



10月の季節限定メニューは「山の秋定食」 平日昼は+100円で「小そば」も

10月は例年大人気の「山の秋定食(写真左 1,100円)」がお出ましまると1匹の秋刀魚、鰻、海老2尾、玉ねぎ、レンコン、なすと秋食材を存分に楽しめる。平日昼は定食にプラス100円で小そばを付けられ、平日15時以降に提供される天丼とそばのセットも大好評。



平日15時以降に提供される「そば」。温かいものと冷たいものを選ぶ。定食のご飯を+100円でそばに変更可能。

- 野菜定食.....690円(季節の野菜7種)
 - 海老定食...730円(海老・キス・イカ・野菜3種)
 - 山定食...930円(海老・キス・イカ・豚ロース・野菜3種)
 - 穴子定食950円(穴子一本揚げ・キス・イカ・野菜3種)
- 👑特典👑 この記事持参で**特製蒸しプリンをサービス**
土日祝除く平日のみ(数量限定10月末まで)

天ぶらの山
箕面市船場東3-9-2-1F
営/10時~21時(LO20時半頃)
全62席(カウンター38席、テーブル4席)
店舗前専用駐車場全11台 不定休
☎072-730-2290
http://yama-yama.com/



制覇したい「4色の麻婆豆腐」 本格中華が気軽に味わえる

黒は熟成豆鼓醬、赤は唐辛子ラー油、黄はカレー粉、白は有名店の豆乳使用、の変わり種4色の麻婆豆腐が味わえる同店。焦がしにんにく油や山椒油など油にもこだわっている。奥深い味に仕上がっている。誰でも気軽に入れるのでぜひ味わってみて!

- 4色の麻婆豆腐 各880円(黒・赤・黄・白の麻婆豆腐)
 - 赤い汁なし担々麺・880円
 - ワンプレートランチ・980円
- 👑特典👑 「シティライフを見た」で**食事利用の方**
●ソフトドリンクサービス(10月末まで)

いろいろ中華 たけ
茨木市西駅前4-35 2F
11時~14時半(LO14時)
18時~23時(LO22時)
※日曜は17時~21時半(LO21時)
水曜定休
☎072-665-9979



赤から鍋&サイドmenu 食べ放題プラン大好評 名物の味に大満足

名古屋味噌の秘伝スープが絶妙な旨さの赤から鍋。全く辛いお鍋~辛いお鍋まで、お好みの辛さを11段階から選べるのも人気の理由。サイドメニューには看板メニューのクセになるセリ焼きや味噌串カツなど名古屋名物の品々が味わえる。駅チカなので集まりにもピッタリ!暑い夏こそHOTな鍋でスタミナ補充してみては。

- 赤から鍋&サイドmenu食べ放題満足プラン.....2,980円
- 【名物手羽先唐揚げを含むサイドメニューや鍋のトッピング追加、鍋後のバ(雑炊や赤からしゃもなど4種)など約70種類が食べ放題】
- ※アルコール飲み放題+1,300円。ソフトドリンク飲み放題+600円。
- ※利用は2人前~。

👑特典👑 この記事持参でお会計から**10%OFF!**
(10月末まで)

赤から名物が全て入った「おためしセット1,990円(税別)」が登場。赤から鍋、セリ焼きや味噌串カツなど全8品。利用は2名~。



赤から 高槻店
高槻市高槻町12-13
明和ビル1F
営/16時~24時(LO23時)
年中無休
☎072-681-0025



コースを頼まなくても飲み放題が楽しめる「単品飲み放題プラン(90分)」が登場! スタンド(ビール、ハイボール各種、カクテル、チューハイ各種、果実酒、焼酎(麦・芋)、ソフトドリンク)1,500円



北摂 Sweets

甘くておいしいスイーツは、シアワセな時間を届けてくれます。今回はこれからの時期無性に食べたくなる「焼きいも」です。

驚きの甘みと自然な旨さやみつきになる焼きいも専門店

途切れることなく、いつもお客さんと賑わう人気の焼きいも専門店。ホクホク系や蜜たっぷりのねっとり系など常時4~5種類のやみつき味の焼きいもが揃う。おイモは焼きいもにしたら特に美味しいものを全国から集め、適切な温度で寝かせるなどそれぞれのおイモに合った製法で美味しさをとことん追及。これからの時期、特に美味しくなる焼きいもをぜひ楽しんでみて。

いもの自然な旨みと甘みがたまらないベイクドタイプの「本気のスイートポテト」。ファン続出の絶品メニュー。

メディアでも話題の干し芋「黄金もち」。「これまでの干し芋とは全く別物」とオーナーのギリギリやすしさん。

焼きいも専門店 ごつつおさん
茨木市総持寺駅前町5-29(阪急総持寺駅徒歩1分)
営/10時半~19時半 日祝休
☎072-646-8898

👑特典👑 「シティライフを見た」と500円以上購入で**5%OFF!**
(10月末まで)



- 黄金もち(約80g入).....680円
- 本気のスイートポテト(1個).....280円



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

Go round the good gourmet

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。

本格京料理で楽しむ 日本の「秋」の味覚

素材を活かした本格京料理が気軽に味わえる同店では、店内も京町屋の雰囲気がある。"京の味"を存分に楽しめる!和食の素材が豊富な「秋」をしっかりといただける「予約限定ランチ御膳」は、これぞ京料理の醍醐味!

👑特典👑 **京月 高槻店**
(きょうげつ)
高槻市紺屋町7-8 無休
営/ランチ11時半~14時半(LO14時)
ディナー17時~23時(LO22時半)
日曜日は22時まで(LO21時半)
☎072-685-2929

「シティライフを見た」と予約で ※前日までの要予約(10月末まで)
●松茸の土瓶蒸しと秋の旬菜御膳.....2,500円→**2,000円**
【口取りプレート、お造り盛り合わせ、松茸香る土瓶蒸し、季節の天ぶら盛り合わせ、旬魚西京焼き、炊き込みご飯、香の物】
※+500円で炊き込みご飯→彩りちらし寿司に変更OK※写真はちらし寿司付
●さらにデザート、コーヒーをサービス!

豪華なモリタ屋自慢食材の 特選おせち受付中

高槻市内を中心に7店舗のスーパーマーケットと5軒のレストランを展開する「ミートモリタ屋」。モリタ屋自慢の和牛や海老など絶品食材を使用した、種類豊富な豪華祝い肴、口取り、焼き物、酢の物、煮物がぎっしり!大満足な内容の特選おせち。予約は全店サービスカウンターに受付中!申し込み期限は12月26日(火)まで。

👑特典👑 **ミートモリタ屋**
モリタ屋全店で予約受付中!
※サービスカウンターにてご予約ください
http://www.moritaya.com/

●特選おせち三段(3~4人前).....18,800円(税別)
※予約申し込み期限は12月26日(火)まで

!!人気グルメブログ プーさんの満腹日記の 旨いもんを喰らう!!

このコーナーは、美味しい店を知り尽くすグルメブロガー「プーさん」からの、おすすめグルメ情報を紹介していきます。ブログもチェックしてみてください。

vol.42 **オープン特別コース 5,000円**
(前菜、吸物、造り、蒸物、名物、洋菜、御飯、水物)

9/1にJR高槻駅前にオープンした「kappo燈々庵」。半個室のテーブル席もあって気持ちいい空間です。コース料理、単品メニューも豊富でリーズナブルです。今日はオープン特別コースを頂きました。「名物」石焼き蒸し。鯛、貝柱、海老、野菜が入っていて美味しそうですね。チリ酢につけて海老を一口!ウルトラメチャ旨い!プリプリの海老に柑橘類が入ったポン酢で食べるとさっぱりしていいですね。『御飯』は土鍋で松茸御飯。ウルトラメチャ旨い!

食べた瞬間、松茸の香りがフアッと鼻に抜けてたまりません。出汁加減が絶妙で毎日食べたいぐらい美味しい!!



取材協力 **kappo燈々庵**(とうとうあん)

高槻市芥川2-14-20
営/ランチ11時半~13時
ディナー17時~22時
水曜定休
☎072-682-0111

MENU
ランチ
●龍盛り点心.....1,500円
造り、煮物、小鉢、八寸、御飯、漬物、赤だし、デザート、コーヒー

👑特典👑 「シティライフを見た」と予約で**ドリンク1杯をサービス!**
(10月末まで)

