


洋食

ハンバーグにオムライス、エビフライ…。

子どもからおじいちゃん、おばあちゃんもみんな大好きなラインナップ。一流の味をカジュアルに楽しんで。

CLグルメ部 Instagram更新中  citylife-gourmet

ボリュームで箸が進む ごはん合う洋食

両親が始めた喫茶店から、今では地元で愛される人気レストランに。家庭料理をベースに、独学でメニューを増やした店主の木下昌彦さんが目指すのは、ごはんのおかずになる洋食。満足感を追求したポジションでお得感も。



幾重にも重ねた薄切り上ロースに大葉6枚を巻き込んだ、しそぎのカツランチ1,620円(スープ、サラダ、ライス付き)。自家製おろしポン酢であっさり。

ダイニング キノシタ



ザクッとナイフを入れると、中からチーズがトロ〜!自家製のデミグラストマトサルサ風のWソースで食欲を刺激。衣がさくさくの欧風メンチカツランチ1,400円(スープ、サラダ、ライス付き)

フレンチに裏打ちされた 上質な味をカジュアルに

神戸北野ホテルの味を西宮らしくファミリーで楽しんでほしいと、昨年フレンチから洋食店にリニューアル。季節感や素材選びを大切に、穴子のベニエはこの時期ならではの。瀬戸内や明石で大きな伝助穴子が揚がった日は特におすすめのスペシャルティだ。



神戸牛と兵庫県産豚・鶏を7:3で合わせ、乗算された肉の旨味。マデラワイン風味のデミグラスソースなど三種のソースがリッチな味わいに。神戸牛ハンバーグランチ2,890円(税別)。

テアトル ル・ボア



穴子はイースト発酵のベニエ生地で揚げ、独特のサクワウ食感。フレンチの王道マデラソースと、自家製漬物「大根のしつこう漬け」を混ぜた爽やかな酸味のタルタルソースで。前菜、スープ、ライスorパン付き1,980円(税別)。

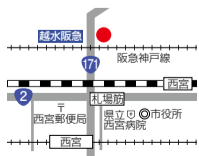
西宮
ダイニング キノシタ

西宮市越水町2-11
営/11時半~14時(L.O)、18時~21時(L.O)
木曜定休

☎0798-23-2237

f diningkinoshita

@diningkinoshita



西宮
テアトル ル・ボア

西宮市高松町2-22兵庫県立芸術文化センター内
営/11~14時半、17~21時
月曜休(祝日の場合は営業)

☎050-3188-6677

@theatre_le_bois



神戸・元町
プリモぐるり

神戸市中央区元町通1-12-3 恒星ビル1F
営/11時~20時(L.O)
月曜定休

☎078-333-4678

f プリモぐるり



神戸・六甲道
レストラン山猫軒 (ヤマネコケン)

神戸市灘区高徳町4-1-12 営/11~14時半(L.O14時)、17時半~21時(L.O20時半) 火曜休(祝日の場合は翌日休)、第1・第3月曜休(祝日の場合は翌週休)

☎078-891-3908

http://yamaneko-ken.com/



プリモぐるり

残暑はおろしポン酢、秋はトマトクリームソースで。たたきのような焼き加減で、肉汁を閉じ込めたチキンソーゼット1,080円。冬瓜のジュレ風など、趣向を凝らした月替りのスープ&ライス付き

“淡路鶏”の 美味しさに開眼 通いたくなる 小さな名店

特筆すべきは、むちっと艶やかな肉質と豊かな旨みを持つ“淡路鶏”が主役の料理。店主の池田誠二さんが惚れ込む雄のムネ肉を、しっとり潤う口当たり仕上げているのにも感動。フレンチやイタリアンの経歴が生きたソースも美味。



フレッシュな風味のトマトソースに、柚子果汁がほんのり爽やかに香るタルタルをたっぷりかけて。チキンカツセット1,080円

レストラン山猫軒



和食時代から卵料理が得意というシェフ。半熟具合に焼くドレープオムライス1,700円(サラダ付き)。ハンバーグとエビクリームコロッケと揚げ野菜のトッピングもうれしい。



思わず童心に帰る空間で レトロモダンな洋食を

和食から洋食の世界に転身したシェフが2011年にオープン。「お客さんの一番身近なレジャー」にしたいと、店内装飾や子ども用の“宝箱”など食以外にも楽しい仕掛けが随所にある店。どの料理もひと工夫が施され、デザートはプリンもオリジナリティが高い。



さっぱり甘酢ダレに絡んだ鶏ムネの上に自家製タルタルが女性人気No.1のチキン南蛮ランチ1,000円(平日セット。スープ、ライスorパン、プリン付き)。淡路玉ねぎの山盛りスライスであっさり、ペロリと。