



◆シティライフグルメ Instagram更新中 @citylife_gourmet

とろける味わいのチーズに惹かれて

世の中にあふれる多彩なチーズ。

そのまま味わうのもよし、香ばしく焼き上げるのもよし、もちろんデザートにも。思わず笑顔になる、バラエティ豊かなチーズ料理を愉しんでください。

ワクワクが止まらない

人気カフェから生まれたチーズ料理専門店

夙川に本店がある人気カフェが届けるチーズ料理専門店。見た目や提供時の演出も楽しいチーズ料理や、ランチのチーズ食べ放題も好評。イチ押しの「ポロネーゼとマッシュルームのシカゴピザ」は、竹炭を練り込んだ器型の生地が印象的。マッシュルームなどの野菜に、ゴロゴロとしたお肉が特徴のポロネーゼソースと、大量のチーズをかけてボリュームたっぷり。切った瞬間に流れ出すチーズは、思わず撮りたくなるほどのインパクト。



これ使っています
ナチュラルチーズ(左)
モzzarellaチーズ(右)
風味の強いオランダ産ナチュラルチーズと、さっぱりしたイタリア産モzzarellaチーズを組み合わせ。焼いた上からさらにチーズフォンデュソースをかけることで極上のトロトロ感を生み出す。

FROMA YORKYS CHEESE RESTAURANT & BAR

(フロマ ヨーキーズ チーズ レストラン&バー)

神戸市中央区御幸通8-1-6 神戸国際会館SOL B2F
営/11時~23時(L.O.22時)
不定休(神戸国際会館に準ずる) 禁煙

☎078-200-6480

Instagram@FROMA_YORKYS_CHEESE_RESTAURANT



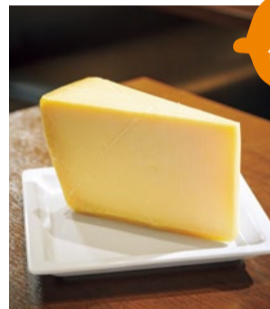
ポロネーゼとマッシュルームのシカゴピザ
2,000円



たっぷりチーズの本格カルボナーラ
1,480円(税別)

インスタ映え必至 本格派創作チーズ料理

「チーズを好きになってほしい」と、多様なメニューが揃うチーズ料理専門店。目の前で半円のチーズをかけてくれるラクレットや地元西宮の酒を使ったチーズフォンデュなどの定番から、餃子やチヂミにもチーズを融合した創作料理も楽しめる。本場レシピで作る濃厚カルボナーラは、お客さんのストップがかかるまでスタッフがパルミジャーノを削り入れてくれる。降り積もるチーズの山はインスタ映え間違いなし!



これ使っています

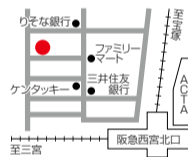
CHEESE BAR 西北チーズ

(チーズバル)

西宮市甲風園1-7-1 カサマドンナビル2F
営/17時半~24時(L.O.23時半)
不定休 禁煙(加熱式たばこのみ可)

☎0798-65-2628

Instagram@nishikitacheese



パルミジャーノレッチャーノ
その固さと食べやすさから、粉チーズとして馴染みのあるパルミジャーノレッチャーノ。カルボナーラはこちらのチーズと卵のみで作る濃厚ソースを使用しているので、存分にチーズの旨味を感じられる。

大切な仲間とフランスの味を 笑顔とろけるラクレットチーズ

店名でもある「GRAND AMI」=親友たちと気軽に楽しみ、記念日はもちろん、貸切パーティーや宴会にもおすすめのフランス家庭料理店。人気を呼ぶ「ジャガイモとベーコンのトロトロラクレットチーズがけ」は、ジャガイモとベーコンの上に白ワインで風味付けしたラクレットチーズをかけた一品で、芳醇な香りがクセになりそう。オーナーソムリエが届ける世界各国のワインと一緒に楽しもう。

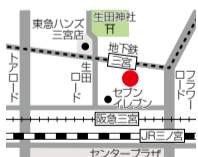
GRAND AMI (グランドアミ)

神戸市中央区北長狭通1-5-8 コースト35ビル10F 営/ランチ12時~15時(L.O.14時、平日は前日までの予約のみ)、ディナー17時半~25時(フードL.O.24時) 不定休 分煙(時間により禁煙)

☎078-381-7779

http://www.my-old-pal.com

Instagram@grandami0426



これ使っています



ラクレット

本場スイスから取り寄せたラクレットは、濃厚で香り高いのが特徴。冷めると固まってしまうため、すぐに食べるのがおすすめ。本場では冗談まじりに「30秒以内に食べて」なんて言うこともあるとか。

ジャガイモとベーコンのトロトロラクレットチーズがけ
1,250円



アットホームなイタリアンで 新鮮かつ風味豊かなチーズを堪能



とろけるカチョカバロと生ハム
735円

常連さんから飛び込み客まで、老若男女が集うアットホームなイタリア料理店。遠方から食べに訪れる人もいというジェノバソースの Pasta や、三田の牧場から取り寄せる新鮮なチーズを使った料理が人気。「とろけるカチョカバロと生ハム」は北海道産生ハムにカチョカバロを乗せてバーナーで焼き上げ。生ハムの塩味だけで特別な味付けはせずとも、芳ばしいチーズの香りが引き立ち、素材の味を堪能できる。

これ使っています



カチョカバロ

牧場で作られたカチョカバロはクセがなく食べやすい。燻製にしていることでスモーキーな香りが余韻を残す。

TRATTORIA VERITA

(トラットリア ベリタ)

西宮市段上町1-1-26 営/11時~22時(L.O.21時半) 月曜定休(祝日の場合は営業、翌日休み) 禁煙 ※価格は2019年10月取材時のもの

☎0798-57-0228

https://verita-web.com

Instagram@trattoria_verita

