



旨味がのった春の最高級とらふぐ 送別会などは老舗ふぐ専門店

最高級国産とらふぐを余すことなく愉しめると長年愛されているふぐ義。春の産卵にむけて栄養をたくわえたふぐを、てっさは1日寝かせて旨味を引き出し、ふぐ鍋・湯引きは注文が入ってから捌くなどふぐを知り尽くした店主が一番美味しい状態で提供してくれる。先代から引き継いだふぐだけに合う自家製ポン酢がふぐ本来の歯ごたえとコクをより引き立てる。白子付きのフルコースもあり、3月の送別会などの集まりに最適!

- ／ Menu
- 人気2代目 ふぐ義コース 5,980円
(てっすり、てっさ、湯引き、煮ごごり、唐揚げ、雑炊)
 - ふぐしゃぶコース(要予約) 7,980円
(てっすり、てっさ、湯引き、煮ごごり、唐揚げ、ふぐしゃぶ、皮しゃぶ、雑炊、デザート)
 - 白子付きフルコース(要予約) 7,980円
(てっすり、てっさ、湯引き、煮ごごり、唐揚げ、鍋、白子、皮ちり、雑炊、デザート)
- ／ 特典
「シティライフを見た」で
● お会計からお昼10%OFF、夜5%OFF
※飲み放題には使用不可※他のサービスと併用不可
※価格は全て税別(3月末まで)

ふぐ義特製ひれ酒は旨味と芳醇な香りが食をすすめる。

高槻活ふぐ料理専門店 二代目 ふぐ義

高槻市高槻町11-21
営/16時~23時
(入店21時まで)
お昼12時~14時
(前日迄要予約)
月曜定休(祝日の場合は営業)
☎072-681-9515



北摂グルメGUIDE

Good taste Good time



大阪府中央卸売市場 仲買直営 「海鮮ランチなら銀蔵でしょ」

昨年に登場して人気を博した「帆立まみれ定食」が3月末までの期間限定で復活!帆立のお造り、バター焼き、天ぷらが一度に楽しめる。さらに季節の野菜天ぷらもセットに。月ごとにシリーズが登場する「海鮮ランチなら銀蔵でしょ」定食もオススメ。



(上)手前/帆立まみれ定食(1,680円)。奥/「海鮮ランチなら銀蔵でしょ」定食(1,980円)。(左)今月のおすすめ一品、生アジフライ。※写真はイメージ

- ／ Menu
毎月第4土曜日は「卸市(オロイチ)」開催
※祝日の場合は全曜開催。3月は3/28(土)に開催
100円均一あり、総菜、鮮魚の激安販売イベントなど

銀蔵 (ギンゾウ)

箕面市小野原東5-2-1 Pあり 禁煙
営/昼 10時~15時(L014時半)
平日夜 18時~21時半
日祝夜 17時~21時半(ともにL021時)
土・祝日夜 17時~22時(L021時半)
☎080-1400-3527



タピオカ専門店の新食感ドリンク 春の新品が続々と登場

昨年10月にオープンした茨木初タピオカ専門店「Tapimoty(タピモティ)」。プリン専門店が出すプリンとタピオカを合わせた新感覚の飲むスイーツが話題だ。人気の秘密は、お店で粉から練って作られているタピオカ。なめらかな舌触りともちもち食感が「他のタピオカと全然違う!」と評判に。2月15日から期間限定商品が登場!「さくらストロベリー(4月17日まで)」は、いちごタピオカと甘酸っぱいジュレ、桜そのものから抽出したエキスで香りも良いドリンク。「ティラミスアイスラテ(5月15日まで)」は、うっふぷりんの人気商品をタピオカにリメイク。インスタフォロワーにはお得な

- (上)さくらストロベリーフィズとさくらストロベリーミルク(右)スイーツとして楽しみたいティラミスアイスラテ
- ／ Menu
- タピモティ さくらストロベリーフィズ 580円
 - タピモティ さくらストロベリーミルク 620円
 - タピモティ ティラミスアイスラテ 580円
 - タピモティ 黒糖ミルクティー 480円
 - 黒タピ 蜜プリンミルクティー 550円
 - 黒タピ 黒糖ミルク 480円
- ※価格は全て税別

／ 特典
「シティライフを見た」で
100円OFF
(3月末まで、他サービス併用不可)

情報を発信!良いと思ったらフォローを。



Tapimoty 阪急茨木市駅前店

(タピモティ)
茨木市別院町7-16
営/12時半~20時半
※2/28までは19時半まで
不定休
☎072-648-5818
https://tapimoty.com/



好みのスイーツを食べ尽くそう パスタや限定メニューも大好評

美味しく楽しいスイパラが創業当時の価格1,000円(税別)で営業中!定番ケーキから季節のスイーツが並ぶほか、熱々の自家製生パスタやカレーなども大人気!!

- ／ Menu
- 大人(中学生以上、50分) 1,000円
 - 大人(ドリンクバー付、70分) 1,200円
 - 小人(4歳~小学生、ドリンクバー付) 790円
 - 3歳以下 無料 ※全て税別

／ 特典
この記事持参で大人ドリンクバー付ご利用の方は
ハーゲンダッツ・イルジェラート 食べ放題サービス(3月末まで)

スイーツパラダイス

吹田市千里万博公園2-1
らぼーとEXPOCITY 1F
営/11時~22時(L021時半)
無休 P4,100台 禁煙
☎06-4860-6453
https://www.sweets-paradise.jp



「ヨーロッパ直輸入ワイン試飲会」開催 生産者が来日する特別な1日

上質肉の美味しいステーキが味わえるステーキハウス「godai」。3月31日に「ヨーロッパ直輸入ワイン試飲会」を開催する。当日はフランス ブルゴーニュから生産者も来日。ワインとgodaiのコース料理が楽しめる。本場の話を生で聞けるめったにない機会なので、ぜひ参加してみてください。

- ヨーロッパ直輸入ワイン試飲会
開催日:3月31日(火)18時半~21時(受付18時~)
料金:6,000円(食事・ドリンク代込)※着席スタイル
申込締切:3月29日(日) ※定員になり次第締切
※要電話予約(受付14時~22時)
- ／ Menu
- 平日限定コース...3,980円
 - モリタ屋コース...5,600円
 - godaiコース...8,200円
 - 土日限定ランチ...1,580円~
- ※その他メニューあり、価格は税別

京都肉・鉄板焼 godai

高槻市北園町14-7
モリタ屋北園店3F
営/16時~23時(日曜~22時)
土日祝はランチ(11時半~15時)営業
☎0120-282-325



成田家の旬めし

賑やかに、朗らかに
心躍る春の口福

特別コース 4,000円(税別)
昼夜共、2名様から要予約
4月12日(日)まで

「茨木産『竜王味噌』にさらに美味しくなるよう落語を聞かせ、コースに使いました」と笑う、落語家と交流もある店主。味噌漬けの鶏肉を合わせたサラダは味噌ドレッシング、高知直送の造りには味噌だれを添える。穴子を包んだ桜蒸し、イクラと明太子で食す海苔の天ぷらは食感も楽しい。鴨鍋の後は、桜エビかき揚げと梅昆布茶で天茶を。苺ジャム入り最中まで、料理人の遊び心満載だ。

特別コースの食後、店主イチ押し落語会ご招待ヘア2組などが当たる、はずれなしの抽選会を実施!

日本料理 成田家
茨木市別院町3-19
営/11時~14時 17時~22時 水曜定休
☎0120-22-7273
http://ibaraki-naritaya.com/

〈祇園の舞妓と味わう時の味〉
3月14日(土)18時~21時
お食事代:9,000円
(席料、食事代、消費税込)
講演
「昭和五年、茨木の地図から当時の風俗を考える」
宴会[乾杯・踊り・お座敷遊び・お酌]
写真撮影※お申込、お問合せは成田家まで

旬の食材を食べよう

ヘルシー長芋グラタン

主材料 長芋

<グラタンソース>
□ 長芋 200g
□ マヨネーズ 大さじ2
□ 塩コショウ 少々

□ シメジ 1/2パック
□ 水煮コーン(缶) 大さじ4
□ ツナ 1缶(70g)
□ 塩コショウ 少々
□ ピザ用チーズ 50g
□ ドライパセリ 適量

01 02 完成

<グラタンソース>を作る。長芋は皮をむいてすりおろす。ポウルに長芋とマヨネーズ、塩コショウを加えて混ぜ合わせる。

耐熱容器にシメジと水煮コーン、ツナを油ごと加え、塩コショウする。

<グラタンソース>をかけ、ピザ用チーズを散らす。トースターで焼き色が付くまで焼き、ドライパセリを散らす。

長芋のトロリとした食感とチーズが合う!ツナがおいしい味出します。

LOHAS café (ロハスカフェ)
摂津市千里丘1-13-23
JR千里丘駅 徒歩5分
営/モーニング8時半~、ランチ11時半~、営業は16時まで 日祝定休
☎06-6155-6830

レシピ作ったよ レポート募集
LOHAS cafeのLINE@を友だち登録していただき、トークでお写真と作ってみたい感想をお寄せください!
友だち登録はこちらから