



冷たいビールで暑気払い! / BEER に合う グルメ

友だちや同僚、家族と集まって、楽しく美味しい時間をしみませんか。夏ならではのパーティープランを紹介します。また、厳選されたビールと相性の良い料理も見逃せません! 夏疲れを吹き飛ばし、楽しく「乾杯!」を。

オープンな入り口で開放的な空間



カウンター席をメインに、奥にはテーブル席も。入り口にはスタンディング席もあって常連客で盛り上がる。

燻製×マヨネーズは相性抜群



マヨネーズを燻製してからタルタルソースを手作り。中華風に味付けした唐揚げとよく合う「鶏の唐揚げ燻製タルタルソース」。

- Menu
- クラフト生ビール 626円~
 - 名物!燻製盛り合わせ 1,490円
 - 鶏の唐揚げ燻製タルタルソース 518円

特典 「シティライフを見た」で平日に限り8%OFF (7月末まで)

SMOKE&SUMIBI 102

(イチマルニ) 豊中市本町3-8-2 1F 営/16時~24時(L.O.23時半)、土日14時~24時(L.O.23時半) 月曜・第3火曜定休、不定休あり カウンター5席分のみ喫煙席 ☎06-7173-6835



吹き抜けの天井にオープンな入り口。開放感があり女性の一人客も多く、気軽に入れる雰囲気のお店。店内の燻製機で丁寧に燻製された自家製メニューは、「そんなものまで燻製に?」と驚くほど、バラエティに富んでいる。なかでもイチオシは、「名物!燻製盛り合わせ」。燻製煮卵とポテトサラダ、燻製海老と生ハムとアスパラの春巻き、燻製ナッツ、燻製牡蠣のオイルまみれ、ちくわの燻製、鴨の燻製、里芋の煮ころがしの燻製フリット、燻製いちじく、バター入りの8種が盛り込まれたおトクな内容だ。食欲がそそるスモーキーな香りの料理にビールがすすむ。酒好きの店主とあって、ドリンクの種類も豊富で、5種の生クラフトビールのほか、燻製ビールも取り揃える。フレッシュフルーツで作るフルーツサワーは女性に人気だ。平日は16時、土日は14時オープンなので、昼呑みができるのも嬉しい。

開放感溢れる店内でクラフトビールと自家製燻製&炭火料理を味わう



7月に5周年を迎える餃子の専門店。定番の焼き餃子は「あっさり」を追求した結果、餡には豚肉を使用せず白菜、玉ねぎ、しょうが、低臭にんにくといったシンプルなもの。国産材料のみを使用し、中身の餡が透けるほどの薄皮で包み、女性でも軽く3人前はいけるほど小ぶりです。食べやすい。タレが岩塩でいただくのだから、おすすめは一味をこま油とサラダ油で炒った秘伝の薬味を、ラー油代わり

とろけるような薄皮一口餃子をクラフトビールと一緒に



変わりダネ餃子も



焼き、揚げ、水餃子のほかに、酢コショウで食べる豚トロ餃子や炭火焼鳥餃子といった、創作餃子も人気。好みの餃子を見つけてみて。餃子はテイクアウトもできる。

25種ある中から常時3種扱う



この日の本日のクラフト生ビールは、全しゃち名古屋赤味噌ラガー、After dark、DHCプレミアムリッチエール。

- Menu
- 本日のクラフト生ビール 590円~
 - オリジナル(定番餃子) 290円
 - 酢コショウで食べる豚トロ餃子 480円
 - 炭火焼鳥餃子 480円

特典 「シティライフを見た」で店内飲食で10%OFF (7月末まで)

龍の餃子

豊中市豊池東町2-2-6 豊池サンビル1F 営/16時~23時(入店は22時まで) 土日祝12時~23時(入店は22時まで) 火曜定休、不定休あり 全席禁煙 ☎06-6846-9030

http://ryu-no-gyoza.com/wp/



ワニ肉料理目当てのリピーター客も



シンプルに塩コショウで味付けした、人気のワニハンド唐揚げ。フライドチキンのようにガブッとかぶりついて。ラガービールとよく合う。

- Menu
- クラフト生ビール(グラス小) ... 540円~
 - 箕面ソーセージ ... 540円
 - フィッシュ&チップス ... 756円
 - ワニハンド唐揚げ ... 1,080円

世界のビールの種類の多さ



日本をはじめ欧州やアジアなど15カ国以上のビールを取り扱う。価格は648円~。オリジナルビールの販売もある。

特典 「シティライフを見た」で8%OFF (7月末まで)

Thee Food Rest Garage

(ガレージ) 豊中市玉井町1-9-19 営/18時~24時(L.O.23時) 日曜定休(パーティー等の場合は相談を) ☎06-4865-2112



新鮮な食材を使い、オリジナリティ溢れるメニューや見た目の楽しさにこだわった料理が味わえる。タルタルソースやポン酢なども自家製にこだわっている。箕面産柚子を練り込んだ「箕面ソーセージ」といった大阪産の食材を取り入れた料理も提供。また、豊中市の新しい食ブランドの取り組み「マチカネミート」に参加。ワニ肉料理取り扱い店としても注目を浴びている。日本企業によるカンボジアで養殖されたワニで、魚のみの新鮮な食材を使った料理の数々

ワニ肉料理でも注目を浴びる新鮮な食材を使った料理の数々

