

おいしいがいっぱい

北摂を食べつくす

岡町に住む大人の隠れ家
カウンター8席のみの名店

落ち着いた住宅街にひっそりと佇む鮨どころ。職人歴32年の菅本さんが磨き抜かれた技で極上の鮨を堪能させてくれる。例えばウニは北海道産と瀬戸内産を用意。「微妙に味が違うからお好みで」と、これが一番と押し付けるのは自己満足に過ぎないから。香り、彩り、味すべてに職人のこだわりが凝縮された定番の「おまかせコース」で、鮨の真髄を楽しんで。

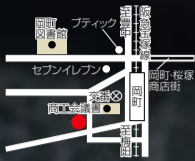


寿司職人一家でありながら、この岡町「明石鮨」は菅本さんならではの独自の店づくりを目指す。細やかな気遣いと拘りが最高のひとときを演出してくれる。

岡町 明石鮨

豊中市岡町北1-4-11
営/18時~ラスト
月曜、第1・5日曜定休(不定休あり)
要予約

☎090-3037-0041 (予約専用)
☎06-6858-0041



おまかせコース
10,800円

肴4~6品、
にぎり10貫~12貫、汁物
※ミニコース6,480円もあり



**市場直送で鮮度抜群
初夏は活ハモ、鰻に舌鼓**

市場の仲買直営店ならではの美味しい魚をいただける同店。この時期オススメはハモ。活きたハモを店内で調理しているから鮮度抜群。また愛知県産朝焼き特上うなぎも登場。毎朝市場内で活きたうなぎを炭焼きしたこちらにも贅沢な商品。噂を聞きつけ遠方からも訪れる人気店だ。夏の魚が続々登場。ぜひ行ってみて。



淡路島産活ハモ定食 1,500円

プリプリの湯引きしたハモやふわふわの天ぷらで贅沢に!

Menu

- 淡路島産活ハモ定食1,500円
 - 愛知県産朝焼き特上うなぎ定食2,800円(ハーフ1,600円)
- 他にも海鮮丼、おさしみ定食などあり。
ランチ1,000円~ ※全て税別

7月30日 土曜の丑の日
愛知県産朝焼き特上ウナギ
予約受付中
特別価格2,700円
他国産ウナギもご用意



銀蔵 (ぎんぞう)

箕面市小野原東5-2-1
営/ランチ11時~14時半(L014時)
ディナー火~木:18時~21時 金:18時~22時
土:17時~22時 日:17時~21時
月曜定休 Pあり

☎080-1400-3527



愛知県産朝焼き特上うなぎ定食
2,800円
(ハーフ1,600円)

高級感と居心地の良さを兼ね備えた空間は、まさにおもてなしの心を知り尽くした明石倶楽部ならではの。



すっぽん鍋ランチコース 2,750円

サラダ/珍味/挽物/すっぽん鍋/ご飯/香の物/コーヒー/和菓子

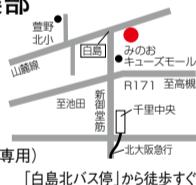
厳選すっぽん鍋コースの「造り」

美容と健康に良い
本格すっぽん料理をお手軽に

質の良い国産すっぽんを店で捌き、じっくりと炊き上げたというすっぽん鍋は、くさみやにおいは切なく、滋味深くクセになるおいしさ。翌朝の肌のハリにも期待大!じつは、著名人も通う大阪ミナミの高級すし割烹「明石鮨」が出店しており、リーズナブルな価格で「これだけの質のすっぽん鍋は、なかなかいただけない」とのこと。レビューが多いという評判も納得。

丸なべ 和料理 明石倶楽部

(あかしくらぶ)
箕面市白島2-22-24 予約優先
営/11時半~15時 不定休
※夜は当面、日曜祝日のみ営業
(17時半~22時) 駐車場5台あり
※10歳以下のお子様の入店不可
☎090-3490-7739 (予約専用)
☎072-723-7739



Menu

- 夜のメニュー(要予約、日祝のみ)
- お手軽すっぽん鍋コース(ランチ可)4,630円
 - 厳選すっぽん鍋コース6,900円
 - (血梅酒割、造り、珍味、挽物、すっぽん鍋、雑炊、香の物)
 - 他にも、すしのおまかせコース6,900円~
- 夏ははもコース、冬はぶぐコースもあり。
※全て税別



夏のお昼限定ミニコース 3,000円(税込)

夜で人気の一品メニューなどがちよとずつ食べられる豪華コース。7~9種の前菜、お造り、挽もの、揚げもの、はも小鍋、スタチの小そばまたはご飯と香物、コーヒー、甘味。8月までの限定メニューだ。

Menu

- ざるそば1,000円
- 鴨なんばんや1,500円
- 天ぷらそば1,500円
- 季節のお弁当1,000円

特典

シティライフ持参で、
コース料理100円OFF
(7月未まで、前日までの要予約)

一柳斎 玄庵

(イチリュウサイゲンアン)
豊中市上新田3-3-38-106 第二千里グランドハイツ1F
営/11時45分~14時 18時~22時(L020時)
月曜定休
☎06-6834-0188
<http://www13.plala.or.jp/itiryusaigenan/>



住宅街の中の隠れ家的なお店。風情ある佇まいながら、店内には気楽な雰囲気、ほっこりあ和める。

昼も夜も「旨い」が満載
素材重視の粋な蕎麦屋

福井産など吟味した蕎麦粉を仕入れて手打ちする「丸」が基本の本格蕎麦店。お昼はリッチなコースや人気の「季節のお弁当」夜はお造りや焼き鳥など上質素材にこだわった品料理も加わり、蕎麦ツウも杯飲みたい派も大満足。もちろんこの季節にうれしい定番ざるそばや鴨なんばんなど、各種単品蕎麦メニューもオススメ。



7月の季節コース「逢坂コース」 3,240円

天ぷら10品は活海老、海老しそ巻、とうもろこし、オクラ、万願寺唐辛子、鱧、かわはぎ、メゴチ、ズッキーニ、パプリカと旬な食材がずらり。シメには人気の小海老のかきあげ天茶または白飯、味噌汁、特製かきあげが。小鉢、デザートもセットでお得なコースだ。

Menu

- 天ぷら定食1,080円
 - 天ぷら定食お造り付1,404円
 - 海老天丼1,296円
 - 人気食材コース4,320円
- (小鉢、造り2種盛り、天ぷら12品、蒸し物(冷やし茶碗蒸し)、御食事、デザート)
※前日までに要予約

特典

「シティライフ見た」で
コース料理10%OFF(7月未まで)



厨房と対面し、揚げる様子をライブに楽しめるカウンター席、くつろげるテーブル席、気分どうぞ。

サクサクの揚げたて
旬菜天ぷらを満喫して

オープン以来30年以上にわたり、地元で愛されている同店。この道35年の料理人が新鮮な旬素材を使って一品品揚げたてを提供。独自のブレンド油で揚げるからこそサクサクで、いくらでも食べられそう!かつお風味がきいた自家製つゆや宮古島の雪塩との相性もバツグン。シメは名物の小海老のかき揚げ。き場の「天茶」でキマリ。

てんぷら 瓢天 千里セルシー店

(ヒョウテン)
豊中市新千里東町1-5-2
千里セルシーB1
営/平日11時~15時 17時~21時半
土日祝11時~21時半 無休
☎06-6832-7504

