

**Cheese with a Smile!**

◆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。

**FOOD**

丸ごとカマンベールの窯焼き  
980円(税別)

**薪窯で焼き上げた、熱々カマンベールを召し上がれ**

ロマンチック街道沿いに開業して15年、気軽に本格イタリアンを楽しめると地元で愛されている人気店。なかでも注目メニューの「丸ごとカマンベールの窯焼き」は、薪窯でカマンベールをまるごと焼き上げ、白トリュフの香りをプラス。とろりと溶けた熱々のチーズを、甘味の強いインカのみずめや霜降りひらたけなど、付け合わせのこだわり野菜や厚切りベーコンに塗って食べれば、チーズ好きも大満足のおいしさ。

5種のチーズのピッツァ1,580円(税別)は、ゴルゴンゾーラやリコッタ、レッドチェダーチーズなどをトッピング。生地のエッジには蜂蜜がたっぷり!

**ROSSO (ロッソ)**  
**豊中ロマンチック街道店**  
豊中市桜の町6-18-30  
営/11時~23時  
無休 平日ディナータイムのみ分煙  
☎06-6850-8400  
<http://www.rosso-fan.com/toyonaka/>

**濃厚なミルクの旨味とクリーミーな食感**

**とろ〜りと伸びる出来立てモッツアレラ**

2017年ナポリピッツァ職人世界選手権で世界1位に輝いた「マルゲリータ クラッシカ」が看板メニューの同店。450~480度の薪窯で焼き上げた本格ピッツァやイタリア料理が楽しめる。一度味わったらリピート確実なのが、飛騨高山の牧場から届く新鮮なミルクを使った「出来立て!自家製フレッシュモッツアレラチーズ」。注文が入ってから練り上げるので、驚くほどの伸びの良さ。舌の上でミルクの風味と幸せな食感が広がる逸品。

**FOOD**

出来立て!  
自家製フレッシュモッツアレラチーズ  
1,045円

ナポリピッツァ職人世界選手権で世界1位のマルゲリータ クラッシカ(1,320円)は、トマトソースと水牛モッツアレラが絶妙なコンビネーションを奏でる。

**DRINK**

**FOOD**

左から、「君たちキウイ」「情熱のイチゴ」「握りしめたマンゴー」各648円(※11月20日までの提供予定)

焦がしたらこんなん 凍頂ウーロン茶(594円)は甘さ控えめ。注文してからバーナーでこんがり焦がすカラメルチーズクリームとタピオカの食感がやみつきに。

**ふふわチーズクリームと新鮮フルーツたっぷりの新感覚ドリンク**

大阪と兵庫で現在3店舗展開しているチーズティー専門店。色鮮やかな3種のフルーツチーズティーは万博公園店でしか飲めない限定メニュー。北海道産のクリームチーズをミキサーで細かく泡立てたクリーミーなチーズフォームと果肉たっぷりの自家製フルーツソースのフローズドリンクは新感覚!沖縄産黒糖で炊いたもちもち大粒タピオカが入った定番のチーズ×ミルクティーも大人気。全メニュー制覇したい。

**チーズティー専門店 この世界観 万博公園店**  
吹田市千里万博公園1  
営/11時~21時  
Instagram@konosekaikan

**とろけるチーズを産直野菜にたっぷりからめて味わう贅沢**

プレーンチーズフォンデュ(2人前よりオーダー可)  
1人前2,400円(税別)

**FOOD**

「新鮮野菜を味わうには、おいしいチーズがはずせない!」と、2016年にオープンした野菜とチーズ料理がメインのお店。チーズフォンデュは4種類あり、いずれも産地直送のカラフル野菜と、ソーセージ&自家製パンをセットにした内容。プレーンチーズフォンデュは、フランス産およびスイス産のチーズを絶妙な配合でブレンドした本格的な味わいになっており、チーズフォンデュの入門編としてもおすすめ。

**Vege Kitchen Awajin**  
(ベジ キッチン アワジン)  
摂津市千里丘1-12-31  
営/ランチ11時半~14時半(L.O.14時)  
ディナー17時半~22時半(L.O.22時)  
火曜定休 禁煙  
☎06-6170-4242  
<https://awajin.owst.jp>



ゲストの前であっつあつを削り入れる大人気の季節野菜のラクレット1,600円(税別)。もっちりとした食感&コクとまろやかさ、焼き目の香ばしさがグクセになる!