

食

材を生かす
心尽くしの技

**泉州水茄子の
四川式
甘酢唐辛子炒め**
1680円

四川の朝天唐辛子の華やかな香りを生かしながら、甘酢タレに絡めた水茄子の力強い旨みと甘みを口いっぱいに堪能できる。



食材を知り尽くし、ひとつひとつの火入れや切り方まで調整。四川料理の大家、陳健民氏の元で修行した店主の技が食材の持つ力を最大限に引き出し、口の中で最高の調和を生

む。他の料理とのバランスも考えながら、食べる人の好みに合わせて臨機応変に調味する心遣いに、根強いファンが多い。※価格は仕入れにより変動あり。



写真上: 甜醤油が香る「ゆで豚肉のガーリックソース」(1,380円)
写真下: 「剣先イカと彩り野菜の青じそ風味の強火炒め」(2,300円)

中国華膳 彩菜

〈サイサイ〉
豊中市本町6-1-3
営/17時半~21時
(ランチ営業は応相談)
月曜定休
☎06-6852-2338



特典

「シティライフを見た」で
紹興酒をグラス1杯もしくはソフトドリンク
1杯サービス(1グループ6名まで)
(8月末まで)

自

然の旨みを
存分に
味わう

化学調味料を一切使わず野菜の甘みと鳥ガラの旨みを凝縮したスープを料理の下味に使用し、契約農家や漁港から直送された新鮮な食材を手間ひまかけて調理。辛い料理からあっさり系まで、広東料理と四川料理を融合させた幅広いメニューが魅力。



すっきりした辛さの「皇帝の黄色いエビのチリソース」1080円

特典

「シティライフを見た」で
ランチ時はコーヒーor紅茶、
ディナー時はソフトドリンクを
サービス(8月末まで)

Lei can ting

〈リー・ツァン・ティン〉
箕面市船場東3-3-11
営/11時~15時 17時~23時
定休なし P10台有り

☎072-749-0037
<http://www.leicanting.jp/>



自家製ラー油と秘伝のタレで仕上げた、しつかり辛い担々麺。まるやかな温玉を絡め、辛さを調節して味わって。

972円

旬

の果物で
魅せる逸品



スパイス入りの甘いBBQソースのようなサテ番(ちゃん)が柔らかな牛フィレ肉と甘酸っぱいパイナップルに相性良く絡み合う。アスパラやパプリカなど夏野菜が食感のアクセントに。

1880円



四川山椒入りの塩を付けて食べる「エビのパン巻き揚げ」(2個400円)

広東料理をベースに、季節野菜をふんだんに使った料理が特徴の同店。シーズントーンごとに旬の果物を取り入れたオリジナルメニューも人気だ。あつさりした味付けを心がけているとあって、胃にもたれないというリピーターが多い。

中国鮮家 響鈴

〈シャンリン〉
豊中市新千里南町3-1-24
営/11時半~14時
17時半~21時半
(日祝は~21時)
月曜、第2・4火曜定休
☎06-6832-2888



特典

「シティライフを見た」で
手作り中華蒸しパン1人1個サービス
(平日ディナーのみ、8/11~15除く。1グループ4つまで。なくなり次第終了) (8月末まで)



写真右: マンゴーの果肉がとろける「海老の完熟マンゴーマヨネーズソース」(2,268円)
写真左: レモンの香りが芳醇な「アオリイカのレモンソース 青菜添え」(2,160円)



修行で培った熟練の技で、麻婆豆腐などの基本の中華料理はもちろん、気仙沼産のフカヒレやアワビなどの高級食材をも自在に操り、皿に刺繍するように美しく描く。素

材の食感と旨みが生きた優しく繊細な味わいでありながら、扱いの難しいフルーツとの調和も見事で、舌に驚きと喜びをくれる。人気店なのでお昼は予約がおすすめ。

綉花 (シュウカ)

箕面市西宿1-18-16
営/11時半~15時(L.O.14時半)
17時~22時(L.O.21時)
火曜、第3水曜定休(祝日は営業) P8台有り
☎072-727-7678



特典

「シティライフを見た」で
ごま団子1人1個サービス(8月末まで)

匠

の技で描く
繊細な味わい



新鮮だからこそ味わえるパリパリとした鱈付きの白甘鯛が、香草や晚柑など数種の素材を合わせたソースで華やかに香り立つ。
2268円