

MY LIFE'S Good Season

国定公園明治の森 箕面で半日トリップ 『春の川床会席』

箕面公園の風物詩となっている“箕面川床”。和の趣がたどる「音羽山荘 梅屋敷」では、箕面大滝へと続く滝道の箕面川床で、美しい新緑と川のせせらぎと音羽山荘の春の会席料理を楽しめる。食事の後は、小旅行気分でお楽しみ。新緑の滝道の散策もおすすめ。

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 禁煙
営/4月20日(土)~6月9日(日)の金・土・日・祝日のみ営業
(1部)11時30分~13時
(2部)13時30分~15時
春の川床会席 4,500円(税込)
※前日の15時までの要予約
※6名様以上より飲み放題(プラス1,500円)可
※10名様以上の団体様の場合、上記曜日に時間関係なく予約相談可
※お車の場合、箕面市営第一駐車場2時間分の駐車券をサービス

☎072-721-3005



季節の食材を使った春の川床会席料理 ※写真はイメージ



阪急箕面駅から徒歩8分

特典 「シティライフ見た」で

新元号お祝い乾杯特典 お一人さまにつき
ワンドリンクプレゼント(ワインまたはソフトドリンク)
※6名様まで、4月末までの予約、6/9まで利用可能。



【上】極上かんぱち定食(かんぱちの煮[左]or焼き[中央]のいづれか)、かんぱちのお刺身、厳選小鉢三種、ごはん、味噌汁、漬け物【下】生サーモンといくらの親子丼定食(サーモン、いくら、厳選小鉢三種、味噌汁、漬け物)

Menu

- 極上かんぱち定食.....1,600円
 - 生サーモンといくらの親子丼定食.....1,300円
 - 昼のみ定食(他8種).....1,000円
 - 季節の旬魚コース(前菜3品、季節の一品、お造り5種、焼物又は煮物、茶碗蒸し、揚げ物、お食事、デザート).....3,200円
- ※全て税別 ※詳しくはホームページにて

地元の人々に大好評 旨い魚食処として人気沸騰

旨い魚を食べたいと思ったら地元常連客にも人気の一軒。毎日大阪中央卸市場直送で色々な種類の魚を仕入れている。寒い冬を乗り越え、旨みを蓄えたカンパチのシーズンが到来。通常の倍の大きさに育てた極上カンパチは絶品!旨味と甘み、そしてプリプリ食感がたまらない。また、女性やお子さんに人気の「生サーモンといくらの親子丼」は北海道天然白鮭の本いくらを使用。サーモンは生と炙りの両方が楽しめて大満足間違いなし!コースメニューも充実、ぜひ歓迎会にも。

つぶ貝のジェノベーゼ(780円)。お酒のあてにぴったり。他単品メニュー多数。



魚食処 一豊 <かずとよ>

服部緑地公園店
吹田市春日1丁目1-1TATSUMI緑地公園101
営/昼11時~15時(LO14時45分)
夜17時~22時(LO21時45分)
月曜定休(月曜が祝日の場合翌火曜休)
駐車場3台あり 禁煙(店外に灰皿)
☎06-4798-5113
http://ichi-ho.co.jp



編集後記

最近では大阪のカレーの人気は全国区になり、観光資源にもなっているようです。この大阪のカレーというのはスパイスカレーと呼ばれ、香辛料を駆使してつく。店それぞれ独自に発展させたカレーのことで、P.21のカレー-EXPOではそんな人気カレーを一堂に集めています。この機会にスパイスカレーを存分に味わってください!(コサオ)

今の時期は花粉症に悩まされている人も多いのではないのでしょうか。そんな私も花粉症で苦しむ一人。漢方薬局の方に相談すると、生活習慣を変えると良いみたいです。「体温以下の飲み物を飲まない」「12時までに寝る」これだけでも違うみたいです。(実践して少し楽になりました。やまどり)

今回の美容企画、北摂の美活さん見ていただけましたか?取材してみたいとお話で、毎日楽しんでいて笑顔が素敵なんです。ある方はどんなことも楽しむことって、まだきっと仕事も育児もいろいろ大変なこともあるはず...それでも全てを楽しんでいこうという意気を感じました。なるほどと違いはそこにもあったかと、反省しきりです。(モチ)

4月は新生活シーズン。幼稚園入園から社会人スタートまで、いろんな世代の人たちが新しい環境の中に飛び込んでいくなですね。不安もあるでしょうが、なにより毎日を楽しんで過ごしてほしいと思います。そしてまもなく平成の次の元号も発表されるので、まさに新時代到来!充実した時間が過ごせるようがんばります。(まつっー)

この街の未来をひらく



この街の未来をひらく
北おおさか信用金庫

北おおさか信用金庫 検索
お取引のない方もお気軽にご相談ください!

旬の食材を食べよう 水菜の肉豆腐

vol. 10

主材料 水菜

2人前
□ 水菜.....1袋
□ 牛肉薄切り.....100g
□ 木綿豆腐(焼き豆腐)1/2丁
□ 白ネギ.....1/2本
□ ゴマ油.....小さじ1

【合わせだし】
□ だし.....100ml
□ 砂糖.....大さじ3
□ 醤油.....大さじ3

01 水菜は根元を切ったあと4cmくらいに、豆腐は4等分、白ネギは1cm幅にカット。

02 深めのフライパンにごま油を熱し、牛肉を炒める。色が変わったら残りの食材を加える。

合わせだしを入れ、中火で5分ほど煮込めば完成!

完成

シャキシャキな水菜の食感を楽しんで!

chef もちちゃん

LOHAS café (ロハスカフェ)
摂津市千里丘1-13-23
JR千里丘駅 徒歩5分
営/モーニング8時半~、ランチ11時半~、
営業は16時まで 日祝定休
☎06-6155-6830

レシピ作ったよ レポート募集
LOHAS cafeのLINE@を友だち登録していただき、トークでお写真と作ってみた感想をお寄せください!
▲友だち登録はこちらから

無料

ママのためのファイナンシャルセミナー

知って得する お金の話

お金の勉強会と美味しいランチが無料で楽しめるスペシャル企画

子どもの教育費を賢く貯めたい!

女性のライフプランに お金の悩みは付きもの...

住宅ローンの返済計画の見直し方って?

無理なく生活費を切り詰めるには?

あなたはこんなお悩み ございませんか?

老後の年金と賢いローン資金の貯め方は?

保険を見直したいけどどうすべきかわからない

学校では教えてくれないお金の話...でも生活にお金の知識は欠かせません! これらの悩みにファイナンシャルプランナーがわかりやすくお伝えします。

将来の医療問題、介護問題について詳しく知りたい

〔開催日時〕 各日先着 20名様
4月2日(火)・9日(火)・16日(火)・23日(火)
10:00~12:30 [受付開始 9:45~]

〔開催場所〕 菜園レストラン nene [ネネ]
豊中市新千里東町1-4-3
SHIP千里ビル
〔参加費〕 無料
〔対象年齢〕 20歳~50歳まで

※30分以上の遅刻の場合、ご参加いただけませんので予めご了承ください
※途中退席、ランチのみのご参加はご遠慮ください
※定員に達した時点で締切とさせていただきます

バランスセット
多品目をバランスよく食べられる野菜たっぷりヘルシーランチ



※写真はイメージです。内容は仕込により異なる。

▶セミナー参加申し込みはこちら下記URLの応募フォームよりお申し込みください。
https://asp.jcity.co.jp/FORM/?userid=clnew&formid=389

〔申込期限〕開催前日の15時まで [問合せ] 06-6338-0640(シティライフNEW)
※お客様より預かりした個人情報適切に管理し、セミナー受付時のみ利用させていただきます。
また、セミナー講師及び株シティライフNEWを除く第三者に個人情報の開示はいたしません。

