

イタリア料理の定番といえばパスタ。
味はもちろん、
色とりどりの盛り付けでも楽しませてくれます。
皿の上に広がるシェフの芸術作品をぜひ。



旬の素材がたっぷり
WE LOVE
♡
Pasta



topinambur (トピナンブル) | 西宮市松生町12-21 第2寿松ハイツ1F北側 ランチ 11時半~14時(L.O) ディナー 18時~21時(L.O) 不定休 | ☎0798-31-5797 <http://r.goope.jp/topinambur>



温泉卵と
鶏肉の
クリームソース



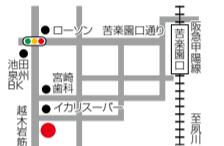
①②とろとろの卵がたまらないクリームパスタとモッツアレラとバジルのトマトソースパスタ!8種類から選べるパスタのうち、人気を争う2品!友人や家族とシェアして食べるのはいかが?
③旬の食材を使って丁寧に仕上げる前菜。味も見た目も愉しませてくれる逸品。※季節により内容変更

**シェフの真心こもったおもてなし
自然と心温まる小さなイタリア料理店**

地元の主婦からシニアまで幅広い世代が足繁く通う苦楽園のイタリア料理店。調理から接客までシェフ自ら一人に対応。一つひとつの料理を心を込めて丁寧に作る。パスタランチは、ミニサラダ・前菜・8種類から選べるパスタに自家製フォカッチャが付いて1,200円!是非行ってみて。

- パスタランチ.....1,200円
+200円で食後のドリンク、
+300円でドルチェ付きに。
- メインランチ.....2,200円
- トピナンブルランチ...2,800円

「シティライフを見た」と予約の方はイタリアの郷土菓子のお土産つき!(3月末まで)



※アレルギーの人や子どもメニューにも柔軟に対応。予約時に相談を。

Mother Moon Cafe 住吉店 (マザームーンカフェ) | 神戸市東灘区住吉本町1-1-7 営/10~23時 ランチ 11時~ カフェ 14時半~ ディナー 17時半~22時 | ☎078-841-1993 <https://tabelog.com/hyogo/A2801/A280106/28050153/>

**「Farm to Table」なカフェが新たにOPEN
淡路麺業のもちもち生麺に歓喜**

「Farm to Table」をコンセプトに兵庫五国の食材をアレンジしたフードが楽しめる同店。ランチ・カフェ・ディナーの時間帯も抜かりなく、センスある空間と満足度の高いラインナップで早くも評判を集めている。これからの時期はテラス席もオススメ!



「シティライフを見た」でディナータイム来店時、クラフトビールまたはグラスワインサービス(3月末まで)

Shrimp w/
tomato
cream
sauce



①オマール海老の旨味がたっぷり。ファーマーズサラダ、自家製パン、ドリンクがセットに。(1,280円)
②ディナーコースは7品3,000円~。パン食べ放題なの嬉しい。各種パーティープランあり、歓迎会にもオススメ!
③兵庫県の樽生クラフトビールは常時4TAP用意!ソムリエ厳選のワインなどペアリングしながらも楽しめる。

KNOT (ノット) | 神戸市中央区下山手通2丁目16-6 営/16時~23時(L.O. 22時)月曜定休(月1回日曜日休み)→詳しくはHP | ☎078-331-3220 <http://knot-kobe.com/>

Grand Opening



- ①麺に福寿の酒粕を練り込んだパスタを菜の花のビューレで和えた逸品。4月末までの期間限定! 1,700円
- ②福寿 純米吟醸 グラス 600円
- ③丹波産無農薬野菜と酒粕のバーニャカウダ 1,600円



ホタルイカと
菜の花の
カヴァテッリ

**日本酒×イタリアンのマリアージュ
新しいパスタの楽しみ方に出会える店**

「地域貢献」をテーマに灘の酒蔵とコラボレーションし、日本酒にあうイタリアンを提供。地元で取れる旬な食材を使うことは勿論、使用する食器も丹波焼を使用する徹底ぶり。これまで女性には馴染みのなかった灘の酒がきつと身近に感じるようになるはず。



生パスタと名物ハンバーグのお店 ヘブンズキッチンプラス 甲東園店 | 西宮市松籬荘10-9 プレ甲東園1F 営/11時~22時(L.O.21時半) ※ランチメニューは11時~16時まで(平日限定) 不定休 | ☎0798-54-2245



「具たくさん!」
春を彩る
カルボナーラ



①桜のフェットチーネを使用した春らしい彩り! 1,480円(税別)
②プリプリ海老とアボカドのトマトクリーム~ハニーミルク仕立て~ 1,180円(税別)
③ヘブンズのごだわり極上ハンバーグ1,480円(税別)

**甲東園でおすすめの生パスタ
期間限定の春メニューを食べよう**

モチモチの食感を楽しむなら生パスタ!中でも同店の生パスタは麺に卵を練り込んだ特製麺。麺とソースが絡んで一体となり、より旨味が増すそう。今お勧めは期間限定のカルボナーラ。桜を練り込んだフェットチーネに、8種類の野菜がゴロゴロ!とろとろの半熟卵がたまらない!

「シティライフを見た」と予約の方は「春のカルボナーラ」単品1,480円を→980円に(3月25日まで) ※要予約(当日OK)

