※グルメ掲載店の特典に関してはお食事された方に限ります。

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

北摂の美味しいグルメ店を紹介します。
お気に入りのお店を見つけてください。

彩りも香りもごちそう「大人のフルコース」と「ランチの女王コース」

大人のフルコース(全7品)1,680円～(税別)
(上)スープ・前菜3種盛り合わせ・白身魚のポワレ干し海老のクロッカンわさびクリームソース・メイン4品より選択・デザート4品より選択・焼き立てパン食べ放題(ライス)・飲み物。
(下)「ランチの女王コース」(全6品・1,290円～・税別)。

高い天井の空間と温かいもてなしは、新年の特別な日にもぴったり。人気の「大人のフルコース」は、こだわりのソースで魚もお肉も味わえる。手頃な「ランチの女王コース」もおすすめ。両コース共、テーブルサービスの焼き立てパンが食べ放題!グランドランチメニューはステーキや野菜メニューが増えて一新!夜はピアノ演奏で優雅に。リクエストもぜひ。

シティライフ福袋特典

この記事持参の方に
1枚につき5個入り
(1月1日～1月7日まで)
➡ パン2袋プレゼント!

Menu
- 「ランチの女王コース」……(全6品)1,290円～(税別)
スープ・前菜3種盛り合わせ・メイン4品より選択・デザート(4品より選択)・焼き立てパン食べ放題(ライス)・飲み物。
※男性もOK・16時まで・土日も提供

特典
この記事持参の方に
1枚につき5個入りパン1袋(300円相当)
プレゼント
(1月末まで)

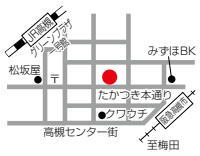
ベーカリーレストラン
サンマルク 茨木店
茨木市中津町22-25
(阪急茨木市駅東口より徒歩15分)
営／平日 11時～23時(LO22時)
土日祝 9時～23時(LO22時)
12/31(土)11時～15時(LO14時)
1/1(日)11時～17時(LO16時)
1/2(月)・1/3(火)11時～22時(LO21時)
年中無休　P45台
072-635-0309
http://www.saint-marc-hd.com

新年は贅沢にふぐ鍋を

予約受付のお持ち帰りセットはてっちりから鍋野菜、昆布、薬味、ポン酢までついてるのでお得で便利!

ふぐを知り尽くした職人が、先代から守り抜いた味を提供してくれる老舗専門店。最高級の国産とらふぐを注文ごとにさばくので、新鮮プリプリ食感!そして利尻昆布の特製ダシと自家製ポン酢がふぐの味をより一層引き立てる!

活ふぐ料理専門店ふぐ義
高槻市高槻町11-21
営/16時～23時(入店21時まで)
お昼12時～14時(前日まで要予約)
1月の休み 1/1・16・23・30
1/2は夜のみ営業
072-681-9515



Menu
- 活てっちりコース……1人前4,500円
てっちり、てっさ、湯びき、煮こごり、雑炊
- ふぐ義コース……1人前5,700円
てっちり、てっさ、湯びき、煮こごり、唐揚げ、雑炊
- 特選厚切りふぐしゃぶコース(要予約)
……1人前7,800円
てっちり、てっさ、湯びき、煮こごり、唐揚げ、ふぐしゃぶ、皮しゃぶ、雑炊、デザート　※価格はすべて税別

特典
「シティライフを見た」と予約で
- ランチ・ディナー共に各コース
1,000円OFF(1月末まで)
- お持ち帰りセット/鍋野菜付き ※前日までに要予約
2～3人前12,000円→10,000円(税込)

旬のイノシシ肉を使用した「ぼたん鍋」

大自然の中で堪能する極上お鍋 心も体も温まること間違いなし

高槻駅前から20分の大自然の中に位置する「原養魚場」は、新鮮な食材を使ったお料理が愉しめる知る人ぞ知る名店。この季節におすすめしたい絶品メニューの一つが「ぼたん鍋」。甘く、濃厚な味わいの猪肉は、実は高タンパク・低脂肪でとってもヘルシー。カロリーを気にせず愉しめるのも女性には嬉しいポイント。鍋料理は1日限定3組となっているので、早めに予約して行ってみて。

引き締まった身のプリプリ食感と脂の旨味が凝縮された鯉料理も是非味わってもらいたい逸品

Menu
- ぼたん鍋セット … 4,500円(1人前)
- 猪のすきやき …… 4,000円(1人前)
- すっぽん鍋セット(3～4人前)
……16,000円
※鍋料理は3日前までに要予約、注文は2人前より
- 鯉のお刺身・洗い(一匹)4,000円～
- 鯉の煮つけ……1,000円

特典
「シティライフ」を見て予約で
お鍋料理を注文の方にもれなく人数分の
ワンドリンクサービス!
(1月末まで)

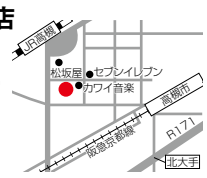
原養魚場
高槻市原2912
営／11時半～20時(L.O.18時)
※予約の場合は要相談
木曜定休
※12/31、12時まで(持ち帰りのみ)
1/1～1/2休
駐車場完備・送迎あり(要相談)
072-687-1550　www.hara-yougyojoh.com

本格京料理で愉しむランチ限定御膳と冬宴会は絶品熟成肉のコースで

冬の宴会コースは熟成肉や但馬鶏天ぷら・あんこう柚庵焼きなど本格京料理が愉しめる贅沢なコース!美味しい料理で自然と会話も弾みっぱなし!お昼は評判のランチ限定「あんこう鍋と旬菜御膳」をぜひ食べてみて。

あんこう鍋と旬菜御膳

京ごはんとろばたやき 京月 高槻店
〈きょうげつ〉
高槻市紺屋町7-8
営／ランチ11時半～14時半(L.014時)
ディナー17時～23時(L.022時半)
日曜日は22時まで(L.021時半)
無休
072-685-2929



特典
「シティライフを見た」と前日までに予約で
①熟成肉の冬宴会コース(飲み放題付)5,500円→5,000円
(鮮魚お造り盛り合わせ、但馬鶏天ぷら、あんこう柚庵焼き、熟成サーロインのローストビーフ、海鮮巻き寿司など全8品)
さらに飲み放題2時間を3時間に!
②「ランチ限定」あんこう鍋と秋の旬菜ご膳2,500円→2,000円
さらにデザート、コーヒーをサービス!　(1月末まで)

市役所15Fから望む絶景 旬の海鮮を愉しむ本格中華コース

同店の看板メニュー、至福コースは「季節ごとに内容が変わるので毎回楽しみ!」と地元主婦たちから絶大な支持を得ている。今回は、高級魚のハタを使った強火蒸しや周りはサクサク、中はモチモチのホタテと山芋のグラタン、紅豆腐が食欲そそるハーブ豚と冬野菜の煮込みなど豪華な内容!ぜひ味わってみて。

Menu
- 至福コース……2,400円
前菜盛り合わせ/鶏そぼろ入りフカヒレスープ/ハタと葱の強火蒸し/ホタテと山芋のグラタン仕立て/ハーブ豚と冬野菜の紅豆腐煮/中華粥、又は葱汁そば/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」と予約で(1/11～2/28まで)
- 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「大根餅」or「エビマヨ」
※チョイスは1グループ統一となります。

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.014時)
ディナー 17時～22時(L.021時)
月曜定休　※12／31は休み
072-670-3550

甘味も蜜もたっぷりな状態の焼きいもを、さらに特製オーブンで高温干しをすることで甘味たっぷりの干し芋に。

甘い焼きいもから作る干し芋 焼きいも専門店の自信作「黄金もち」

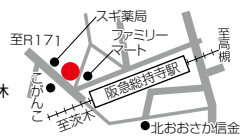
途切れることなくお客さんでいつも賑わう焼きいも専門店。イモの中でも、特に焼きいもにしたら美味しい旬のおイモを全国から集め、ホクホク系や蜜たっぷりのねっとり系など常時4～5種類が揃う。適切な温度で寝かせるなど、おイモを美味しくする製法にとことんこだわっている。そんな本気の焼きいも専門店の自信作、干し芋「黄金もち」が大評判。「噛めば噛むほど甘味が出て、皮まで美味しい!」とリピータ続出のやみつき味。

添加物や着色料など一切使っていないので、お子様でも安心な健康的なおやつ。ちょっとした手土産にもおすすめで、「口に入れた瞬間から自然の味がわかる!」と感動の声が多い。

Menu
- 焼き芋(小1本)……188円
- 焼き芋(中1本)……338円
- 黄金もち(約80g入り)・580円

シティライフ福袋特典
「シティライフ福袋特典を見た」で
「黄金もち3セット」(80g×3袋)が
1,500円(税別)!
※先着100名様限定

焼いも専門店 ごっつぉさん
茨木市総持寺駅前町5-29
(阪急総持寺駅徒歩1分)
営／10時～14時・16時～19時半　日祝休
072-646-8898



「今年も清水屋なら漬をよろしくお願いします」と当主の入江さん。

新春のお客様のおもてなしには 銘品、清水屋乃「なら漬」を

"清水屋乃なら漬"は、昭和天皇にも献上された銘品として、進物としても喜ばれている。摂津峡の清流で育った、なにわ伝統野菜「服部越瓜(しろうり)」と、酒粕やみりん粕、塩などを独自に煉合わせた粕を使って木樽の中で漬け込まれる。当主の入江さんが寛保年間より受け継いだ手作業から生まれた、上品な黄金色のパリッとした歯応えは一見の価値あり!

Menu
- なら漬一舟 …… 1,300円
【進物・贈答用】
- 二舟箱入 …… 2,900円
- 三舟箱入 …… 4,300円
- 五舟箱入 …… 6,800円

清水屋 〈シミズヤ〉
高槻市宮之川原元町12-15
営／9時～19時　日祝～18時
毎週木曜　盆正月定休
072-687-0539