

# 旨さ溢れる海の幸

一月はお正月など、お祝い事が増える時季。そんな席でよく目にする、旬の魚介たち。寿司、刺身、天ぷら…好みの食べ方が、きっと見つかる。豊富な海の恵みを堪能してください。

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



鮭ランチ  
3,190円  
(税別)

## みんなでとびこめ 心とむ鮭処へ

40年以上愛される老舗寿司店。瀬戸内や四国、九州の旬の魚を使い、醤油、塩、炙りなど、素材ごとに一番味が引き立つ江戸前寿司が楽しめる。ランチは鮭8貫と半巻物がつき、宝石のように美しい魚と繊細な味が目も舌も喜ばせてくれる。また女将が作る口当たりなめらかな茶碗蒸しも、伝統の味として人気。



「気軽に自由に、楽しく食べてほしい」と四代目板前、森さんの軽妙なトークが心を和ませる。関東では主流の赤酢と、関西風味の甘みもつきたいとこ取りのシャリが、ネタの旨味を引き立てる。

### 鮭 とびこめ

神戸市東灘区御影石町2-15-12  
営/11時半~14時(L.O.13時半)、  
17時半~22時(L.O.21時半)  
月曜・第1、2火曜定休※元旦休み  
カウンターのみ禁煙  
☎078-822-0481  
http://tobikome.jp



「帆立のウニクラ軍艦」(500円/個)は、刺身としても食べられる新鮮な帆立を大葉と海苔で巻き、隠し味に塩昆布をのせて揚げる。仕上げにウニとイクラをトッピングした個性が光る天ぷら。



### 芦屋天がゆ 苦楽園店

西宮市菊谷町13-21 ナカヤマビル1F  
営/11時半~14時半(L.O.14時)、  
17時~22時(L.O.21時)  
火曜定休※年末年始(12/31・1/1)は  
休み、1/2(木)は17時~営業 禁煙  
☎0798-72-3647  
http://www.yagura-food.com



3世代にわたって通う人もいるという老舗店。丹波の新鮮な野菜や近海を中心とした旬の魚介類などを使い、ひまわり油で揚げる天ぷらは衣が薄く、軽やかで胃もたれしにくい。食べるペースに合わせ、目の前で職人が揚げられるスタイルも大きな魅力。

## 定番から変わりダネまで 目の前で愉しむ揚げたて天ぷら



桃乃献立  
1,700円

## 大将の目利きが光る 確かな腕前で味わう アナゴ刺身

毎朝、大将自ら市場に向き仕入れる旬の魚が豊富に揃う。いけすで泳ぐ魚たちを、注文が通ってから二匹ずつさばくこだわりは「一番おいしい状態」で食べてほしい」との熱い想いから、活け造りの「刺身5種盛り」では、なかなか生で食べることにないアナゴが、大将の確かな腕前で美味しく味わえる。新鮮かつ上質な、とっておきの魚料理をぜひ堪能して。

### ひょうたん

西宮市甲子園口3-10-24  
御代開マンション1F  
営/17時半~23時(L.O.22時)  
水曜定休※年末年始(12/31~1/4)  
は休み 喫煙可  
☎0798-63-8338



「うなぎ飯蒸し」(700円(税別))は、もち米とうるち米に濃い目のタレを絡め、鰻のかば焼きと合わせて蒸しあげる。おみやげにも人気の逸品。



刺身5種盛り  
1,500円  
(税別)

この日はアナゴ、ひっさげ(クロマグロの幼魚)、車エビ、シマアジ、アカガイ。コリコリした食感が新鮮さの証。(写真は2人前)