

# 地元ママがおすすめ!

## EXPOCITY グルメ

エキスポシティ



### ケンタッキーフライドチキン

ららぽーとEXPOCITY店

オリジナルチキンをはじめ、同店限定のスペシャルメニューや焼きたてパンなど常時60種類が食べ放題で堪能できるKFCのビュッフェレストラン。なかでもローストチキンやパスタ、ラザニアといった限定メニューが見逃さない! 5月末より順次夏メニューにリニューアル予定、お楽しみに!



カーネリングポテトとビスケットが子どものお気に入り! ママ友とのランチにも良い!

ビスケット、ナゲット、ポテトなどKFCメニュー以外にスイーツやサラダパバーもそろって満足!

MENU	特典
● 平日ランチ ..... 1,880円	「シティライフを見た」で平日ディナー限定 (大人・小学生) <b>100円OFF</b> (6月末まで、1グループ最大4名まで、幼児は除く)
● 土日祝ランチ ..... 1,980円	
● ディナー ..... 2,480円	
● 小学生ランチ ..... 980円	
● 小学生土日祝ランチ ..... 1,080円	
● 小学生ディナー ..... 1,280円	
● 幼児 ..... 480円	
● 3才以下 ..... 無料	
● アルコール飲み放題 ..... 1,250円	

吹田市千里万博公園2-1  
ららぽーとEXPOCITY  
レストラン街1F  
営/ランチ 11時~17時  
ディナー 17時~22時  
無休 駐車場4,100台  
**06-4864-8320**  
平日のみ予約可(前日までのTELにて)



### 定番・正統派の味が人気の秘密 季節のケーキなどデザートも充実

高槻駅すぐの場所にある30年以上も愛される名店。馴染みの深い定番・正統派のメニューが多く、具だくさんの秘伝のソースを8種類の中から選べるスパゲティは、どこか懐かしく安心する味。スパゲティランチには、甘エビ・タコのマリネ・特上ハムなどをつめ込んだ贅沢オードブルサラダがついてくるので、こちらもオススメ! また全て手作りのデザートが充実しており、新たに季節のケーキ5種類が登場したので、ぜひ行ってみたい!



Menu	特典
● スパゲティランチ (8種類の中から) ..... 1,139円 (スパゲティ・オードブル・サラダ・ドリンク)	ランチご注文の方、この記事持参で <b>グラスワイン1杯orドリンク1杯おかわりをサービス!</b> (H28年6月末まで・他特典との併用不可)
● ハンバーグランチ・オムライスランチ・ドリアランチ (ドリンク付) ..... 各1,000円	
● 季節のケーキ各種 (タルト・チーズケーキなど) ..... 287円	
● プリンorケーキセット (ドリンク付) ..... 713円	
● 金・土限定プチディナー (19時~21時) ..... 1,277円 ※価格は全て税別	

スパゲティレストラン **マダム・アンスイ**  
高槻市高槻町12-13 明和ビル1F  
営/11時~20時 ※状況によって17時閉店 (金・土曜日は11時~21時) 火曜不定休  
**072-681-1330**  
[http://www.geocities.jp/madame\\_ainsi/](http://www.geocities.jp/madame_ainsi/)



### 高槻市役所15Fにある創作和食店 期間限定の御膳が500円引きに

テレビのお料理コーナーでおなじみ、中辻料理長考案の創作和食が人気の同店。今回ご紹介の「いろは御膳」は、青しそのクリームソースで仕上げた今が旬のスズキのグリルや梅の風味が爽やかなささみの冷しゃぶサラダなどさっぱりヘルシーなメニューがそろそろ。オススメなので、ぜひ!

Menu	特典
● いろは御膳 ..... 2,800円	「シティライフを見た」でいろは御膳 <b>2,800円 → 2,300円!</b> ランチのみコーヒーor紅茶つき(セルフ) ※ランチは前日までに要予約、ディナーは当日もOK、カード払い不可(6/1~7/31まで)
● ささみの冷しゃぶサラダ~梅とろろ掛け~/自家製チャーシューの新生姜煮/新じゃが餅のみたらし船がけ/スズキと野菜のグリル~青しそクリームソース/キスの白玉胡麻揚げ/冷汁風ご飯/甘夏ソーダゼリー	
● キスの白玉胡麻揚げ/冷汁風ご飯/甘夏ソーダゼリー	

にんにん 高槻市役所店  
高槻市桃園町2-1 西武高槻  
高槻市役所総合センター15F  
営/ランチ11時~16時 (L015時)  
ディナー17時~22時 (L021時)  
無休  
**072-670-3520**  
<http://r.gnavi.co.jp/k319003/>



### 「鱧なベコース」4,800円 絶品の天然鱧で旬を先取り

良質な国産とらふぐが評判の老舗「ふぐ義」だが、これからの季節におすすめしたいのが新鮮で脂ののっている鱧。鱧なべは熟練の職人による丁寧な骨きりと秘伝のダシが味の決め手。丸まった身が美しい花のようで見た目も楽しい。また梅肉や酢みそでさっぱりと楽しむ鱧おとしや、ゆず風味かおるサクサクの鱧唐揚げなど、初夏の味覚をひと足早くどうぞ!

Menu	特典
● 鱧なベコース (鱧なべ・鱧の唐揚げ・鱧おとし・鱧の酢の物・鱧子のゼリー寄せ・冷麦・デザート) ..... 一人前5,700円 (要予約)	「シティライフを見た」で (6月末まで) ※価格はすべて税別
● ふぐ義コース (てっちり・てっさ・ゆびき・煮凍り・唐揚げ・雑炊) ..... 一人前5,700円	
● てっちりコース (てっちり・てっさ・ゆびき・煮凍り・雑炊) ..... 一人前4,500円	

活ふぐ料理専門店 **ふぐ義**  
高槻市高槻町11-21 高槻センター前  
営/17時~23時 (入店21時まで) 月曜定休  
**072-681-9515**



仕入れにより献立が変更になる場合があります。

### 特別コース

1H30名限定 3,800円 (税抜)  
特典 昼夜共、2名様から要予約 (6月末まで)

水色のガラス皿には、チアシードを使ったポン酢ジュレでいただくアロエ入りサラダ、トーストした高野豆腐としめ鯖の鯖サンド、子鮎の甘露煮を。造り三種盛りは高知直送の魚介、大粒の岩ガキは白みそ仕立てのグラタンで楽しむ。天ぷらは納豆、メゴチ、ゴーヤでヘルシーに、国産うなぎの柳川鍋でスタミナをと組み合わせるにも技あり! 手巻き寿司はウニやイクラがたっぷり。最後のくずりは黒蜜で涼やかに。

「美的和食のスズメ」  
粋な日本料理に大人気の女性ファンが多い。今回は旬の食材を取り合わせた乙女心をくすぐる全7品を味わう。美と健康に繋がる幸せな時間を。

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  
**0120-22-7273**  
**072-622-4629**  
<http://ibaraki-naritaya.com/>

土用の丑の日・7/30(土)  
秘伝のたれ使用の国産うなぎを店頭販売  
うなぎ1本 ..... 2,000円  
うなぎ重 ..... 2,300円  
うなぎ棒寿司1本 ..... 2,500円  
半本 ..... 1,250円 (税込・予約受付中)

euromanaging by 住みなれた街で物件さがしからはじめる

## 物語のあるリノベーション

**ONE STOP RENOVATION**  
ユーロでは、リノベーション向けの物件探しから、引渡後の保証も当社がトータルサポート。

資料請求・お問合せは  検索

株式会社 ユーロプランニング  
〒567-0854 大阪府茨木市島 1-21-32 営業時間: 9:00~19:00 (年末年始休)  
**0120-885-969** <http://www.euro-planning.jp/renovation/>

From CityLife

## 情報紙CityLifeは

ココに設置しています!

設置場所の情報は webからご覧いただけます。

右記QRコードがホームページからチェックすることができます。

CityLife で検索