



### 市役所15階にある展望レストラン 大人気「いろは御膳」が500円引き

高槻市役所15階からの絶景を眺めながら本格創作和食を堪能できる同店。季節毎の旬の食材を使った「いろは御膳」が人気で、新御膳が6/1よりスタートする。今回は、鱧と水茄子の揚げ南蛮やスズキのグリル、冷やししそ餃子など夏を感じさせる7品が並ぶ。今なら読者特典で500円引きに!

**Menu**  
 ●いろは御膳.....2,800円  
 冷やししそ餃子/夏野菜の和風トマトスープ/  
 スズキのグリルとうもろこしソース/自家製鶏ハムの山椒ソース/  
 鱧と水茄子の揚げ南蛮/ぶっかけたまごうどん/マンゴーアイス

**特典**  
 「シティライフを見た」で いろは御膳2,800円→**2,300円に!**  
 ランチのみコーヒーor紅茶つき(セルフ)※ランチは前日までに要予約、ディナーは当日もOK、カード払い不可(6/1~8/31まで)

**にんにん高槻市役所店**  
 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(L014時)  
 ディナー17時~22時(L021時)  
 火曜定休 お昼のみ禁煙  
 ※7/22~8/6はビルメンテナンスの為、休業

☎072-670-3520  
<http://r.gnavi.co.jp/k319003/>



### 旬の美味しい鮮魚と特選和牛 一緒にコースで楽しみ大満足

鮮度バツグンの旬の魚介と品質確かな和牛を味わえて、肉好きも魚好きも満足必至の同店。とくに和牛は、スーパーモリタ屋直営とあってツウも太鼓判を押すほど。そんな自慢の特選和牛を楽しめるコースは、季節の野菜もたっぷり使われて人気。家族や女子会にぜひ。

**Menu**  
 ●福助コース(全8品).....3,800円(税別)  
 (前菜/造り/温物/焼物/油物/酢物/飯物/水物)  
 ●しんどぶにコース(全9品).....4,800円(税別)  
 ※4名以上の利用で、飲み放題(90分)1人+1,500円  
 ※前日までの要予約

**特典**  
 「シティライフを見た」と前日までの予約で  
**サントリープレミアム生ビール小グラスを1杯サービス!**  
 ※ディナーのみ※コースの飲み放題との併用不可(7月未まで)

**旬の魚・炭火焼き処**  
**しんどぶに**  
 高槻市北園町14-7 モリタ屋2F  
 営/月~土11時~14時半(L013時半)※ランチは日祝休  
 17時~23時(日祝22時まで)

☎072-686-3800



### 好みのスイーツを食べ尽くそう 熱々パスタや限定メニューも好評

15周年を迎えたスイパラが創業当時の価格1,000円で営業中!定番のショートケーキから季節のケーキ、ゼリーに和菓子まで多彩なスイーツ約30種類がずらりと並ぶ。アツアツの自家製生パスタやカレーなども人気!

**Menu**  
 ●大人(中学生以上、50分).....1,000円  
 ●大人(ドリンクバー付、70分).....1,204円  
 ●小人(4歳~小学生、ドリンクバー付).....797円  
 ●3歳以下...無料  
 ※全て税別

**特典**  
 この記事持参で大人ドリンクバー付ご利用の方は、  
 ハーゲンダッツ・イルジェラート **食べ放題サービス**  
 (6月未まで)

**スイーツパラダイスファクトリー**  
 吹田市千里万博公園2-1  
 ららぽーとEXPOCITY 1F  
 営/11時~22時(L021:30) 無休  
 P4,100台 禁煙

☎06-4860-6453

**Pusan's full of happiness diary**

### 人気グルメブログ プーさんの満腹日記の 旨いもんを喰らう!!

このコーナーは、美味しい店を知り尽くすグルメブロガー「プーさん」からの、おすすめグルメ情報を紹介していきます。ブログもチェックしてみてください。

**シェフ自慢のハンバーグランチ 1,300円**  
 vol.61 (パンorライス/サラダ/スープ/ドリンク付)

ブログは「プーさんの満腹日記」で検索  
 インスタグラム更新中!  
 @pu\_san\_manpuku  
 ブログ未記載のウルトラムチャ旨いお店も!



美味しい洋食屋さんがオープンしたので行ってきました。カウンター6席、4人掛けテーブル2席で個室もあります。それでは『日替りスープ』。今日は鳴門金時のスープです。では一口!超ウルトラムチャ旨い!鳴門金時の甘みが口の中いっぱい広がります。このスープの美味しさにビックリしました。続いて『シェフ自慢のハンバーグ』。ソースは日替り、今日は粒マスタードとサワークリームでした。では一口!ウルトラムチャ旨い!噛むほどに旨みが溢れて、すごく肉肉しいですね〜。ちょっと酸味があるサワークリームとの相性もいいですね。予約で満席になっているそうなので、必ず電話予約して行く事をオススメします。

取材協力 **洋食屋Kontable** (コンテブル)

茨木市稲葉町1-12  
 ローゼマキム104  
 営/11時半~14時  
 18時~22時  
 月曜 第1・3火曜定休  
 ☎072-634-7511

**MENU**  
 ●日替わりパスタランチ.....1,300円  
 (パン/サラダ/スープ/ドリンク付)  
 ●シェフの気まぐれランチ.....1,200円  
 (パンorライス/サラダ/スープ/ドリンク付)  
 ※価格は全て税別



### 初夏の風物詩「鱧」を食べるならふぐ義へ 老舗店で贅沢な味と時間を愉しんで

気温が高くなると、脂がのって美味しさが増す初夏の風物詩「鱧」。そんな初夏の味覚を存分に堪能できる鱧鍋は、熟練の職人による丁寧な骨ざり秘伝のダシが味の決め手で毎年常連客が心待ちにするほど。梅肉や酢みそでさっぱりと楽しむ鱧おとしや、ゆず風味の鱧唐揚げなどお得なコースをぜひ。

**Menu**  
 ●天然 鱧なベコース.....1人前5,800円  
 (鱧なべ、鱧の唐揚げ、鱧おとし、鱧の酢の物、鱧子のゼリー寄せ、冷麦、デザート)  
 ●ふぐ義コース.....1人前5,800円  
 ●てっちりコース.....1人前4,500円

**特典**  
 「シティライフを見た」で天然 鱧なベコース(6月から).....5,800円→**4,800円**  
 ※価格はすべて税別  
 ※特典併用不可(6月1日から6月末まで)

**高槻活ふぐ料理専門店**  
**二代目 ぶく義**  
 高槻市高槻町11-21  
 営/17~23時(入店21時まで)  
 月曜定休(祝日の場合は営業)

☎072-681-9515



### 大阪府中央卸売市場仲買直営 令和は「海鮮ランチなら銀蔵でしょ」

新元号を迎え、新たな目標を掲げた銀蔵。「皆さまに話題にもらえるようなお店を目指します」とのことで、6月の定食は「海鮮ランチなら銀蔵でしょ!定食」と「令和の贅沢定食」。新時代のスタートを飾るのにふさわしい2つの定食に十分すぎる満足感を!

(上)「海鮮ランチなら銀蔵でしょ!」定食(1,980円)。トロホッケ、お造り、ケン天と野菜天、あご落とし明太子。(左)令和の贅沢定食(2,380円)。トロホッケ、トラフグ刺し、ケン天と野菜天、イクラ丼。

**Menu**  
 ●トロホッケ.....580円 ●ケン天.....380円  
 ●特大国産うなぎ(持ち帰り・数量限定).....1,980円  
 ●雙棒寿司.....2,380円  
 ●鯖棒寿司.....1,000円  
 ●ソフトドリンク.....100円~ ●アイス.....180円

**銀蔵 (キンゾウ)**  
 営/昼10時(箕面駅前店は11時)~15時(L014時半)  
 平日夜 18時~21時半(L021時)日祝夜 17時~21時半(L021時)  
 土・祝日日夜 17時~22時(L021時半)

【小野原本店】 箕面市小野原東5-2-1 Pあり 禁煙  
 【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) 禁煙

☎080-1400-3527 ☎080-3846-7899



### 焼いもファンタジスタの専門店 新商品「焼きいもジェラート」は革命的に美味しい

百貨店などイベント出展で、大行列ができるほどの人気店。焼きいもにしたら美味しい旬のおいもだけを全国から厳選。店頭にはねっとり系から、ホクホク系まで常時4~5種類。この時期は蜜たっぷりの紅はるかや甘太くん等有名ブランドが揃う。今年販売スタートの手が止まらないおいしさの「無添加さつまチップス」は登場以来ちょっとしたお土産やプレゼントに大好評。登場以来食べるものをトリコにする「焼きいもジェラート」。これからのシーズンにピッタリなので、ぜひ試してみてください。

(上)新商品「焼きいもジェラート」数種類の焼きいもとジャージ乳を使った本格派ジェラート。(下)数々の百貨店バイヤーお墨付きの看板商品「本気のスイート・ポテト」。その秘密はスイス菓子パーゼル会長監修による最強レシピ。

**Menu**  
 ●本気のスイートポテト...280円  
 ●焼きいもジェラート.....380円  
 ●本気のいもチップス.....230円  
 (プレミアムパッケージ380円)  
 ●焼きいもの干したん...380円~  
 ●焼きいも(1本).....190円~

**特典**  
 「シティライフを見た」と500円以上購入で**5%OFF**  
 (6月末まで)

**焼いも専門店**  
**ごつつおさん**  
 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 禁煙

☎072-646-8898

旬の食材を食べよう

### パプリカのくたくた煮

Lohas Cafe Recipe vol.12

**主材料**  
 3人前  
 □パプリカ.....1個 □みりん.....大さじ3  
 □醤油.....大さじ3 □砂糖.....小さじ3  
 □酒.....大さじ1

**01** パプリカを筋目に沿って縦に切り、ひと口大に(12個くらいに)カット。

**02** 鍋にパプリカを入れ、軽く水分を飛ばす。しんなりしてきたら合わせた調味料を加え、パプリカがくたくたになったら火を止める。

器に盛り付けて完成!

ジュシーで甘いパプリカは醤油との相性抜群!

chef ももちゃん

**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、トークで写真と作ってみたい感想をお寄せください!  
 ▲友だち登録はこちらから