

# 食べつくす

ワインに合うイタリアンからしゃぶしゃぶや刺身など...  
和食から洋食まで北摂の美味しいグルメ店を紹介します。



Youshoku



鱧なベコース 一人前5,700円(要予約)

天然の鱧を存分に満喫できる全7品のコース。  
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

## 活ふぐ料理専門店 ふぐ義 (フグヨシ)

高槻市高槻町11-21  
営/17時~23時  
(入店21時まで)  
月曜定休  
☎072-681-9515



丁寧に焼いたふぐのひれを日本酒に漬け込み、三日三晩冷蔵庫で寝かせた夏限定の冷やしひれ酒680円(税別)。じっくり染み出た旨味とすっきりとした喉越しがたまらない逸品!

これから旬を迎える鱧。上質な鱧を高槻で楽しむなら、味にこだわる大人が通う「ふぐ義」の期間限定「鱧なベコース」。メインの鍋は秘伝のダシをたっぷり使用。丁寧に骨切りした鱧をダシにくぐらせると身がフワッと花のように咲くのは新鮮だからこそ。おなじみの鱧おとしや唐揚げの物もついて満足度は格別。

## 和食 Japanese

読者限定・鱧なベコースで夏の旬美食をお得に堪能



牛肉でお馴染みハラミも馬刺しで食べられるのは専門店ならではの柔らかくて肉の旨みがたっぷり。

お家で馬刺しを堪能  
熊本直送の馬肉専門店



特選赤身 100g 1,382円

国内流通の馬刺しでも珍しい青森産(国産)馬肉の特選赤身は一番のおすすめ。肥育方法や冷凍方法にこだわった肉は、濃厚な肉の旨みが絶品。

## 大阪馬肉屋 ロマンチック街道豊中店

豊中市北緑丘1-1-10  
営/14時~19時(平日)  
11時~19時(土日祝)  
水曜定休  
Pあり(店舗から南に50m先、水田駐車場39番)  
☎06-6152-8294  
http://banikuya.jp



## Menu

一年中楽しめるふぐ料理  
注文後水櫃から取り出して捌くので新鮮なもの!  
●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)  
●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・ふぐ唐揚げ・雑炊)

## 特典

「シティライフを見た」  
●鱧なベコース.....5,700円→4,800円  
●ふぐなべ各コース.....各1,000円OFF  
※価格はすべて税別 特典併用不可(7月未まで)



馬刺し 上カルビ

桜ユッケ

※写真は全て盛り付けイメージ

## 特典

「シティライフを見た」+無料会員登録でお買い上げ金額合計4,000円で、  
**桜ユッケ40g 1パック630円相当をプレゼント**  
(7月未まで)



炭焼き変わり串コース 1,620円

前菜3種、串焼き5種、サラダ、しょうが入りおこげスープ、  
コーヒーor紅茶orソフトドリンク、自家製パンケーキ  
※内容は仕入れにより変更あり  
※1日10食限定、要予約

## Menu

●チーズフォンデュランチコース.....1,980円  
(サラダ、前菜5種盛、炭火焼チーズフォンデュ、  
リゾット、コーヒーor紅茶orソフトドリンク、  
自家製パンケーキ) ※要予約、利用は2名~  
●希少部位の牛カインミステーキランチ1,620円  
(サラダ、前菜3種、牛カインミステーキ、  
コーヒーor紅茶orソフトドリンク、自家製パンケーキ)  
※要予約、利用は2名~  
※グループ利用可 ※クレジットカード不可



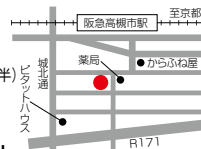
炭火で焼いた野菜やお肉を、白ワインとゴルゴンゾーラ入りの特製チー  
ーズにかためていただくコース。  
※写真は2人前

プチ贅沢を愉しむ  
炭火焼きランチ

フランスやイタリアなど、50~60種の各国のワインが楽しめる人気のおしゃれなワインバル。ランチの「炭焼き変わり串コース」は、前菜の盛り合わせ、サラダ、炭焼き串5種など、その日仕入れた新鮮な食材を使った料理の数々が並び、彩り鮮やかなランチコース。お昼から串焼きとワインでプチ贅沢なランチを(予約限定)

## 炭焼き&ワイン酒場 Ebisu

(エビス)  
高槻市城北町2-14-9 ルカーモビル1F  
営/火~金11時半~14時(ランチ予約営業)  
月~土18時~24時(L023時、ドリンクL023時半)  
日曜定休(翌日祝日の場合は営業)  
☎072-675-2911  
https://www.facebook.com/wineebisu



本格京料理で楽しむ  
旬の鱧しゃぶコース

町家造りの落ち着いた雰囲気の中で、美味しい京料理が気軽に味わえる同店。和の趣を感じる一皿が並び、京月から、夏の旬「鱧」を楽しむコースが登場。ぶりの鱧をたっぷりの新鮮野菜と一緒に、さらさらとしたお徳なコース。美味しい京料理で食事会の雰囲気も盛り上がる! 京月で楽しめる日本の夏に舌鼓を。



鱧しゃぶコース(飲み放題付) 4,500円→4,000円

口取り盛り合わせ、鮮魚お造り3種盛り合わせ、朝引き鶏タキヤキシャキ大根サラダ、若鮎と夏野菜の天ぷら、鱧すき鍋、Pの淡路めかぶうどん、季節の甘味  
※前日までに要予約、7月未まで

## Menu

●3色ざるそば御膳すし付(ランチ).....1,500円  
●京月御膳(ランチ).....2,000円  
●牛薄板焼御膳(ランチ).....2,000円

## 特典

「シティライフを見た」と前日までの予約で  
●鱧しゃぶコース4,500円→4,000円  
●さらに飲み放題2時間を3時間に!  
(7月未まで)

## 京ごはんのぼたやき

京月 高槻店  
(きょうげつ)  
高槻市紺屋町7-8 無休  
営/ランチ11時半~14時半(L014時)  
ディナー17時~23時(L022時半)  
日曜日は22時まで(L021時半)  
☎072-685-2929



彦ランチ 1,400円(1日限定10食)

刺身(三種盛)、旬盛箱(焼物・煮物・揚物・猪口)、御飯、汁物、デザートもついた大満足の内容。1日限定10食なので事前予約がベター。

## Menu

●播磨ランチ(魚メイン).....900円  
●穂ランチ(肉メイン).....900円  
(旬盛プレート、メイン、御飯、汁物、デザート)

## 特典

「シティライフを見た」で  
●ランチ注文の方  
●コーヒーor紅茶をサービス!  
(7月未まで)  
●1周年記念ディナータイム、  
ファーストドリンク1人1杯をサービス!  
(7/14~7/20まで)



家のようなくつろぎと心づくしの料理を満喫

まるで家に居てゆつくりとくつろいでいるような感覚で、和食を極めた料理人の技が気軽に味わえる「料理家 三」。毎朝市場から仕入れる鮮度の高い食材を使った上品で鮮やかな料理の数々は目でも楽しめる。7・8月は限定で定番の播・穂ランチに加え、メインが特製の冷やしうどんとなる必食メニューが新登場!

## 料理家 三

(さん)  
高槻市上土室5-34-1 阿武野第一マンション1F  
営/11時~15時(L014時)  
17時~22時(L021時半)  
日曜定休(7/17は営業、7/25は休み) P有り  
☎072-693-0309

