



「山の夏定食」でハモを味わおう 冷たい「そば」も人気

690円～揚げたての天ぷらとみそ汁、ご飯が付いた定食が食べられる「天ぷらの山」。おすすめは「山の夏定食1,100円(写真左)」で海老やハモなど6種類が楽しめる内容だ。+100円で追加できる「そば」も人気で、吹田グリーンプレイス店では、定食に小そばを追加するか、ご飯の代わりに大そばにするかを選べる。箕面本店では小そばが10時～15時まで、大そば平日15時以降の提供。



箕面本店 吹田グリーンプレイス店

Menu	特典
<ul style="list-style-type: none"> 野菜定食(季節の野菜7種) 690円 海老定食 730円 (海老・キス・イカ・野菜3種) 山定食 930円 (海老・キス・イカ・豚コース・野菜3種) 穴子定食 950円 (穴子一本揚げ・キス・イカ・野菜3種) 	この記事特参で 蒸しプリンをサービス (平日のみ、数量限定、箕面本店のみ、9月末まで)

天ぷらの山 <http://yama-yama.com/>

【箕面本店】

箕面市船場東3-9-2-1F
 営/10時～21時(L.O.20時半頃)
 全62席(カウンター38席、テーブル4席)
 店舗前専用駐車場全11台 不定休
☎072-730-2290



【吹田グリーンプレイス店】

吹田市片山町2-3-3
 営/11時～21時(L.O.20時半頃)
 全45席(カウンター21席、テーブル4席)
 施設内駐車場有 不定休
☎06-6389-1190



(左) グランマ名物チヂミ。これだけテイクアウトする人もいるほど大人気。ごま油で焼き上げ外はカリッ、中はもちもち。(右) 店で処理しているから、新鮮ユッケが食べられる。

名店のおいしさを引き継ぐ 大満足の品質・価格・品揃え

祖母の代から続く北摂の有名焼肉店で20年以上経験を積んだオーナー。自ら市場に出向き、各地の本当に美味しい肉を厳選。人気の特大ジャンボロース(150g)は、きめ細かい肉質と適度なサシが入り、ジューシーで旨味が濃い!イチボ、ランプなど希少部位も揃い、肉好きが集う名店だ。新鮮な生肉の脂と卵黄の相性抜群なユッケや、ピリリと辛い本格チヂミもおすすめ。ベビーチェアもあるので小さいお子さん連れもぜひ。

焼肉 grandma

<グランマ>
 豊中市本町6-1-3
 営/17時～23時(L.O.22時半)
 火曜定休 禁煙

☎06-4867-4300
 Insta@yakiniku.grandma1129



Menu	特典
<ul style="list-style-type: none"> ジャンボロース(150g) 1,800円 ユッケ 1,500円 コチュジョン(唐辛子入りチヂミ) 750円 ムンチサラダ 750円 ナムル盛り合せ 600円 	「シティライフを見た」で ワンドリンクサービス (9月末まで)

～三田屋で秋の味覚を堪能しよう～ 月替わり秋の収穫祭ランチ

税抜2,000円～(※平日ランチ限定/前日までの要予約)
 食欲の秋、旬の食材を使った特別メニューが新登場!定番のステーキ、特製ハムはそのままだ、遊び心をプラスした前菜はここでしか味わえないメニュー。
 9月10月11月と月替わりでお目見えする秋の味覚、新しい三田屋メニューをお楽しみください。



三田屋ハムサラダ・さつま芋と栗のテリーヌ(さつま芋の冷製ポタージュで・ビーフコンソメスープ・ステーキ・ご飯・梅干し・季節のデザート・コーヒー又は紅茶)

- ～前菜が毎月変わります～
- 9月 さつま芋と栗のテリーヌ(さつま芋の冷製ポタージュで)
 - 10月 アールグレイとかぼちゃのムース(レモンとマスカルポーネのソース)
 - 11月 エリンギの pasta 見立て 三田屋ハムのカルボナーラ

ステーキ 三田屋本店 www.sandaya.com/ 営/11時半～22時(L.O.21時)

豊中

豊中市西泉丘3-8-12 P有
 服部緑地北側
☎06-6867-6780

箕面小野原

箕面市小野原東3-9-35 P有
☎072-728-7878

旬の食材を食べよう きゅうりと豚肉の梅味噌炒め

主材料	4人前	<A>
きゅうり	<ul style="list-style-type: none"> きゅうり 2本 豚肉こま切れ 200g まいたけ 120g 白ねぎ 40g しょうが 10g 	<ul style="list-style-type: none"> 梅干し 20g (塩分8%以上) 合わせ味噌 20g 酒 20g みりん 20g 砂糖 20g 塩コショウ 適量 サラダ油 適量 塩水 適量

01 きゅうり・豚肉は食べやすい大きさに、白ねぎ・しょうがは千切りに、まいたけはほくして食べやすい大きさにしておく。

02 梅干しは種をとってたたき、<A>の材料と合わせる。

03 しょうが、豚肉を炒め、塩コショウをする。そのあとまいたけを加えて炒め、一旦火を止め<A>を加えて再び火をつけ、きゅうり・白ねぎを加え炒める。

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いただき、友だち登録した感想をお寄せください!

From CityLife **ライター・カメラマン・イラストレーター
フリーランススタッフ募集**

[応募方法] シティライフweb採用応募フォームから応募してください。
<http://company.citylife-new.com/c238.html>

えー時間とえーもんを食べつくす

Delicious Kitchen EMONDEL がオープン致します

エモンデル

新大阪江坂東急REIホテルに
 ブッフェ ダイニング『Delicious Kitchen EMONDEL』が
 9月25日にオープンいたします。
 スタッフ一同ご来店をお待ちしております

シティライフ読者限定企画
 初日(9/25)ディナーを
 予約された方全員に
**シャンパン(Lanson)
1杯プレゼント**
 Telにてシティライフ読者と
 お伝えください (9/24迄)
 ※他サービスとの併用不可

新大阪江坂 東急REIホテル
 お問い合わせ Tel: 06-6338-4095 (レストラン直通)
 江坂駅前 東急ハンズ 江坂店が入っているビルの2階