

フレンチ職人のシェフならではの、部位に合ったアイデアは食べてみると、なるほどと納得する旨さ。

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

羽ばたく  
おいしさ

# 鶏グルメ

~ Delicious chicken ~

2月8日はニワトリの日。そこで、美味しい鶏肉や鴨肉をつかった北摂の鶏グルメ自慢のお店をご紹介します。おいしい出会いですますます鶏好きになるはずですよ。



## フレンチの技が効いた炭焼きビストロで 播州百日鶏の旨さを存分に楽しもう

創造性あふれる炭火串焼は、部位に合わせた工夫が。ねぎまにはバケットを敷き、上にガーリックバターを。せせりには甘い青首大根のすりおろしとレモンを添えて。ほかにレバーペーストをのせるなど、おいしさを最大限に引き出している。兵庫県多可町加美地区にある大自然の中で、太陽の光をいっぱい浴び、通常の飼育より長い約百日をかけて育てられた播州百日鶏。いろんな料理で甘みのあるおいしさを体感して。



フレンチ出身のシェフの料理にリピーターも多い人気店。ランチもやっているのでもちろんOK。

ボリュームある播州百日鶏のローストチキン(1,810円・税別)は、もも肉に特製のタレをつけてオーブンでじっくり火を入れて、最後に炭焼きすることで旨味を閉じ込める。



- 播州百日鶏の炭焼きプロシエット (串焼き) ……各種1本260円~310円
  - 100%近江牛の極上ハンバーグステーキ…1,860円
  - ガーリックシュリンプのフリット ……990円
- ※すべて税別

### 炭火串焼 la brochette Bistro 御阿蔵

〈すみびくしやきル プロシエット ビストロ おわぞう〉

茨木市西駅前町6-36 B1  
営/11時半~14時半 (LO14時)、  
17時半~23時半 (LO23時)  
不定休

☎072-625-7341

<https://nonotory.jp/stores/oiseaux/>



井上オーナー自らがすべての料理を担当。本格派のフレンチが味わえると人気。

## 南フランスでの修業経験もある オーナーシェフが手がける「鴨肉のロティ」

春の訪れを感じさせてくれる自家菜園の無農薬・減農薬野菜とともに味わう「鴨肉のロティ」。最高のクオリティを持つ鴨胸肉を、南仏や有名ホテルで腕をふるってきたオーナーシェフがいちばん美味しい状態で提供してくれる。ジューシーな鴨肉に合う赤ワインをベースにしたソースと、ピーズのピューレでじっくり味わおう。まるで絵のような一皿一皿に感動が詰まっている。白を基調とした店内で優雅なひとときを。



上/丁寧に裏ごしたカリフラワーのスープ。アクセントにマッシュルームのペーストをあしらって。素材の旨味を存分に楽しめる。  
下/ディナーで味わえる黒毛和牛のボワレ。柿のペーストを隠し味にするなど、シェフのアイデアが光る。

右/2月のランチコース(2,800円~税別)で味わえる「鴨肉のロティ」。自家菜園のこだわりの野菜が肉のおいしさを一層引き立てくれる。

### Allegro le mariage

〈アレグロ ル マリアージュ〉

茨木市春日2-3-3 マンション春日園1F

営/11時半~15時 (LO13時半)、  
17時半~22時 (LO20時半)  
火曜定休 予約優先制 禁煙

☎072-620-8810

<https://www.allegro-le-mariage.jp/>



- ランチAコース…2,800円
  - ランチBコース…4,300円
  - ディナーコース…4,700円~7,200円
- ※すべてサービス込み・税別



## 新鮮な宮崎地鶏の鶏刺しは 一度食べたら忘れられない旨さ

ひと口食べると、その美味しさに驚きと感動まちがいなしの宮崎地頭鶏(じとっこ)の鶏刺し。自然あふれる山飼いでストレスなく育てられ、養鶏場から毎日直送されるので鮮度も抜群。くさみがなく、旨みと歯ごたえを存分に楽しむことができる。イチオシは5種盛り2,700円(税別)。むね、ささみ、もも、レバー、ずりとそれぞれの味わいを宮崎産の甘口のしょうゆで堪能しよう。



べにオーダーしたいのが、鶏ゆづ塩ラーメン(700円・税別)。同じく宮崎地頭鶏の方で取ったコラーゲンたっぷりのスープが絶品だ。

### 宮崎地鶏専門店 炭火焼きと鶏刺しの店

地鶏蔵 (じどりくら)

高槻市城北町2-13-23 青山ビル1F

営/17時~24時 (LO23時半)  
不定休

☎072-661-2277

<https://jidorikura.gorp.jp/>



- 新鮮地鶏のお刺身(鶏刺し) ……各種650円~
  - 地頭鶏のバターペッパー焼き ……850円
  - 出汁メニュー(うどん・雑炊等) ……各種650円~
- ※すべて税別



炭火で炎をあげながら豪快に焼き上げる地頭鶏のもも焼き(850円・税別)。柚子こしょうのピリリとした辛味と弾力あるもも肉のハーモニーが楽しめる。