

「魚は万(さん)」と地元の人から愛されている同店。祖父が漁師というオーナーが厳選した天然ものを中心に、昨日まで泳いでいた鮮魚が味わえると評判だ。この時期のおすめは日本三大鯛の一つ、京都の伊根鯛。身の引締まった寒ぶりは脂がのつて甘味が濃いのが特徴。握り1貫から注文でき、井ぶり、刺身、盛り合せのテイクアウト...など様々なシーンで利用できる。

気軽に立ち寄れるすし井屋  
その日一番の鮮魚が  
リーズナブルに愉しめる



全17席。カウンター席で店長に本日のおすめを聞きながら軽く1杯もオツなもの。

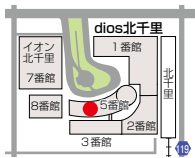


本日のおすめ鮮魚、本まぐろ、サーモン、いくら、えび、たまご+吸物+小鉢付き。昼メニューは王道すし井1,330円(小鉢+ミニうどんセット)がおすめ。

すし井上  
1,800円

すし井 万一 (まんいち)

吹田市古江台4-119 ディオス北千里5番館1F 5-103  
営/平日:11時~23時、日・祝:11時~21時  
※12/31、1/1は10時~17時(持ち帰り予約の受け渡しのみ)  
※最終予約は12/30まで、1/2から通常営業 禁煙  
☎06-6871-0969  
https://sushi-donburi-man-ichi.business.site



**特典**  
この記事持参で  
恵方巻商品を予約した方、  
お会計から**8%OFF**  
(1月末までテイクアウト商品限定)

年末年始の集まりやお祝い事にぴったりな刺身皿鉢盛7,600円(5~6人前)。夕食の1品なら産直鮮魚盛がおすめ。



天然のど黒  
土鍋めし  
1人前1,408円  
(2人前より注文可)

伊勢えびグラタン(1,408円)は贅沢に伊勢海老を半身使用。海老味噌まで楽しめる、売り切れ次第終了の逸品だ。

※写真は2人前



伊勢えびグラタン(1,408円)は贅沢に伊勢海老を半身使用。海老味噌まで楽しめる、売り切れ次第終了の逸品だ。

高級魚をお得に贅沢に  
余すことなく食べ尽くす

和歌山県・紀州の漁師から、直接買い取った鮮魚がずらり!「名物磯盛り」「活伊勢海老づくし」と並ぶ三大名物の土鍋めしは、高級魚として名高いのど黒がどーんとのったビジュアルも圧巻。骨を丁寧に除いたのど黒はふんわりとした食感で、お米の一粒一粒に上品なうま味がしみこんで美味。2杯目からはおだしをかけて、味変を楽しむのもまた一興。

旬魚菜 磯一 山田本店

(しゅんぎょさいいそいち)  
吹田市山田東4-1-9  
営/17時~翌1時(L.O.24時半)  
無休(年末は30日まで営業、年始は3日から営業)  
喫煙可  
☎06-4864-0835  
http://www.isoichi.co.jp/group



**特典**  
「シティライフを見た」で  
店長おまかせ  
お造り盛り合わせ  
(1,738円相当)  
プレゼント  
※平日のみ。  
2名様以上の来店でご利用可。(2月末まで)



お子様連れもOKの、ワイワイ楽しめる雰囲気も魅力。佐藤店長の手書きによる、一押しメニューにも要注目!



「割烹ほどきどらず、居酒屋ほどくだけず」の合言葉どおり、鮮度抜群の上質な料理をくつろぎの空間で味わえる。



ジューシーな出汁とともに濃厚な甘みが溢れだす大アサリの網焼き1,200円(税別)は大満足の食べごたえ!

味処 和 (あじどころ かず)

豊中市新千西町3-2-12  
営/16時~翌1時  
不定休 喫煙可  
☎06-6872-5244  
https://azidokorokazu.gorp.jp



多彩な食べ方で味わう  
丸ごと一杯かに料理

上品な甘味と旨味がとろりと広がるお造りや、芳ばしく香る甲羅味噌焼きのほか、天ぷらにグラタン、握りと5通りの料理で活けズワイガニをとことん堪能!家業の手伝いで6歳から中央市場に出入りしていたという店主の目利きで、瀬戸内や和歌山、鳥取、兵庫から毎朝新鮮な食材を仕入れ、妥協なきこだわりで季節ごとの本物の美味しさを提供している。



特大松葉かに  
一尾づくし  
5,980円  
(税別)

※仕入れにより特価日もあり

お手軽  
すっぽん鍋  
4,630円  
(税別)



「見た目と値段で敬遠されがちなすっぽんを身近に楽しんでもほしい」と語る菅本さん。丹念な仕事ぶりが光る。



すっぽんの小鍋・雑炊にすっぽんの卵醤油漬けや肝串といった珍味、すっぽんの出汁巻き、食後のコーヒー・和菓子が付いたランチ2,980円(税別)は土日同料金。

明石倶楽部  
箕面店 (あかしくらぶ)

箕面市白鳥2-22-24  
営/11時~15時、17時半~22時  
水曜、第2・第3火曜定休(不定休あり)  
禁煙  
※小学生未満のお子様は入店お断り  
☎072-723-7739  
https://akashiclub.wost.jp



固定観念を覆す  
滋味深きすっぽん鍋

じっくりと炊き込み、すっぽんの脂が溶け出した独自のスープは一切のクセがなく、初心者にもそわわってほしい。旨味とコラーゲンたっぷりの身はほろほるとほぐれ、ペの雑炊まで幸せな余韻が続く。ヘルシードで美容効果も高いうえ、体の芯までポカポカに!すっぽんの造りや唐揚げも人気の二品で、昼夜でふぐ料理も取り扱う。趣ある和室で非日常をぜひ。