

いつもより贅沢に

大人が集う、 美味しい店。

腕利きのシェフが振るう、こだわりの料理に、
上質で洗練された空間。家族や友人など大切な人と一緒に、
いつもより贅沢な時間をお楽しみください。

すべてにこだわりを貫く 本場さながらの イタリアン

イタリアの田舎料理がベースの上質な料理は、すべて現地で腕を磨いたオーナーによる自家製手づくり。おすすめのランチコースは、箕面や池田の朝市や、岡山県の農家から仕入れた有機・無農薬野菜など、味わい深く身体に優しい食材をふんだんに使った季節の野菜プレートに、本場の食感が楽しめる本格手打ち生パスタ、国産の黒毛和牛と良質な素材をじっくり煮込み、柔らかく仕上げたメイン料理が味わえる。自分へのご褒美や大切な人へのおもてなしなどに是非。



メインが真鯛のソテーと季節の野菜
グリルのランチコースは2,700円



黒毛和牛の煮込みランチコース 3,000円
季節の野菜プレート、黒毛和牛の煮込み、
手打ちパスタ、パン、ドルチェ、コーヒー

特典「シティライフを見た」で
①ランチコース注文の方
デザート3種盛り
②ディナーコース利用の方
グラスワインサービス
(6月末まで、他サービス併用不可)

- Menu
- ランチコース.....2,500円～
 - シェフのおまかせディナーコース.....※要予約3,800円～
 - パーティー料理(大皿料理).....※応相談1人前3,000円～

Cubi di Legno (クービ ディレニョ)

箕面市百楽荘1-2-7-102
営/ランチ11時半～14時半(LO13時半)
ディナー17時半～22時(LO20時半)
月曜定休
☎072-734-8989



箕面の名店の はも料理が ランチで登場

これから旬のはも料理がこの春からランチで新登場。前菜のサラダから始まり、鱧ちり、鱧の二色すし、鱧の小吸物、鱧の骨と玉葱からじっくり取った出汁の豆乳鍋で美容効果にも期待。メの玉子素麺と雑炊で鱧を存分に



鱧ランチ 2980円

- Menu
- すっばん鱧ランチ.....2,980円
(サラダ、珍味、焼物、すっばん鱧、雑炊、香の物、コーヒー、和菓子)
 - すっばん鱧コース.....4,630円～10,900円
(血梅酒割、珍味、焼物、すっばん鱧、雑炊、香の物、コーヒー、和菓子)
 - はもコース.....6,900円～10,900円
10,900円の内容
(珍味、造り、すし、はもちり、焼物、揚物、はも鍋、雑炊、香の物)
メニュー多数あり。詳しくはホームページへ※全て税別



春の吹きよせちらし御膳 2,980円
海鮮ちらしすし/茶碗蒸し/
たこ造り(入荷状況により
変わります)/すっばんスー
プ/コーヒー/デザート付

すっばんすしはも 明石倶楽部

〈アカシクラブ〉
箕面市白鳥2-22-24 山麓線沿い
営/11時半～15時
17時半～22時
予約優先 水曜定休 駐車場あり
※乳幼児のお子様のお入店不可
☎072-723-7739



箕面川のせせらぎと 木々の自然の中で 川床会席を楽しむ

箕面公園の風物詩となっている、箕面川。和の趣がただよぶ「音羽山荘梅屋敷」では、滝道の川沿いに床が敷かれ、自然溢れる箕面川のせせらぎと木々の自然を間近に眺めながら、ゆったりとした食事が楽しめる。食事の後は、小旅行気分の新緑の滝道の散策もおすすめ。



季節の食材を使った春の川床会席(3,800円)+1,500円で飲み放題も可
※写真はイメージ

箕面川床 音羽山荘 梅屋敷

〈ミノオカワユカ オトワサンソウウメヤシキ〉
箕面市箕面公園1-3 Pなし
営/4月21日(土)～6月3日(日)の金・土・日・祝日のみ営業
(1部)11時45分～13時15分(2部)13時30分～15時
※前日の17時までに要予約
※10名以上の団体の場合、上記曜日に関係なく相談可
☎072-721-3005(9時～20時 火曜定休)



ディナー付きホテル鑑賞会

6月17日(日)・24日(日) 各30名限定
18時半～ 音羽山荘にてお食事
20時～21時 箕面川でホテル観察
参加費：大人5,000円
子ども(小学生)2,000円
※いずれも要予約・詳細は店舗まで



本場イタリアの 上質レストランで 至高のコースを

ディナーコース...4,980円
アミューズ、前菜3品、パスタ、メイン、ドルチェ、コーヒー・紅茶、パン

Trattoria TESORINO rosso

〈トラトリア テソリーノ ロッソ〉
箕面市小野原西6-3-36
営/11時半～16時(料理L.O.14時半)
17時～23時(料理L.O.21時)
月曜定休 P8台
☎072-736-8863
<https://tesorino-rosso.owst.jp/>



ミシュラン一つ星レストランで修行したシェフによる箕面小野原の邸宅レストラン。伝統とモダンを織り交ぜた料理が味わえ、堅苦しさのない温かみのあるホスピタリティでゲストを迎える。ディナーはコースだけでなくアラカルトでもありワイン一杯でも歓迎。特別な日だけでなく普段使いにもぜひおすすめ。

特典「シティライフを見た」で
●ランチ...全コース200円OFF
●ディナー...ワンドリンクサービス
(5月末まで)

- Menu
- ランチコース...1,850円/2,750円/3,850円/4,950円
 - ディナーコース...4,980円～



ファミリーで気軽に楽しめるのが魅力。席数16席予約がおすすすめ。

NEW OPEN

家族で気軽に 本格フレンチを 堪能して

Lunch 3,800円コース
グジェール・ヘシこのピサラディエール
/海老、ホテルイカとリゾーニのサラダ
/鯛のポワレ、サフラン風味のスユク
/スペイン産豚肉のロースト、マスタードソース/いちごと甘酒のヴァッシュ
ン/食後のお飲み物/ブティーフール

- Menu
- ランチ.....2,500円コース
 - ディナー.....3,500円コース
 - ディナー.....4,800円コース
- ※全て税別

intime(アンティム)

吹田市山田西2-1-6-103
営/11時半～15時(LO13時半)
18時～22時半(LO20時半)
月曜定休 P2台 要予約
☎06-6878-1808
<https://www.intimebistrochic.info/>



フランスで腕を磨き、『ミシュランガイド』の二つ星レストランに勤めるなどキャリア豊富なシェフ山内さんが腕を振るうフレンチレストラン。「お子様用メニュー」もあり、子連れファミリー歓迎のアウトホームな雰囲気。本格フレンチながら見た目の彩りと軽やかな味わいで世代問わずファン多数。