

2016

# 絶品旨麺

シンプルな味わいのあっさり系から、味噌や担々麺、冷麺などバラエティに富んだ旨い麺を紹介します。



上質な5種類の肉を盛り合わせた、極み5,100円(3人前)

- Menu
- ▶ 牛たん重(自家製ナムル3種&スープ付) .....1,300円
  - ▶ テールチゲ .....1,300円
  - ▶ 箕面キムチ(250g) .....390円

特典「シティライフを見た」で  
▶ **自家製牛そばプレゼント**  
(5月末まで、1グループ1バックまで)

## 焼肉屋の冷麺 890円

トロける肉質の黒毛和牛を、リーズナブルに提供する人気焼肉店の絶品麺は、こだわり牛骨スープにコシの強い麺、自家製キムチと温泉卵入りのやみつき冷麺!自家製牛そばご飯とドリンク付きで980円のランチセットがおすすめ!



## 黒毛和牛 ゆたか

箕面市西宿2-20-4  
営/ランチ11時半~15時(L014時半)  
ディナー17時~23時(L022時)  
木曜定休(祝日の場合は営業) P有り  
☎072-728-4129  
<http://lyutaka.citylife-new.com/>

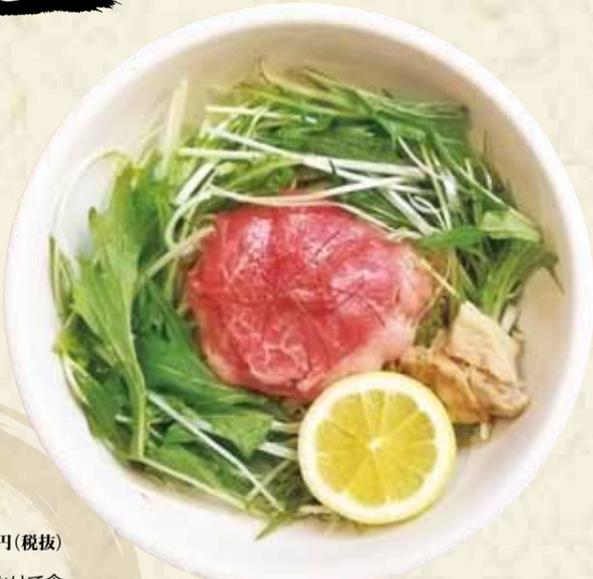


一見ラーメン屋とは思えない趣きある外観に期待が高まる。

- Menu
- ▶ 松阪牛かす麺 .....760円
  - ▶ 松阪牛麺肉盛り .....1,520円
  - ▶ 松阪牛ヘットごはん .....270円
  - ▶ 黄身が絶品の温玉ごはん .....300円 (全て税込)

## 松阪牛麺 950円(税抜)

高級松阪牛に熱々の出汁をかけて食す一杯。上品でつくこない肉の旨みが出汁に溶け合いその下から覗かせるまるで蕎麦のような特注麺と良く合う。たっぷりのシャキシャキ野菜もさっぱり嬉しい。



## 松阪牛麺 吹田店

吹田市津雲台7-5-14  
営/11時半~14時半(L.O.)  
18時~21時半(L.O.)  
年中無休(年末年始除く)  
☎06-7171-4142



- Menu
- ▶ チャーシューメン .....800円
  - ▶ 今週の限定ラーメン .....900円
  - ▶ 半チャーハン .....(ランチ)100円 (通常)250円
  - ▶ 300円ラーメン .....300円 (小学生~高校生限定)
- ※ランチタイムは11時~15時

おかげさまで  
リニューアル1/2周年!

特典 この記事持参で  
▶ **博多ラーメン2杯ご購入につき1杯分無料(返金)!**  
例)2名様で2杯購入  
→1杯分無料(600円)  
5名様で5杯購入  
→2杯分無料(1,200円)  
※2名様以上での来店に限る  
※他サービス併用不可  
※有効期限:5月末まで

## 博多ラーメン 600円

幅広い年齢層から愛されている「なかなかなかや」が5月でリニューアル1/2周年を迎える。日頃の感謝の気持ちを込めてラーメン2杯につきラーメン1杯分が無料になるという大サービスを実施!ぜひこの機会に訪れてみて。



## なかなかなかや

池田市中川原町316-1  
営/11時頃~深夜3時頃 (L0深夜2時半頃)  
P/約26台  
店休日/不定休  
☎072-753-2700  
<http://nknknky.com>



広々と座席も充実。家族連れも大歓迎。

- Menu
- ▶ 根性醤油 .....730円 (麺少は680円)
  - ▶ 純情なつげ麺 .....830円 (200g~400gまでは同料金)
  - ▶ お子さまらぁめん .....280円

特典 この記事持参で  
▶ らぁめんご注文の方、**ギョーザ半額** または**トッピングの野菜盛が無料**  
(5月末まで・箕面店限定)

## 自家製ラー油の情熱担々麺 780円

自家製ラー油とゴマの香ばしさで旨さ広がる本格担々麺。スープと絡みやすい自家製麺は添加物など一切使用しない。女性に人気のシャキシャキ国産野菜や国産ねぎ入れ放題、ご飯お替わり自由など男前なサービスで家族で楽しめる評判。



## 男のらぁめん 神戸ちえりー亭 大阪箕面店

箕面市外院1丁目2-9  
営/平日・日祝 11時~24時(L.O.24時)  
全土祝前日 11時~25時(L.O.25時)  
定休日なし P33台  
☎072-727-5678  
<http://kobe-cherrytei.com/>



青い看板が目印。白を基調とした店内は女性でもフラッと入りやすい。

- Menu
- ▶ 味付たまご .....100円
  - ▶ 限定肉みそめし .....300円
  - ▶ 限定背脂魚そば .....800円

## 醤油そば 並 750円

若き店主が丹精こめて作り上げた自慢のスープは、但馬鶏、宮崎ポークでとった出汁と毎朝採る魚介スープをミックス、そこに4種類の醤油をブレンドしたオリジナル。「見た目はシンプルですが、素材はいいもの使っています」と店主。口いばいに広がる上質で深い味わいがなんとともたまらない。ストレート細麺との相性も抜群で最後まで美味しく味わえる。



## 中華そば 堀川

豊中市服部西町1-3-3  
営/11時半~14時半  
18時半~22時半 (売切れ次第終了)  
水曜定休  
☎06-6862-3970



オープン以来、多くの人が訪れている同店はこの看板が目印!

- Menu
- ▶ 鶏しょうゆらーめん .....750円
  - ▶ 焼飯 .....400円

特典 「シティライフを見た」で  
▶ **替え玉無料**(2名様まで)  
(5月末まで)

## しょうゆらーめん 650円

甘みを含んだジューシーな丹波地鶏の旨みがたっぷり染み出ただしに、3種類の醤油をブレンドした無添加スープ。自家製麺に特大チャーシュー、穂先メンマ、九条ネギが脇を固める普遍的な一杯に通も唸る。



## 極麺 青三層

吹田市末広町21-53  
営/11時~16時、17時半~  
スープ売切れ次第終了  
火曜・第3月曜定休(祝日の場合変更有)  
☎06-6381-1228  
<https://ja-jp.facebook.com/gokumen.aonisai>

