



涼を感じる、さわやか中華 ロングセラーの 人気コース「第30弾」

本格中華料理を存分に味わえる同店。今回オススメしたいのが、初夏の爽快感と食欲をそそる本格中華の神髄が同時に味わえる「至福コース」。さっぱり塩味のソースにオレンジの甘みが増えられた「鮎のオレンジ焼き」は初夏にふさわしい料理。牛バラ肉を5時間以上煮込んだやわらか煮は油まで美味しく頂け、「トマトと大葉の汁そば」は、麺とトマト&大葉の組み合わせが予想以上にはまる!ディナーは黒酢の酢豚が麻婆豆腐がプラス一品なので、さらにお得!ぜひ利用してみてください。

Menu

至福コース.....2,400円
前菜盛り合わせ/海鮮と冬瓜入りフカヒレスープ/鮎のオレンジ焼き/海老マヨと揚げ餃子/牛バラ肉のやわらか煮/トマトと大葉の汁そば、又は中華粥/デザート/中国茶
※ランチは前日までの完全予約制、ディナーは平日火〜金のみ、カード払い不可

特典

「シティライフを見た」で至福コース2,400円→(前日までの完全予約にて)ランチ1,900円(一品プラスで予約にて)ディナー2,200円
※ディナーの一品プラスは「黒酢の酢豚」or「麻婆豆腐」
※汁そばor中華粥も含めてチョイスは1グループ統一となります。(7/1~8/31まで ※8/11~16は除く)

中華菜館 桃莉 (トウリ)

高槻市桃園町2-1
高槻市役所総合センター15F
営/ランチ 11時~14時半(L.O14時)
ディナー 17時~22時(L.O21時)
月曜定休
☎072-670-3550



夏の旬食材を天ぷらで愉しむ 揚げたてサクサクの季節の定食

新鮮な野菜や魚介の絶品天ぷらを、揚げた順に運んでくれるスタイルが人気の同店。旬食材が味わえる季節の定食ではぎす・たこ・オクラ・かぼちゃなど夏を存分に愉しめる。食後におすすめのアイスコーヒーが登場!特典利用でお得に!

季節の定食.....900円
(ぎす、たこ、オクラ、なす、アスパラ、かぼちゃ)
※内容は仕入れによって変更あり

Menu

うまやす定食.....780円
おすすめ定食.....890円
スペシャル定食.....1,200円
ちょい飲みセット.....1,000円
うまやす天丼.....750円

特典

「シティライフを見た」で①(エビ)か(ナス)さつまいも(明太子)の中からお一人様1品サービス
②アイスコーヒー200円→50円に!
(併用不可) (7月未まで)

天ぷら屋 うましやすし

高槻市津之江町2-5-22
高槻グリーンハイツ1F
営/平日11時半~14時
17時~21時(L.O20時半)
土・日・祝11時半~21時(L.O20時半)
水曜定休 P4台
☎072-668-1177



JR高槻駅から徒歩3分

京都や奈良の地野菜を使った「野菜ランチ」を中心に、新しいランチメニューも絶好調!シェフ自慢の前菜とステーキをぜひ。新しくなったディナーメニューも好調で、目玉の直送魚介メニューが大人気!お肉料理も充実しているの、楽しいひとときを。

1598円
たっぷり地野菜と柔らか牛肉のステーキランチ
ブラスリー
バルビダ
高槻市白梅町4-3
ミュージアム高槻
営/11時半~15時、
17時~22時
☎072-686-5190



Menu

[ランチ]
●イペリコ豚入りハンバーグ.....1,080円
●パスタランチ.....1,080円
●てんこ盛りローストビーフランチ.....1,274円
●特製バルビダランチ.....1,382円
●キッズプレートランチ.....734円
[ディナー]
●パゲット+ラクレット.....486円
●茶美豚ソーセージ+ラクレット.....734円

特典

この記事持参でランチ・ディナーどちらでもお会計より10%OFF (7月未まで) ※コースは対象外

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-colt.com/sp/

Go round the good gourmet
グルメの街で見つけた絶品メニュー
北摂のおすすめグルメ



ぷるぷる食感の特製キッシュと美味ランチが 味わえる、芥川沿いのオシャレカフェ

店内にある可愛いハンモックに座りながら、ランチ&カフェが楽しめる「ハンモックキッチン」。看板メニューのキッシュは「ぷるぷる食感が今まで食べたことない味!」と大好評で、イートインはもちろん、テイクアウト利用する人も多い逸品だ。3種類の中から選べるランチや、季節のデザート、各種ドリンクなどメニューも豊富なので、お友達や家族とぜひ訪れてね!

キッシュは、全てのランチメニューについてくる同店の看板メニュー!(テイクアウトもあり)

Menu

●キッシュ各種...1カット 280円~/ホール2,200円~ (ホールは3日前までに要予約)
●キッシュランチ.....850円~
●デザート各種.....300円~
※全て税別

特典

この記事持参でご予約のうえランチ注文の方キッシュ1カットプレゼント!
※キッシュの種類は選べません。(7月未まで)



キッシュ専門店 hammock kitchen

(ハンモックキッチン)
高槻市川西町1-1-10
営/9時~18時 無休 P有り

☎090-9693-1477

http://www.hammockkitchen.com/



夏はひんやり あまーい 冷凍焼き芋 こりゃ、もう「天然のアイス」

全国から集められた美味しいお芋さんを独特の焼き方で、甘い焼き芋が年中食べられる焼き芋専門店。人気の焼き芋を干し芋にしたごっつおさんオリジナル「黄金もち」は、ひと口食べて「あっ!」と声を出す人が続出の逸品。「通常の干し芋は、蒸して乾燥しているのに対して、黄金もちは、焼き芋にして、さつまいもの美味さを最大限に引き出してから干しているの、これまでの干し芋とは全く別物。これは、もう「ガトー・イモ」でも言いなくなるフランス人もびっくりのケーキ菓子」とオーナーのギリギリやすしさん。

ごっつおさんで扱うお芋さんはとても甘く食物繊維が豊富でヘルシー!まさに「天然のスイーツ」。冷凍焼き芋は半解凍で、シャーベットにしていたらという女性も多い。

評判の「しるくま」の冷凍焼き芋と牛乳をミキサーして、活カージュにして朝食にという人も。「おなかも快調!」と大好評。



Menu

●干し焼き芋(1袋約40g入り).....278円
●焼き芋(1本).....約250円~
●フレッシュジュース.....250円~
●カットフルーツ.....300円~

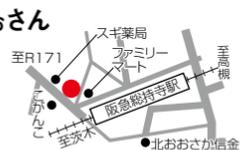
特典

「シティライフを見た」で「ごっつおさん倶楽部」のポイントを通称の3倍プレゼント!
(7月未まで)

焼きも専門店 ごっつおさん

茨木市総持寺駅前町5-29
(阪急総持寺駅徒歩1分)
営/9時半~19時半
日祝休

☎072-646-8898



プールサイドビアガーデン
9/30(金)まで
食べ放題
飲み放題
時間内無制限
席数最大500席
毎週水・木・金 ステージパフォーマンス
水 大人気! サンバNight
木 週替わりステージパフォーマンス

通常 4,200円 WEB予約がお得 前日20時までに申し込みたい
「シティライフを見た」とご予約で 3,900円

営業時間/平日 17:30~21:00 土曜日 17:00~21:00 日曜日 17:00~20:30 (7/16~8/31は17:30~)

詳しくはWEBへ
10:00~18:00 (直通) 18:00以降当日空席のご案内(代表)
千里阪急ホテル 06-6871-2416 06-6872-2211
梅田から乗りかえなしで19分 地下鉄御堂筋線(北大阪急行)・大阪モノレール「千里中央駅」徒歩5分