



旬の厳選食材を京の味でいただく ランチ限定お値打ち宴会プラン

風情ある京町屋の雰囲気でお洒落な京料理が気軽に楽しめる同店。冬の厳選食材が「京の味」で味わえるランチ限定飲み放題付き宴会プランが大好評。造りをはじめ、鰯やカキなど旬の魚介が充実。新年会にピッタリのプラン。

特典
「シティライフを見た」と前日までの予約で
●昼食宴会プラン2時間飲み放題付……………4,000円→**3,500円**
【口取り盛合せ/お造り4種盛合せ/鰯の西京焼/広島産カキフライ燻製タルタル/手作り豆腐/鶏塩ごじ焼/炊き込みご飯/香の物/季節の甘味】※要予約
(1月末まで)

京ごはんはとろばたやき
京月 高槻店 (きょうげつ)
高槻市紺屋町7-8
営/11時半~14時半(L.O14時)
17時~23時(L.O22時半)
日曜日は22時まで(L.O21時半)
☎072-685-2929



大阪府中央卸売市場仲買直営 新年初めは原点に返ったお造り定食を

2018年は新店もオープンした銀蔵。「至らぬ点もありましたが、2019年もよろしくお願ひします」との想いで、あえて原点に振り返り満点の「特選お造り定食」をリリース。「銀蔵らしさ」が充分に出ており、通常1,800円を大盤振る舞いの1,500円に。さらに夜も注文OK。広島・兵庫産の牡蠣定食も登場。

その日の新鮮な魚をお造りに！
※写真は3人前の一例

銀蔵 (ギンゾウ)
営/昼 10時(箕面駅前店は11時)~15時(L.O14時半)
平日夜 18時~21時半(L.O21時) 日祝夜 17時~21時半(L.O21時)
土・祝日前夜 17時~22時(L.O21時半)
【小野原本店】
箕面市小野原東5-2-1
Pあり
☎080-1400-3527
【箕面駅前店】(予約可)
箕面市箕面6-4-24サンクスのお105
Pなし(近隣に有料Pあり)
☎080-3846-7899



全国から旨味絶品おイモだけを 厳選して使う焼きいも専門店 無添加さつまチップスも新登場

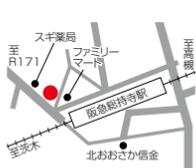
まさに今がシーズンの焼きいも。同店は、百貨店や催事などイベント出展の常連で、大行列ができる専門店。その秘密は、蜜たっぷりの「紅はるか」「甘太くん」などのねっとり系から、ホクホク系まで常時4~5種類、それも焼きいもにすると抜群のおイモだけを厳選するから。数々の百貨店バイヤーが太鼓判を押す看板商品「本気のスイート・ポテト」には、食べやすいミニサイズが登場。スイーツ菓子パーゼル会長監修による最強のレシピで仕上げる、ギュッと凝縮された旨味をご賞味あれ！



「本気のスイート・ポテト」に加え、新登場「無添加さつまチップス」が早くも評判。定番の焼きいもは、素材が上質だからその濃厚な旨味で、やみつきに！今ならプレゼントにピッタリのインスタ映えする愛らしいパッケージも。

Menu
●本気のスイートポテト…280円
●本気のスイートポテト(小)220円
●本気のおいもチップス…230円
(プレミアムパッケージ380円)
●焼きいも(1本)…248円~
●焼き芋の干したん…490円~
特典
「シティライフを見た」と
500円以上購入で**5%OFF**
(1月末まで)

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



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**



お昼の女子会・新年会に 人気の「至福コース」 読者特典で2,500円が2,000円に

高槻を一望しながら、リーズナブルに中華のコースが楽しめる同店。リピーターの多いファン待望のNEW「至福コース」がこちら！この価格で小ぶりの姿フカヒレが入ったスープや、珍しい赤い麴で漬けた旬の白身魚の漬け焼きが並ぶ。海老の炒めには柚子を効かせて、牛肉と冬野菜の煮込みなど寒い季節にぴったりの温かい料理もおすすめ。ディナータイムは海老マヨor麻婆豆腐のいずれか一品がプラス。ランチタイムはセルフにてコーヒー・紅茶が飲み放題とさらにお得！

心も体も温まること間違いなしの全8品が並ぶNEW「至福コース」

Menu
●至福コース……………2,500円
前菜盛り合わせ/ミニ姿フカヒレ入りスープ/焼きシュウマイと白身魚の漬け焼き/海老の塩炒め~柚子の香り~/牛肉と冬野菜の煮込み 土鍋仕立て/本日の炒飯、又は汁そば/デザート/中国茶

最大100名まで対応可能な広々とした店内。

特典
「シティライフを見た」と予約で (1/8~2/28まで)
至福コース2,500円→ランチ**2,000円**・ディナー(予約にて)**2,300円**
ディナーは「**海老マヨ**」or「**麻婆豆腐**」のいずれか一品プラス
※ランチは前日までの予約制、ディナーは平日火~金のみ、
チョイスは1グループ統一 ※カード払い不可

中華菜館 **桃莉 (トウリ)**

高槻市桃園町2-1
高槻市役所総合センター15F
営/ランチ 11時~14時半(L.O14時)
ディナー17時~22時(L.O21時)
月曜定休
※年内12/30まで。1月は元旦より営業
☎072-670-3550



しっとり・ずっしりな二十四層 これぞまさに職人の成せる技なり



職人が片時も離れることなく、生地の状態や火加減を調整しながら作る“治一郎のバウムクーヘン”。24層ものうすくレアな層を重ね、飲みものが要らないほどのしっとり感を実現した。卵を多く使用し、手間のかかる別立て法(卵黄と卵白を分け別々に混ぜる方法)で混ぜ合わせているため、まるでケーキのようなふんわりした食感を生み出している。高さ8cmのボリュームたっぷりのバウムクーヘンには、分け合うことで“団らのひととき”を大切な人と過ごしてほしいという想いが詰まっている。さらに、「治一郎のプリン」や、ギフト用の「治一郎のラスク」など、各種取り扱っており、手土産にも喜ばれる。



(上) 卵黄とバターを贅沢に使った、濃厚でありながらも上品な甘さ。
(下) 北海道産の原乳から作った生クリームをたっぷり混ぜ合わせ、低温のオープンでじっくりと焼き上げた、ミルクリーでリッチなプリン。

Menu
●治一郎のバウムクーヘン……………1,944円
●治一郎のバウムクーヘンカット……………(4カット入)243円
●治一郎のプリン……………378円
●治一郎のロールケーキ……………1,296円
●治一郎のラスク(16枚入)……………1,080円

治一郎 ららぽーとEXPOCITY店 (ジチロウ)

吹田市千里万博公園2-1
ららぽーとEXPOCITY1F
営/10時~21時
☎06-6816-2010
<http://www.jiichiro.com>



初めての方には
スタッフが手伝い /
普通のお肉屋さんとは違いショーケースにお肉が並んでいるわけではなくモニターで全メニューが確認できる。各部位の食感や特徴、人数分の適量などはお気軽にスタッフまで。冷凍ブロックの販売だから冬場なら1時間はそのままのお持ち帰りOK。(蓄冷剤のセットもあり)

シティライフ読者限定クーポン
1分で完了!
無料で会員登録 + 商品購入で、
桜ユッケ40g(845円相当)をプレゼント
※1月14日(月祝)成金の日まで、このクーポンを必ずご提示ください。クーポンがない場合は特典の対応ができませんので、ご注意ください。

(迷ったときはセットがオススメ) (まずは定番!特選赤身)
どれがいいか迷ったり、初めての方はオススメの馬刺し数種類と専用たれがセットになった商品もご用意。

特選赤身80gで約3人前。スライスして盛り付ければこのボリューム。スライスオニオンや大葉、ネギ、おろし生姜、おろしにんにくの薬味もオススメ。専用「馬刺しのたれ」もご一緒に!

(食べる30分前に氷水で解凍するだけ!)
①ボウルに氷水を入れパックのまま約30分浸す
②半解凍で薄くスライス
③お皿に盛りつけていざ食卓へ!

MENU
桜ユッケ赤身45g …………… 950円
たてがみ(コネ) 50g 1,058円
ハツ50g …………… 1,058円
赤身軽種80g .. 1,382円
特選赤身80g .. 1,490円
イチボ80g …………… 2,138円

大阪馬肉屋 営/平日14時~19時、土日祝11時~18時 休/豊中店 火水 千里丘店 月火水
ロマンチック街道 豊中店
豊中市北緑丘1-1-10
専用駐車場あり(店舗から南に40m)
12/22~24・11時~18時の営業
12/25~27・14時~19時の営業
12/28~1/6・11時~18時の営業
※1/7~10は休業
☎06-6152-8294
馬刺し 豊中 で検索

千里丘店
摂津市千里丘1-13-23
コインP駐車サービスあり
12/22~24・11時~18時の営業
12/26-27・14時~19時の営業
12/28-1/6・11時~18時の営業
※12/25-1/7-10は休業
☎06-6319-8290
馬刺し 千里丘 で検索

お正月の新定番として注目を集める
馬刺しの専門店「大阪馬肉屋」
お正月の定番、おせち、高級牛肉に並び、年々リピーターを増やし人気を集めている「馬刺し」。本場 熊本県・青森県から直送の鮮度と美味しさを大阪のご家庭にお届け!
「馬肉販売の専門店」だからその品質
専門店だからこそその品質と取り扱う種類の豊富さは地域No.1。希少部位はもちろん、焼肉用、鍋用、燻製など加工品も充実の品ぞろえ。本場で食べられていたる本場においしいトクける馬刺しを大阪で食べられるようにという想いを実現!
一流料理店に負けぬ良い状態の馬刺し
料理店では長期冷蔵保存されることも多い馬刺し。大阪馬肉屋はご家庭向けに販売するために産地ですぐに小分けにして真空パックで冷凍。本場の味を好きな分だけそのまま食卓に!