

かにみそしゃぶ
時価

スワイガニを一匹まるごとしゃぶしゃぶに。カニみそ入りの出汁に通し、花が咲いたら食べ頃。最後は炭火薫るかにみそをスプーンで。



獲れたてのカニの真味を
目にも鮮やかな
日本料理で

目利きにこだわった旬の食材を、贅沢な懐石料理で堪能できる同店。要予約の「雄コース」は、日本海で獲れた新鮮なカニ料理をはじめ、お造りや焼き物など季節感あふれる8〜9品を堪能できる。カウンターの熟練の技に魅せられながら、日本酒やワインと一緒にしつとりと。フグの旨味を愉しむコースも8,000円(税・サ別)から。



- MENU
- ご昼食「橋柴」……3,500円
 - ご夕食「律」……7,500円
 - ご夕食「雄」……10,000円
- ※昼はサービス税5%、夜はサービス税5%+チャージ代300円が別途必要

京口町 てるい

高槻市京口町10-2
営/12時~15時(L.O.13時半)
18時~ 不定休
12/31~1/4まで休み
完全禁煙

日本料理にこだわり続けて25年。コース料理の最後には店主が点てた抹茶を提供している。

☎072-672-7023



旨味の詰まったセコガニのほぐし身と内子、外子を、出汁のジュレでいただく。繊細で美しい盛り付けで、見た目にも季節感を味わえる。



- MENU
- 薫焼き「トロサワラたたき」…890円
 - 薫焼き「天然プリたたき」…890円
 - サワラ炙り造り……890円
 - 富山白えび天ぷら……890円
 - 若波(福岡県)純米酒 グラス…420円
 - 早瀬浦(福井県)純米酒グラス…420円 他多数(すべて税別)

鮮魚の造り七種盛り(2人前1,490円/写真は3人前2,280円)。店主の目利きで選ばれた大トロやたいらぎ貝、天然の鯛やヒラメのほか、天然プリやさわらは薫焼きにしてくれることも。

海鮮料理と酒 いくひさ

(かいせんりょうりとしげ いくひさ)
茨木市東奈良3-15-21 108
営/17時~23時半(L.O.23時半)
月曜定休(他不定休あり) 禁煙
12/30~1/6まで休み
☎072-633-1555
facebook「海鮮料理と酒 いくひさ」
で検索 ※予約がおすすめ



薫焼きで感動的な旨さ
旬の魚と蔵元自慢の酒を



薫の火に包まれるホホ肉。火ので通し加減も絶妙で、焼かれた表面と身の食感に感動。必食!!



まぐろの
脳天あぶり(手前)
ホホ肉たたき
各890円
(税別)

おさかなと地酒 凧太郎

(りんたろう)
高槻市北園町12-16
営/12時~22時
日曜定休
12/31~1/5まで休み
☎072-658-6415
http://www.rintaro88.com



カウンターでサッと立ち飲みできる。人気焼酎「魔王」がなんとグラス380円(税別)という驚きの価格。座敷はお席代としてドリンク類が以前と同じ価格になるが、料理は立ち飲み価格と同じというからうれしい。(座敷席は要予約)

二番出しだけでじっくりと煮込んだおでんはこれで500円!!(税別)。大根はきちんと面取りされ、素材の旨味がたっぷりしみわたっている。



クオリティはそのままに
気軽な立ち飲みスタイルへ

7年前のオープン以来、鮮魚にこだわった料理と日本酒で人気を博してきた同店が、この10月より立ち飲みスタイルの店に。料理の値段を下げ、昼12時開店と、いつでも気軽に利用できる店へと生まれ変わった。といっても、料理のクオリティはそのまま。「鮮魚は漁師から直送もあれば、市場や築地(豊洲)からの仕入れも。刺身は熟成させて旨みを引き出し、だしも丁寧に作るなど、一切手は抜きません」と店主。その味と価格におもわず感動。

刺身盛合せ
6種
780円
(税別)



熟成させて、魚の旨味を存分に引き出した刺身盛合せは誰もが注文する人気メニュー。明石の生たこや、ヒラマサ、カンパチ、まぐろ、天然鯛など素材も一級品。



この日はクエやイサキなどが届いた。「五島メ」は獲った魚の鮮度を保持するため暴れさせないように瞬殺。神経を抜いて、血管を切り、血抜きを丁寧にする事で生臭さを軽減。魚本来の旨さを堪能できる。



造りと脂の
盛合せ
1,580円
(税別)

まぐろは2~3日寝かすなど、魚を知り尽くした店主が握るすしも楽しめる。焼酎や日本酒もめずらしい地酒が豊富に揃う。

旬鮮 やました

(しゅんせん やました)
高槻市大畑町3-9
ジョイフルとんだ1階
営/17時~24時半(L.O.24時)
水曜定休、12/31~1/3まで休み
☎072-694-3104
https://yamashita0930.owst.jp



「五島メ」の魚が名物
和食歴20年以上の
店主の技が光る

毎週金曜に長崎県の五島列島近海で獲れた魚が届く「旬鮮やました」。地元漁師が「五島メ(ごとうじめ)」という独自の手法でしめる魚は究極の旨さと評判。しけの影響で、届く魚が少ない日もあるが、その美味しさに魅せられた人が足繁く通う。ほかも潮の流れが早い海で養殖された鹿児島産のブリも絶品。質の良い脂がのったおしきさで、お酒との相性も抜群。