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、鍋・・・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

鮨盛り15冠
2,400円
（税別）

カジュアルに味わう本格江戸前鮨

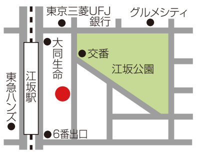
バルサミコソースとバルサミコ酢・赤酢・穀物酢を混ぜたオリジナルのシャリが自慢の鮨盛り。中でも皮面をさっと炙ったふんわり食感の煮穴子が名物だ。手間ひまかけた甘ダレがとろける至福の一口を昇華させ、一度食べるとやみつきに。日本酒のほか、ワインやカクテルも並び、本格江戸前鮨との新たなマリアージュを気負いすることなく楽しむことができる。

その日その時期の鮮魚を日本全国から産地直送!時には魚の状態によって熟成させるひと手間も惜しまない。

活きたまま届く、歯ごたえ抜群の明石たこぶつ890円（税別）。いか墨塩で角がとれて、まろやかな旨みが広がる。

江坂鮨バル おーうえすと

吹田市江坂町1-23-17
営／17時～24時（L.O.23時）
無休　喫煙可
06-6338-0567



土手鍋コース
5,500円
（追加単品 2,640円）

素材を生かすため「手かずは逆に加えないんです」と笑顔で話す、現オーナーで4代目の峰本耕治さん。

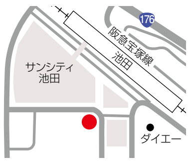
旬の時期のみ営業 老舗のかき料理専門店

大正13年に広島で船大工だった創業者が始めたかき料理の専門店。秋口から翌冬までの期間限定営業だが、毎年多くのお客が訪れる。こってりとした白みそと土生姜がプリプリのかき身とマッチした土手鍋のほか、おこげが香ばしいかき飯、酢がきにかきフライと、かきのおいしさを存分に堪能できるコース料理がメイン。追加でのみそれぞれ単品注文も可。

弾力のあるかきをふっくらと揚げたサクサクのかきフライ（990円）は、シンプルにソースでいただく。

かき峰〈かきみね〉

池田市呉服町2-10
営／16時～21時
（10月中・下旬～3月末まで）
無休
（12月31日～1月4日は休業）
禁煙
072-751-3735
http://www.kakimine.com



天草から直送される一本釣りの魚をお洒落に楽しむイタリアン

看板メニューは、オリーブの風味と魚の芳醇な味わいが絶品の「アクアパッツァ」!天草の漁師である、シェフ福田さんの父親が一本釣りした魚を店内で5日～10日ほどじっくりと熟成して旨味を引き出した白身は、火を通すとフワッとした食感に。カジュアルな雰囲気ながら、料理は本格派。自家製ベーコンを使ったパスタや珍しいオレンジワインも揃う。

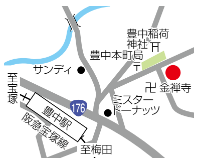
アクアパッツァ
時価

「自宅にお客さんを招くように」料理を提供したいという福田さん。仕込みから調理までを一人でこなす。

特典 「シティライフを見た」で
ランチタイムはコーヒーか紅茶が1杯無料
ディナータイムはお会計から10%OFF
（1月末まで）

PORTA BLU〈ポルタ・ブル〉

豊中市本町6-1-1 ヒルズワンビル203
営／11時半～14時半、
18時～22時
水曜定休、不定休　禁煙
06-6849-7070
Instagram@
portablu_20150402
最新情報はInstagram
もしくはFacebookにて



旨味が詰まったマテ貝のアヒージョ（880円）はリピーターも多い。アツアツを別売りのパンと一緒に!