

**牛肉と野菜の黒酢炒め 1,100円**

本場香港の「鎮江香酢」を使った黒酢炒め。その酸味の強い黒酢が驚くほどやわらかい牛肉とシャキシャキの野菜にぴったり。



**大葉とチーズの生湯葉餃子 540円**

4本360円。1本追加ごとに90円なので、ディナーはもちろんです。ランチに追加で頼む方も多い。生湯葉で包まれているのであっさり&独特の食感が絶妙。大葉とチーズのアクセントも女性に大人気。

**女性好みにあっさりとした熟練のシェフの技を**  
高槻市役所の15F。街並と山を眺める絶好のロケーションにある「桃莉」。辻川料理長の中華はコクは生かすつつあっさり仕上げること。女性客の心を掴んでいる。ランチも気軽に日替りからコース（1750円）まで多彩に揃う。高槻に唯一という円卓でワンランク上の中華料理をリーズナブルに楽しもう。

**中華菜館 桃莉**

（ちゅうかさいかん とうり）  
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.O.14時）  
ディナー 17時~22時（L.O.21時）  
月曜定休  
☎072-670-3550



ディナーの至福コース（2,400円）は、シティライフを見たと言え、プラスで一品料理が付き。詳しくは予約時にお問い合わせを。



円卓でくると料理を廻しながら、取り分けるスタイルは子どもたちにも大人気。今夜は久しぶりに家族で中華も良いのでは？

この道40年のキャリアの辻川料理長の鍋さばきは、お見事。強い火力であっという間に仕上げるから、それぞれの食感が生きてくる。



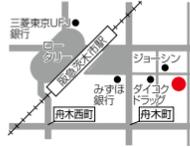
**北京ダック 1,600円**

しっとり、もちもちの自家製のクレープに、キュウリと白髪ネギとパリパリのダックの皮を包んで、甜麺醬をつけて味わう人気メニュー。いくらでも食べられるおいしさだ。

**本格中華をリーズナブルに味わえる人気店**  
風どきには満員になるといって、40年愛される「青冥」。いちばん人気の烈火新麻婆豆腐は挽肉がたっぷり入り、大きめに切った豆腐とともに山椒油や豆鼓の香りが絶妙だ。北京ダックにも使われる自家製クレープはもちもちでひと口食べるとファンに。牛肉の甘味噌炒めクレープ包み（1160円）でも味わえる。

**青冥 茨木店**

（ちんみん）  
茨木市双葉町7-8  
ベルム茨木2F  
営/11時半~22時半（L.O.21時半）  
無休（正月のみ休み）  
☎072-635-8280



甜麺醬やソースもすべて手作り。お客様に喜んでいただけるために、がんばっています！

**烈火 新麻婆豆腐 900円**

ランチの同定食は880円で、これにご飯、スープ、お漬物がつく。さらにミニおかず（焼きそば、唐揚げ、チャーハン等）付でもプラス120円というリーズナブルさ。



ランチメニューは17時まで楽しめるので、ゆったりランチを楽しむなら14時すぎが狙い目。いろいろたくさん食べたい人には約45品から好きなメニューが食べ放題のカラフルバイキング（平日限定/90分/2名様〜。女性2980円、男性3480円）がおすすめ。



JR高槻駅前、西武高槻のレストラン街にある同店。薬膳コース以外にも、素材にこだわった一品料理やランチメニューが豊富に揃う。



**6月の薬膳コースは「利湿健脾（りしつけんぴ）」**  
月替わりで薬膳コースを提供する桃谷樓。中医学では梅雨に入り湿度が高くなる季節には胃腸の動きを担う「脾」の機能が低下しやすくなり、疲れやむくみの症状が現れるそう。そこで中医学の考えに基づいた気の巡りを良くして体内の余分な水分の排出をスムーズにするコース料理が登場。食べることで健康になろう。

**中国料理 桃谷樓 西武高槻店**

（ちゅうごくりょうり） とうこくろう）  
高槻市白梅町4-1  
西武高槻オーロラモール6F  
営/11時~22時（L.O.21時）  
全席完全禁煙  
☎072-682-9233



**冬瓜入り季節野菜の紅花炒め (Jimi/ 滋味、Enju/延寿コースより)**

延寿コース（3,240円）でも味わえる一品。冬瓜はむくみに良い食材。彩りの良い季節野菜とともに。

一風変わった酢豚風メニュー「香港式 豚スペアリブの甘酢がらめ」は独自の甘酢ソースが自信作です。



**Jimi/滋味 5,000円のコースより 香港式 豚スペアリブの甘酢がらめ**

クラゲとオクラ入りジュレ【オクラ】  
海老とオレンジ、旬野菜のオレンジソース【オレンジ・空豆】  
とうもろこしのスープ 揚げパン添え【とうもろこし】  
海の幸三種の大葉炒め【大葉・アスパラ】  
マダム飲茶 夏野菜の焼売 フランポワーズソルト【豚肉・ヤングコーン・オクラ】  
冬瓜入り季節野菜の紅花炒め【冬瓜・モロコシインゲン】  
香港式 豚スペアリブの甘酢がらめ【豚肉】  
緑豆と湯葉のお粥【緑豆】  
メロンとヨーグルトのデザート