

年末年始の帰省は家族や親戚など、普段は会えない人と会える楽しい時間。そんな楽しい時間に華を添える素敵なおもたせを紹介します。

贈ってうれしい、もらってうれしい

素敵なおもたせ



うなぎ処 廣
特うな重 三、五〇〇円

賞味期限	当日
保存方法	常温
予約	可

プラス400円で、う巻付弁当も可



patisserie ystyle (パティスリーワイスタイル)
箕面もみじフィナンシェ
「十五個入三、二四〇円」

賞味期限	1ヶ月
保存方法	常温
予約	可



大阪馬肉屋 (おおさかばにくや)
馬刺し入門セット (並)
「四、二九八円」

賞味期限	1ヶ月～
保存方法	冷凍
予約	不可

※写真は入門セット(上)+桜ユッケ盛り付けイメージ

食通のアノ方も満足必至なのが、同店の「特うな重」。老舗「戎橋柴藤」の元料理長である店主が、自ら目利きした活け鰻を使用。地焼きでこんがり焼き上げ、皮は香ばしく、身はふっくらやわらか。後味のいい自家製だれとの相性もバツグン。

Menu

- 極上うな重..... 3,000円
- うな重..... 1,850円
- 昼のサービス定食(平日のみ)..... 1,300円～
- 会席料理(予約不要)..... 3,250円～

焦がしバターとアーモンドプードルの贅沢な風味と香りが魅力的なフィナンシェ。地元・箕面ならではの紅葉のデザインは手土産にピッタリで、彩りもきれいな5種類。厚みがあり、食感はふんわりしっとり！世代問わずきつと喜ばれるはず。

Menu

- ギフト各種..... 1,080円～
- ケーキ..... 378円～
- マカロン..... 194円
- 箕面もみじフィナンシェ5個入り..... 1,080円

馬刺しの特産地、熊本・青森から厳選して仕入れた馬肉を常時十数種以上も取り揃える馬肉販売店。専門店ならではの鮮度と品揃えは大阪府内外の飲食店主もわざわざ買いに訪れるほど。彩り鮮やかな馬刺しは年末年始の食卓にもピッタリ。

特典

「シティライフを見た」& 無料会員登録 & 2,500円以上お買上げで
● 桜ユッケ(40g・630円相当)をプレゼント
(12月22日まで)

うなぎ処 廣 (ひろ)
吹田市千里山西4-30-8 ヴェルタ千里山
営/11時半～14時半(L014時)
17時半～20時半(L020時)
月曜・第1・3火曜定休
(月曜が祝日の場合は営業)
12/30～1/2は休み、1/3から営業
☎06-6387-1313
http://happy.ap.teacup.com/ikeunagi/



patisserie ystyle (パティスリー ワイスタイル)
箕面市桜4-15-40
営/10時～20時
P7台有り
※ネット販売有り詳しくはHPへ
☎072-737-7088
patisserie-ystyle.com



大阪馬肉屋 (おおさかばにくや)
ロマンチック街道豊中店
豊中市北緑丘1-1-10
営/平日 14時～19時
土日祝 11時～19時 水曜定休
専用駐車場あり(店舗から南に40m)
2016年10月千里丘店もオープン
☎06-6152-8294
http://banikuya.jp



和菓子処 かむろ
いちご大福 [単品二六〇円税抜]

賞味期限	2日
保存方法	要冷蔵
予約	可

糖度が高く一口目でみずみずしさを実感できるいちご「さ」がほのかに使用。特製ミルク黄身餡はいちごを引き立たせる上品な甘さだ。マシュマロ食感のお餅で包んだこの時期限定の味わいを、大切なひとへ。

Menu

- 久利かむろ..... 220円
- 勝王最中..... 160円
- 名代栗饅頭..... 140円
- 黒糖菓凍糖..... 90円(1本)
- ※全て税抜価格

和菓子処 かむろ (ワガシドコロ カムロ)
箕面市牧落3-9-13
営/10時～19時
水曜定休
☎072-725-7622
http://kamurosouan.net/



Est Sablon (エストサブリオン)
CHESSI [十六枚入二、四〇〇円]

賞味期限	25日
保存方法	常温
予約	予約可

小野原で長年愛される同店には、パティシエが心を込めて作ったお菓子が並ぶ。サクサクの生地はベルギー産チョコレートとをサンドしたクッキーは素朴な甘みで老若男女に喜ばれること間違いなし。味はプレーンとチョコの2種類。手作りのやさしい味を楽しんで。

Menu

- 小野原五番館ロール(ロング)..... 1,180円
- チェス16枚入り..... 1,000円
- 和三盆カステラ..... 1,250円
- レモンケーキ5個入..... 1,250円
- 焼きモンブラン5個入..... 1,400円

特典

この記事持参で
● チェス16枚入り
10%OFF
※12月21日まで、他サービスと併用不可

Est Sablon (エストサブリオン)
箕面市小野原東5-8-51 五番館1F
営/10時～20時半
不定休
☎072-730-6858
http://www.estsablon.com



GOKOKU (ゴコク)
YAMA Cuttバーム
「三本入二、〇〇〇円(税別)」

賞味期限	9日
保存方法	常温
予約	可

薄くひろげた生地を何層にも重ね丁寧に作られたバームクーヘンはまさに職人技。自然食材にこだわり、ふんわりとした食感の贅沢な味わいを楽しめる。その他、香ばしく風味豊かなフィナンシェ、ほかにレモンの香りがする「マドレーヌ」も人気。パッケージにもこだわっているので、贈り物に最適だ。

Menu

- GOKOKUバーム..... 1,000円～
- 全粒粉フィナンシェ12個入..... 1,700円
- 米粉マドレーヌ12個入..... 1,700円
- 焼き菓子ミニセット 5個入 700円
-8個入 1,200円
- ※価格は全て税別

特典

「シティライフを見た」で
● YAMA Cuttバーム
3本入り
.....2,000円→
1,800円(税別)
(12月末まで)

GOKOKU (ゴコク)
江坂店 吹田市江坂町 1-10-2 営/10時～20時 ☎06-6337-0023
千里中央店 豊中市新千里東町1-3 せんちゅうバル専門店街1階 営/10時～21時 ☎06-6832-2336
池田店 池田市呉服町 1-1-129 営/10時～20時 ☎072-751-3303