

ワインを片手に贅沢なフカヒレ餃子を

ジャズが流れるスタイリッシュな空間で、色鮮やかな本格中華が味わえる。1人でも入りやすいと女性に人気なゆえ、料理は基本的に小ポーション。地鶏を使ったジュシーなクリスピーチキンをはじめ、目移りするメニュー

hola オラ。

芦屋市大原町8-2
ラフォーネ芦屋B1
営/17時~翌2時(L.O.翌1時)
日曜定休

☎0797-38-8856
<http://www.wisemart.net/hola/>



餃子にビールに空間まで新しい楽しみ方を提案

赤を基調としたハイセンスな空間にカウンター&ハイチテーブルを配置したりと、餃子店のイメージを一新。神戸牛の牛脂を混ぜた2度挽きの豚ミンチがジュシーな餃子はもちろん、キリンビールドラフトマスターズ・スクールを受講し、おいしい生ビール(486円)の提供方法を追求するなど、プラスアルファなサービスにもこだわる。新しい餃子の楽しみ方を体感してみてください。



味包 (みほー)
西宮市甲子園口3-16-16
営/10時~14時半(L.O.14時)、16時半~21時(L.O.20時半)
月曜定休 駐車場なし
☎0798-67-1558



中華調理師の最高位 特級廚師が手づくり

特級廚師の資格をもつ中国出身のオーナーシェフが手がけるだけに、点心の皮まですべて手作り。豚の肩ロースを店内でミンチするなど、こだわりの詰まった餃子は、焼きはパリッ、水餃子はモチモチとタレをつけずとも旨いと評判。ランチならセットでも730円と、お値打ちさも魅力だ。



ひと口サイズの餃子は鉄板に油を引かずパリッとジュシーに。1つめはそのまま、2つめは味噌ダレで、3つめ以降はラー油や酢を加えてアレンジして楽しむ。

俺の餃子
トアウエスト店

神戸市中央区北長狭通3-8-1
アライビル1F

営/17時~23時(L.O.22時)
土日祝15時~

月曜定休

☎078-599-7720

<https://www.facebook.com/oregyo.torwest/>



俺の焼餃子 313円(8個)
野菜と肉の比率は3:1。さらに油を引かず焼き上げるので、牛脂入り豚ミンチのジュシーさは残しつつあっさりとした味わいに。神戸餃子ならではの味噌ダレにも定評あり。

アサヒビールから 読者プレゼント

※個人情報には弊社にて厳重に管理し、プレゼント商品の発送以外には使用いたしません。
※アルコール類のご応募は20歳以上の方に限ります。

関西エリア限定

クリアアサヒ 関西仕立て

1ケース(24缶入り).....5名様

操業125周年を迎えるアサヒビール吹田工場の特別限定製造商品。ふくらみのあるまろやかな味わいはお好み焼きやたこ焼きなど、ソース料理にぴったり。もちろん餃子にも合うこと間違いなし。



●応募方法：ホームページの応募フォームから応募ください。
<http://present.citylife-new.com>

●締め切り：7/25(月)必着

※ご応募は6/26以降から可能です。

落ち着きある空間でユニーク餃子に舌鼓

三宮駅から程近い名店。タコ、エビ、ニラなど、変わり種も好評な餃子は、やや多めに入れたミンチの濃厚な旨味と野菜の自然な甘味だけでも十分な味わい深さだが、すりゴマが効いた甘い味噌ダレをつければよりいっそう風味豊かに。元割烹を再生した店内のカウンターには日替りのおぼんざいが並ぶので、焼き上がるまでの待ち時間に生ビール(530円)のアテにつまむのもおすすめだ。



ベテラン店長が調理。味噌ダレと薄焼きせんべいのようなカリカリの皮をより堪能したいなら、焼き餃子(230円/5個)を。

ギョーザ包君 (ばおくん)

神戸市中央区中山手通1-7-8 格子屋ビル1F

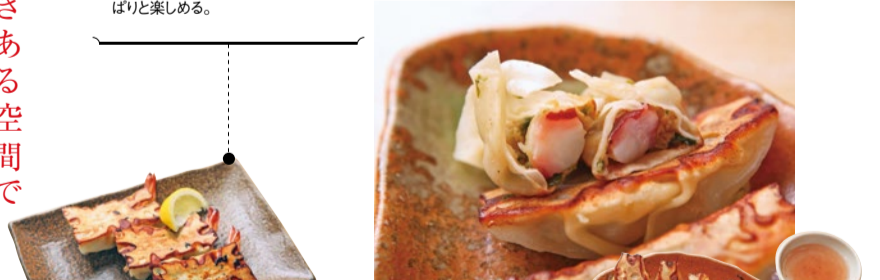
営/17時~23時
日曜・祝日定休

☎078-331-2924



エビギョーザ 430円(3本)

あんどうにもエビを丸ごと1尾包んで焼き上げた贅沢なオリジナル餃子。薄くてカリッとした皮と、エビのプリッと感がやみつきに。塩とレモンでさっぱりと楽しめる。



タコギョーザ 450円(5個)

ベースとなる豚ミンチや白菜、キャベツなどのあんこに、ぶつ切りで存在感のあるタコをミックス。コリコリとした食感を、さっぱりとしたウメダレにつけて味わおう。