



クレンジングミルク100ml/3,456円、ローズ化粧水100ml/2,700円など、各商品はホームページでも購入可能。

□特典メニュー
「シティライフを見た」で5%OFF
(6月末まで・セール品やその他割引サービスとの併用不可)

アイ モナステリ
神戸市中央区北長狭通3-5-10
亀井ビル1F
営/11時半~19時半 不定休
☎078-321-2750
http://aimonasteri.jp/



アイ モナステリ で検索

—美を嗜む

修道院コスメで肌本来の潤いとハリを

イタリア語で「修道院にて」を意味する「アイモナステリ」。修道院は薬草学と深い関わりがあり、ナチュラルコスメのルーツとされている。同店では伝統製法で作られるコスメや食品を本店のあるイタリアより直輸入し販売。クレンジングミルクやローズ化粧水などのスキンケア製品は、肌本来の持つ力を引き出し、潤いとハリを与えると評判。

大人の時間を嗜む

上質な

ライフスタイル

Otona Life Style

P3からの続き



新鮮な鰹を使用した、贅沢なお料理をどうぞ

□特典メニュー
予約は2名様以上でご利用日の2日前までにお電話にてご予約を。
(お支払いは優待プランにつき現金のみ)

1泊2食付(平日・日曜・祝日)宿泊プラン
お1人様 15,660円→12,500円(税込)
※土曜・祝前日は15,000円(税込) 入湯税150円別途
有効期間:2018/6/1(金)~9/30(日)
※お盆期間8/10(金)~8/14(火)は除く

昼食日帰りプラン
お1人様 7,500円→6,500円(税込) 入湯税150円別途
※土曜・祝前日もご予約可能 有効期間:2018/6/1(金)~9/30(日)
※お盆期間8/10(金)~8/14(火)は除く

「美人の湯」として知られ独特の湯ざわりが評判の潮崎の湯



淡路島海上ホテル
(アワジシマカイジョウホテル)
兵庫県南あわじ市福良甲21-1
駐車場50台(無料)
高速バス「福良バス停」からの送迎は
お電話ください
受/9時~21時
☎0799-52-1175
http://www.awajishimakaijyo.com



氷温®熟成神戸牛ローストビーフ300g(和風ソース40g×2)、10,800円。お中元や大切な人へのギフトにもオススメ。

同社が展開するデリカ&カフェ「5minutes MEATS」(芦屋市船戸町1-25-111)ではローストビーフが牛やサンドイッチでも楽しめる。

□特典メニュー
「シティライフを見た」で購入するとオリジナルミニトートバッグをプレゼント(6月末まで)

5minutes MEATS (山見食品)
(ファイブミニッツミーツ)
神戸市西区室谷1-6-10
受/9時半~17時半 水・日・祝日定休
☎0120-532-337
http://www.5-minutes-meats.com/
購入は電話またはホームページから **ファイブミニッツミーツ** で検索

—海の幸を嗜む

沼島近海産「鰹」を使用した豪華会席で至福のひと時を

鰹(はも)御膳プラン
前菜:淡路産釜揚げしらす
造り:鰹湯引き(梅肉・酢味噌)他、お造り二種盛
酢物:鰹サラダ
冷鉢:鰹オランダ煮
鍋物:鰹すき鍋(淡路素麺付き)
油物:鰹と野菜の天麩羅
口替:鰹の押し寿司
煮物:鰹の茶碗蒸し
食事:白御飯
香物:二種盛
水物:二種盛

全室オーシャンビューの和室、風光明媚な福良湾と山の景色が愉しめる露天風呂、さらには料理長自慢の旬の食材を使ったお食事が評判の「淡路島海上ホテル」。この時期は、身が太り脂がついて、ひととき美味しさを増す旬の鰹をふんだんに使った会席膳のプランがおすすめ。淡路島沼島近海産の天然鰹を湯引き、すき鍋などバラエティ豊かに味わって料金もリーズナブル。こちらは9月30日までの限定プランなのでどうぞお見逃しなく。

—神戸牛を嗜む

氷温®熟成で旨味を凝縮

世界的なブランドである神戸牛のモモ肉を氷温®熟成し、低温でじっくり仕上げたローストビーフ。氷温®熟成することでグルタミン酸などの旨み成分が増加。より旨みが増し、やわらかな肉質となる。ソースは木桶で仕込んだ兵庫県の天然醸造醤油と淡路島産玉ねぎに、だいたい果汁を加えたさっぱりとした和風ソース。神戸牛の濃厚な旨味を贅沢に楽しんでみて。



季節の特別会席プラン。5月は天然鯛など春の食材で。6月は鰹や、アユなど夏を愉しめるメニュー。



6/1~6/8限定オススメ夕食バイキングプラン。贅沢焼肉も食べ放題。



料理長おまかせ会席7,480円~/人

能勢温泉

(のせ おんせん)

豊能郡能勢町山辺409-81
受/9時~19時
定期無料送迎バス有
☎072-734-0041
http://noseonsen.jp



—大人のプチ旅行を嗜む

天然温泉旅館「能勢温泉」で自慢の温泉と旬の味覚を満喫してみたい。美食と温泉で優雅に過ごしたい方には「季節の特別会席プラン」がおすすめ。選りすぐりの旬の食材に舌つづみしてゆつくり温泉に浸かれば、日頃の疲れも癒される。好きなものをいっぱい食べたい方には期間限定「夕食バイキングプラン」を。ステーキ&焼肉&まぐろフェアで大満足間違い無し!さらに新プラン「料理長おまかせ会席」は1人7,480円(税別)の

の疲れも癒される。好きなものをいっぱい食べたい方には期間限定「夕食バイキングプラン」を。ステーキ&焼肉&まぐろフェアで大満足間違い無し!さらに新プラン「料理長おまかせ会席」は1人7,480円(税別)の

でコスバ最高。平日宿泊、1日10室限定なので急いで予約を。

□特典メニュー
シティライフ持参で
●季節の特別会席プラン(1泊2食付 1名様)11,980円→1,000円OFF
●夕食バイキングプラン(1泊2食付 1名様)9,980円→1,000円OFF
●料理長おまかせ会席7,480円
※平日1室3人以上の利用(2人利用は1人500円増)
※夕食バイキングプランは6月1日(金)~8日(金)の8日間限定(6月末まで・他券併用不可)

毎朝市場で大量仕入!
夏の天然魚は、今が旨い!

産地直送!

人気回転寿司店「北海素材」は、毎朝その日に水揚げされた、鮮度抜群の魚介類を提供しています。イチオシの「本日の握りセット」はサイドメニュー3品からお好きな1品選べます。1日30食限定の「お徳寿司セット」はなんと500円(税別)! 6月1日からは旬の鰹、生たこ、朝メしまあじが一皿にのった「夏の味覚三味」が愉しめるフェアが始まります!ぜひご家族でご来店下さい。

本日の握りセット 980円
(赤だし付) (税別)
茶碗蒸し・サラダ・きつねうどんから一品チョイス!

お会計時に本券引換で
次回使える 500円分 金券プレゼント!
(6月末まで・3,000円以上のご飲食の方・他券併用不可)

北海素材 御影クラッセ店
神戸市東灘区御影中町3-2-1 御影クラッセ3F
営/11時~22時(L.O 21時) 無休
キッズスペース・P完備
☎078-855-8503
http://www.hokkai-sozai.com