



## タンドリーチキンとチキンカレーの ネパール料理で鶏肉のおいしさを再発見

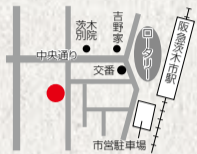
ネパール人シェフが独自にブレンドする数種類のスパイスとヨーグルトに漬けて焼くタンドリーチキンは、食鳥の目利きであるオーナーが仕入れる朝引き地鶏を使用。くさみがなく、肉汁と旨みを封じ込めるので、一度食べるとまた食べたくなるリピート必至の人気メニュー。ランチのCセット(1,200円)はチキン、豆、野菜、本日のカレーの中から2種類を選べ、もちもちのナンと手羽元チキンもついてくる。



チキンカレーにはオクラがトッピングされているなど、野菜もバランスよくメニューの中に取り入れられている。

### ネパール料理 カストリーレストラン

茨木市大手町2-1  
 営/11時半~14時半(L014時)、17時~22時半(L022時)  
 月曜定休 ランチタイム禁煙  
 ☎072-645-5557  
<http://www.moonjelly.co.jp>



朝引き地鶏のタンドリーチキン(骨付きもも肉)。スパイスと肉のやわらかさが絶妙。

- ランチAセット .....720円
- 朝引き地鶏タンドリーチキン.....1,200円
- カレーライスセット.....800円
- ※すべて税別

## 一生懸命、真心を込めて焼き上げるから 「感動する焼き鳥」が味わえる

九州産を中心とした国産の地鶏を備長炭でじっくりと焼き上げるまことやの焼き鳥。部位も豊富でねぎまやせせり、はらみ、砂ずりはもちろん、早めに行けばふくらはぎやピンポン(ソリレス)などの希少部位が味わえることも。おいしい焼き鳥の秘訣を伺うと「一本、一本真心を込めて、鶏に愛情込めて焼くことです」と鶏仙人。肉厚なもも肉を使ったねぎま串(1本335円)は、白ねぎも分厚くて甘みたっぷり。思わず感動してしまうおいしさを堪能しよう。

備長炭で焼くことでふんわりと仕上がる。めずらしい「首の皮焼き(1本335円)」は焼き上がりまで1時間かかるので、ファーストオーダーでお願いします。



焼き鳥への愛情にあふれる「鶏仙人」こと店長の前田さん。一級品の焼きの技術を味わおう。



### まごころ焼き鳥 まことや

高槻市高槻町7-12 2F  
 営/火~土17時半~22時半(L022時)、  
 日祝17時半~22時(L021時半)  
 月曜定休  
 日曜日は、3000円コースのみで営業(要予約)  
 ☎072-685-7708  
<https://makotoya-39.p-kit.com/>



来店する方の多くがオーダーする月見つくね(290円)は新鮮な卵黄とタレを絡めて。他にも甘辛く揚げた鶏皮を凍ったまま食べる「とりかわ大王(455円)」はおつまみにぴったり。まずはビールとこれを頼んで、焼き鳥を待とう。



- 皮付きせせり(1本) ...315円
- はらみ(1本) .....255円
- イチオシ!かしわあぶり...935円



## 人気の「おひとりサンゲタン定食」で 韓国伝統の定番薬膳スープを気軽に

高麗人参・もち米・にんにく・ナツメ・ファンギ(キバナオウギ)・カンチョ(甘草)などの体にいい薬草とコラーゲン豊富な若鶏をじっくり煮込んだサンゲタンを、お一人仕様にした「おひとりサンゲタン定食」。滋味深い薬膳スープの中のやわらかい鶏肉を、特製の唐辛子塩につけて食べれば、旨さがじんわりと体に染み込んでくる。もちもちの黒米の健康ごはんと手作りカクテキと一緒に味わおう。

### 純韓国料理 チャンチ 高槻店

高槻市城北町1-2-10  
 東洋ビル1F  
 営/11時半~15時(L014時半)  
 17時~22時半(L021時半)  
 無休 分煙  
 ☎072-673-1111  
<http://chanchi.xii.jp/>



すべて表面が炭火で炙られているので、ほんのりスモーキーな香りも味わえる。淡路島産の玉ねぎと甘めのタレとにんにくだけで、さつまいもの焼酎や鹿児島ハイボールが欲しくなる。チャージも付き出しもなく禁煙なので、女性でも仕事帰りに気軽に1杯飲みたくなる。



- 鳥刺し(炙り)全4種...各600円
- 鳥刺し4種盛り.....1,600円
- 西京焼き(鮭・鰻).....各500円
- 他アテ多数

## 鹿児島から直送の炙り鳥刺しと 好きなお酒で軽く飲めるバー

鹿児島が大好きなオーナーが、現地で食べて惚れ込んだのが、さつまいも地鶏の鳥刺し。これをアテに長年夢だったパルスタイルのお店を開いた。鳥刺しは鹿児島からチルドの真空パックで届く。「必食のもも、超オススメのむね、おはしがとまらないささみ、最高のアテの皮。全部楽しめる4種盛りがいちばん人気です」とオーナー。他にも京都亀岡の黒豆ぼん酢を使った皮ねぎぼん酢や鹿児島の赤みそに漬けたみそ刺し(650円)も旨い!

### 鹿児島の鳥刺しとお酒とあて ここんが308号

高槻市北園町6-1  
 営/月火水金19時半~23時半(L023時)  
 土18時~24時半(L024時)  
 木曜・日祝定休 禁煙  
 ☎090-2944-0076  
<https://www.instagram.com/cocong3085/>



毎朝、店で打つ自家製豆腐を使ったスンドゥップも人気。



チャンチ独自の製法で、自社工場ですべて半日かけてじっくり煮込んで作られているサンゲタン。寒い季節、コラーゲンたっぷりの薬膳スープで温まろう。

- おひとりサンゲタン定食...  
 ランチ1,180円、ディナー1,570円
- スンドゥップ単品 .....830円~
- 豚キムチ定食(夜) .....1,350円

