにはたまらない、さくさくしっとりの絶品タルト

アーモンドの香ばしい香りが口いっぱいに広がり、そのあとにオレンジのさわやかな風味が味わえるオレンジタルト。中のしっとり生地にはオレンジピールや果肉も入っていて、甘味と酸味のコントラストも効いている。ここのお菓子はオーガニックや天然の素材を使っているのも雑味がなく、優しい自然の甘みに魅かれる女性客が多い。

オレンジタルト 420円
タルトはアプリコットやフランボワーズ、冬場はチョコもあるそう。プリン、スフレロマーシェも人気だ。

Gâteaux Favoris (ガトー・ファヴォリ)
神戸市中央区栄町通3-1-7 栄町ビルディング208
TEL.078-599-9208 営/12時半~19時 月曜・火曜定休

店内にはオーナー手作りの焼き菓子や、オーガニックの紅茶なども売られている。焼き菓子はオンラインショップでの購入も可能。