

Go round the Good Gourmet

# グルメの街で 見つけた絶品Menu **おすすめグルメ**

ファミリー、友人と楽しめる、  
美味しいグルメ店を紹介します。  
お気に入りのお店を見つけてください。



## 秋の人気食パンが今年も登場 ゴマとさつまいもの風味が サクフワ食感にベストマッチ

職人が一本ずつ丁寧に焼き上げる食パンが人気の食パン専門店「麦麦(バクバク)」。他では味わえないサクフワ、食感を求めて多くのファンが神戸・御影の本店を訪れる。今年も秋限定のオリジナルメニュー「ゴマとさつまいものほっこり食パン」が登場!セサミ生地に、鹿児島県産のさつまいもをたっぷり入れて焼き上げた香り豊かな一品。毎年人気のため早めに売り切れることも!

(上)「ゴマとさつまいものほっこり食パン」。旨味と香りにこだわり、数種類の粉を独自の配合でブレンドした。  
(左)「こだわり食パン」。一番人気の定番食パン。当日焼き上げた食パンのみを提供している。

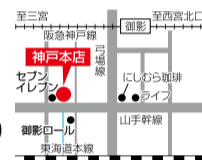


### Menu

- ゴマとさつまいものほっこり食パン.....870円  
(10月1日~11月30日まで期間限定)
- お待たせシーズン食パン.....870円
- こだわり食パン.....680円
- もっちもち食パン.....780円
- ※食パンのサイズはすべて1.5斤

### 麦麦 (ばくばく)

神戸本店  
神戸市東灘区御影2-34-20  
営/10~18時 無休  
専用駐車場あり  
☎078-858-8989  
https://bakubaku.co.jp/



## 老舗の神戸牛を お手軽に味わえる 読者限定コース

神戸の老舗「モーリヤ」グループが運営するカジュアルレストラン。今回の限定コースは、店内通常メニューの1番人気をアレンジし、メインではロースとモモ肉2種類の食べ比べができる。シティライフ読者のためだけに用意された、過去掲載の中で最もお得な内容だ。この機会に、神戸牛ステーキを気軽に味わおう!前日までの予約がベター。

店内にはソファ席があるので、ファミリーや各種集まりにもオススメ。

誕生日や記念日に利用の場合は、特別メッセージ付きのデザートを用意できる。予約時に伝えよう。

### Menu

- シティライフ限定コース  
(サラダ、神戸牛ステーキ120g(ロース60g&モモ肉60g)、スープ、ライスorパン、プレミアムパニライスクリーム、食後のコーヒーor紅茶。)
- ※ランチ・ディナーともにオーダー可 ※予約優先
- ※料理内容は仕入れや季節により写真と異なる場合あり。

### 特典

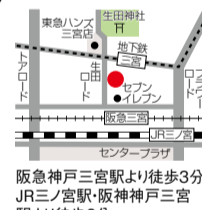
- 「シティライフを見た」で、
- シティライフ限定コース...6,000円相当→**3,980円**(税別)  
(11月末まで、予約優先)

### Kobe Beef Dining モーリヤ

神戸市中央区北長狭通1-9-10  
カクテン屋ビル2階  
営/平日:11~15時、17~22時  
土日祝:11~22時(L.O21時)  
※ランチは11~15時  
10/17・18、11/18・19休  
分煙

☎078-335-2421

ダイニングモーリヤ で検索



## とれたて海の幸に舌鼓 名物"三年とらふぐ"も お得に味わえる

「御食国 淡路島」を存分に愉しむなら、淡路島海上ホテルの1泊2食付きプランがおすすめ。名物の「福良産三年とらふぐ」が存分に味わえる特別プランは、鳴門海峡近くの自然に近い環境でじっくり育てられた、身が引き締まりうま味も濃厚な三年とらふぐをてっさやてっちり鍋など豪華内容で愉しめる。旬の食材をふんだんに使った同ホテル自慢の秋麗会席も見逃せない!読者限定特典を利用して、ぜひおでかけしてみよう。

### 特典1

「シティライフを見た」と2名様以上で2日前までに予約で  
「三年とら河豚 王華会席」1泊2食付き  
平日(平日・日曜日・祝日).....おひとり様19,000円→**13,000円**  
休前日(土曜日・休前日).....おひとり様21,000円→**16,000円**  
※ともに サービス料込・税別・入湯税150円別途  
※2019年10月1日(木)~12月27日(金)まで  
前菜:季節の三種盛り  
造り:三年とらふぐてっさ  
蒸し物:蟹真丈 キャベツ包み  
強肴:三年とらふぐてっちり鍋  
焼き物:淡路牛 陶板ステーキ  
油物:とらふぐ唐揚げ  
食事:ふぐ雑炊  
香の物:三種盛り  
水菓子:季節のフルーツ



「美人の湯」として名高い、独特の湯ざわりが評判の「潮崎の湯」

### 淡路島海上ホテル

南あわじ市福良甲21-1  
駐車場50台(無料)  
高速バス「福良バス停」からの送迎はお電話ください



☎0799-52-1175

http://www.awajishimakaijyo.com

### 特典2

「シティライフを見た」と2名様以上で2日前までに予約で  
「秋麗会席」1泊2食付き平日限定(平日・日曜日・祝日)プラン  
.....おひとり様16,000円→**10,000円**  
※サービス料込・税別・入湯税150円別途  
※除外日:土曜日・10/13(日)  
※2019年10月31日(木)まで  
前菜:季節の五種盛り 造り:小舟五種盛り  
油物:大海老あらあげと淡路玉葱  
大鍋:鯛と淡路牛の潮しゃぶしゃぶ  
蒸し物:鯛けんちん蒸し  
酢の物:サーモンカルパッチョ 塩葱ソース掛け  
止椀:赤出汁 お食事:きのこ炊き込み御飯  
香の物:三種盛 水菓子:季節のフルーツ



## シティライフグルメフォトコンテスト インスタに投稿して景品GET!

最新号に掲載のお店で撮影しよう

### step 1

#### フォローする

@citylife\_gourmet  
シティライフ公式  
Instagram  
アカウントフォローはこちら!

### step 2

#### 撮影する

最新号に掲載のあるお店の料理写真ならOK!

### step 3

#### 投稿する

「#シティライフグルメ」  
「#撮影店舗名」  
指定の2つのハッシュタグをつけて投稿する!

フォトコンテストに参加していただいた方の中から毎月3名様に特別招待券をプレゼント!!



お問合せ  
詳しくは  
特設ページへ



## 秋の天然魚は、今が旨い! 北海の旬ネタ! 秋のご馳走フェア開催中

人気回転寿司店「北海素材」は、毎朝その日に水揚げされた、鮮度抜群の魚介類を提供しています。今のイチオシは、ノルウェーから直送された生サーモンが味わえる季節限定「秋の生サーモンづくし皿」!一皿にアトラン生とろサーモン・アトラン生サーモン・炙りとろサーモン・山盛りいくら軍艦のつた当店自慢の逸品です。お子様にも大人気の生サーモン!ぜひご家族でご来店下さい。



秋の生サーモンづくし皿 495円(税別)  
アトラン生とろサーモン/アトラン生サーモン/炙りとろサーモン/山盛りいくら軍艦

### 北海素材 御影クラッセ店

神戸市東灘区御影中町3-2-1 御影クラッセ3F  
営/11時~22時(L.O 21時)  
12/31・1/1は営業時間の変更あり 無休  
キッズスペース・P完備  
☎078-855-8503 http://www.hokkaisozai.com



### お会計時に本券持参で

次回使える **500円分**  
金券プレゼント!

(10月末まで・3,000円以上のご飲食の方・他券併用不可)