

辛

味と酸味の
真骨頂を愉しむ

キノコのアワビ仕立て
旬野菜と地鶏の
濃厚スープ 2700円

四川のキノコ「牛肝菌」をアワビに見立てた独創的な料理。淡泊な旬野菜に、青森の地鶏を17時間煮たした濃厚なスープが絡む。



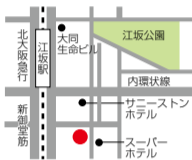
契約農家から仕入れた珍しい中国野菜をふんだんに使用し、現代人の舌を魅了する料理の数々。修行と古い文献を通して学んだ四川や湖南の料理をベースに、店主自らが香りや品種にこだわり中国から持ち帰った香辛料で、洗練された辛味や酸味を表現する。後に引かずスツと抜ける辛味に、卓越した調味の技を実感できる。紹介メニューは要予約。

写真右: 江坂駅から徒歩5分の同店。お昼はランチメニューが人気。
写真左: びりりと辛い麻辣味の「鮮魚のスパイシーオイル仕立て(2,138円)」



中国菜 老饕

(ラオタオ)
吹田市広芝町11-1
営/11時半~14時
17時~L.O.22時
月曜定休
☎06-6385-3939
http://www.lao-tao.net



特典

「シティライフ持参」で
1組2名まで
デザートサービス
(8月末まで)

華麗なる中華

歴史と伝統に独自の工夫を加え料理人の舌をもうならせる奥深い中華料理がここに集結

上

品な調味で
広東式を満喫



広東料理をベースとした、上品でホテルチックな味わいが魅力の同店。鶏ガラや中国ハムなどをしっかりと煮出したスープを下味に使い、季節野菜や海鮮食材を駆使して織りなす料理はやさしくしてシンプル。ゆったりとした空間で、フカヒレやアワビなどの高級料理から定番の一品、デザートまで、本格中華をリーズナブルに楽しめる。

大海老とホタテ
金沙粉風味 1280円

揚げニンニクやカレースパイスの風味が香るサクサクの金沙粉が、大ぶりの海老やホタテの旨み、旨みを引き立たせる。

特典

「シティライフを見た」で
かめ出し8年もの紹興酒を
1杯サービス(8月末まで)

China dining 華nois (カノフ)

吹田市山田西2-1-6
営/11時半~15時(L.O.14時)
17時半~22時(L.O.21時)
火曜、第1月曜定休 P3台有り

☎06-6318-5202



写真右: シンプルながら深みのある「アワビのオイスター煮込み(2,480円)」
写真左: 夏の疲れを癒す、さっぱりとした「翡翠麺の冷やし汁ソバ(950円)」



極

上の白湯が
食欲をそそる

豚のスネ肉やひね鶏、金華ハムなど贅沢な具材を煮込み、旨みを凝縮させた濃厚な白湯スープをあらゆる料理のベースに使用。本場北京で学んだ店主が作る調味油やXO醤で、料理にさらに奥行きが生まれる。点心中も有名な同店。作り置きはせず、その日に包むからモチモチと食感が良く、口に入れば味わい深いスープが溢れ出す。



柔らか角煮で作る
黒酢の酢豚 1,850円

タレで煮込んだ豚バラ肉の角煮は、余分な脂が落ち、ジューシーで柔らか。黒酢で作った甘酢あんがガツリといただく。

特典

「シティライフを見た」で
1組につきワンドリンクサービス
(8月末まで)

中華菜房 古谷

(フルタニ)
豊中市岡町南1-1-22
営/11時半~15時(L.O.14時)
17時半~22時(L.O.21時半)
水曜定休、月に1度不定休あり

☎06-6841-7281
http://www.china-furutani.com



写真右: しっとり柔らかく自家製タレが香ばしい「四川名物“よだれ鶏”(1,100円)」
写真左: 季節の野菜や海鮮など、日によって中身が変わる「蒸しギョーザ(600円)」