

# 旨さ溢れる 海の幸

冬はふぐやカニ、クエをはじめ、魚がおいしい季節。そんな海の幸に  
 こだわり、料理人の技で楽しませてくれるお店があります。  
 新年は家族や友人と海鮮料理とおすすのお酒で二献いかがですか。

◆シティライフグルメ  
 Instagram更新中  
 @citylife\_gourmet

## 目利きのオーナーが選ぶ魚で 熟練の職人が握る鮨

旨い鮨のために、伏流水を汲み上げ、地元茨木の上音羽・宿久庄の稲木掛けのお米を使い、魚は毎朝、中央市場で旬の天然魚をオーナー自らの目利きで選ぶ。そして職人の技で、魚の旨味を引き出し、ふわりとほどけるシャリで握る。昼なら豪華なコースがリーズナブルに楽しめるほか、持ち帰り用の棒ずしも鮮度と産地を吟味し、季節ごとにぐじ(甘鯛)、鯖などが揃う人気の一品。



お昼のコース  
 3,600円  
 (税別)

天然鯛のあら炊きは、おかしらがカマを使い、ごぼう、豆腐をあしらひ、針生姜、ふり柚子を効かせて。2月3日(月)には毎年恒例の節分の巻き寿司を販売(この日は営業)。



シャリにもこだわり、2種類あるお酢は3年熟成のものを使用。コースは鮨のほかに造り、天ぷら(又はあら炊き)、小鉢、赤だし、季節のフルーツがつく。新年を祝って贅沢な昼宴会。

### MENU

- お造り定食(昼)……1,080円
- にぎり定食(昼)……1,650円 他(すべて税別)

夜はカウンターで職人が握る鮨をつまみながら、日本酒を楽しみたい。2Fの宴会場もテーブル席になり、ゆったり食事が楽しめる。



## 魚庵すし若

(ぎょあん すしわか)

茨木市西駅前町6-22  
 営/11時半~14時、17時~22時  
 月曜定休と不定休1日  
 店内営業は年末は12/30まで、年始は1/2から。禁煙  
 ☎072-622-1335  
 https://gyoan.com



## 最高級国産とらふぐを 様々な料理で味わう 珠玉のコース

この時期のふぐは、冬の寒さと春の産卵に向けて栄養をたくわえるため、格別のおいしさ。ふぐ義では熊本県天草などで育てられた最高級国産とらふぐを、注文が入ってから捌くため、ふぐ本来のコクと歯ごたえが味わえる。てっさは1日寝かせて旨みを引き出すなど、ふぐを知り尽くした料理長が一番美味しい状態で提供してくれる。先代から引き継いだ、ふぐだけに合う自家製ポン酢でいただくふぐ鍋も絶品だ。

二代目  
 ふぐコース  
 5,980円  
 (税別)

煮凝り(コラーゲン)、湯引き(てっ皮)、てっさ(ふぐ刺し)、とらふぐ唐揚げ、活てっちり(ふぐ鍋)、メの雑炊までついた人気のコース。



(上)二代目の藤村料理長。(下)テーブル席や座敷のほか、2Fには宴会向けの大広間も。



## 高槻活けふぐ料理専門店 二代目 ふぐ義

(にだいでめ ふぐよし)

高槻市高槻町11-21  
 営/16時~23時  
 (入店は21時まで)  
 昼12時~14時(前日迄要予約)  
 月曜定休(祝日の場合は営業)

☎072-681-9515



丁寧に焼き上げたひれを贅沢に使った、ひれ酒(730円)も人気。

### 特典

「シティライフを見た」でお会計から…昼 10%OFF 夜 5%OFF  
 ※飲み放題には使用不可 ※価格はすべて税別  
 ※他のサービスと併用不可 (1月末まで)

### MENU

- 活てっちりコース(てっちり、てっさ、湯びき、煮ごり、雑炊)……4,580円
- ふぐしゃぶコース(要予約)……7,980円
- (てっちり、てっさ、湯びき、煮ごり、唐揚げ、ふぐしゃぶ、皮しゃぶ、雑炊、デザート)



牡蠣コース  
 (2,500円・税別)  
 で味わえる  
 牡蠣料理一例

## 蠣鯖人酒 宇久

(かきさばじんしゅ うく)

高槻市城北町2-14-11  
 営/18時~24時  
 日祝定休、12/30~1/5まで休み  
 ☎072-661-1880  
 uku.owst.jp



### MENU

- 牡蠣フライ(2個)……500円
- 貝柱焦がしバター……800円
- 本鯖希少部位造り……800円
- アン肝ボンズ……600円
- 北海道真タラ白子料理……900円 他(すべて税別)
- ※お席代(お通し)350円が別途必要

店主が子どもの頃、毎年訪れていた福井県小浜市宇久が店名の由来。牡蠣と鯖が美味しかったことから、それらをメインにした海鮮料理を味わえる店に。大ぶりな生牡蠣は、ミルクイデぷりぷり。他にも焼き牡蠣やカキフライ、グラタン、ガリックソテー、リゾットなどが味わえる牡蠣コース(2,500円)が人気。「牡蠣のための日本酒 IMA(グラス700円)」をはじめ、海鮮料理に合うお酒も取り揃えている。

海苔・大葉・生姜・ゴマなどの薬味を巻き込み、肉厚の鯖をのせた鯖ずしも人気。2貫600円(税別)。

