



「大人のお子様ランチ Bプレート(1,280円)」は、手作りのお惣菜10品と日替わりオムライス、スープとドリンクがセットの大満足なメニュー。

tamago

# 笑顔生まれる たまごグルメ

普通の料理やお菓子作りでも活躍する「たまご」。栄養価が高く、リーズナブルに手に入る、優秀な家庭の味方。姿を変えて愉しめる、多彩なたまご料理を味わい尽くしてください。

## バリエーション豊かな こだわりオムライスが勢揃い

地元の人を中心に幅広い世代から愛されるオムライス専門店。創業当時から使う広島産の卵「旬の黄味自慢」は、コクがあってまろやかな味わい。定番のチキンライスを包んだオムライスや、十六穀米を包んだ和風仕立てのオムライスをベースに、季節の食材を多彩に取り入れた豊富なラインナップ。全種類制覇を目指して、何度でも訪れてみて。

OMOM'sKITCHEN<オムオムズキッチン>  
西宮市甲子園口3-17-11  
営/ランチ11時~14時  
ディナー 平日18時~21時、土日17時~21時  
木曜定休 禁煙  
☎0798-66-6800  
Instagram@omomskitchen

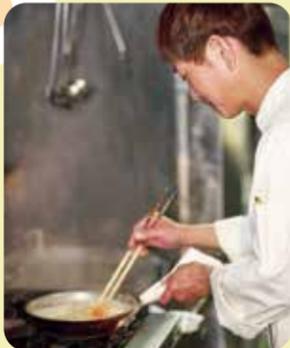


濃厚チーズのデミグラス 850円  
自家製デミグラスソースと、数種類のチーズをブレンドしたチーズソースがたっぷり。子どもから大人まで大好評のオムライス。

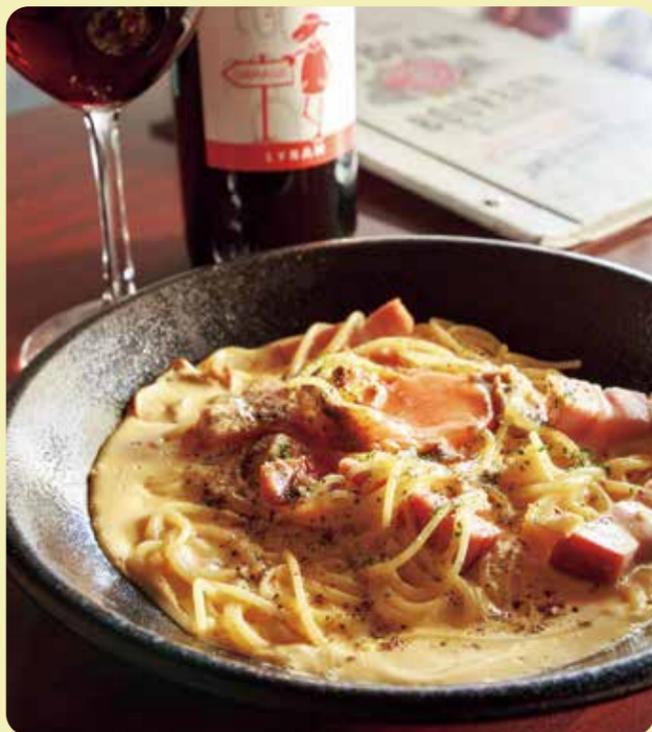


## 厳選卵が絡み合う やみつき濃厚カルボナーラ

こだわりの牛赤身肉を豪快に焼いた名物料理を中心に、元フレンチ出身シェフが手掛ける、幅広いジャンルの本格派料理がリーズナブルに揃う。中でも、鮮やかな黄身が特徴の、九州・都城産「こだわり旨赤卵(うまからん)」を使ったカルボナーラは、濃厚な味わいのたまごがパスタと絡み、一度食べるとやみつきに。



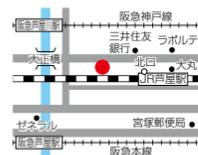
ボルチーニ茸の濃厚カルボナーラ レギュラー1,300円(税別)  
ボルチーニ茸の旨みと香りがアクセントに。仕上げに「こだわり旨赤卵」の卵黄を絡めているので濃厚な味わいとコクが感じられる。



黒い見た目とは裏腹に、卵の豊かなコクが広がる「竹炭フリュレ(380円税別)」は驚くほど滑らかな食感で、数あるスイーツの中でも一番の人気を誇る。



アシヤ食堂 manchos!<マンチョス>  
芦屋市松ノ内町1-20-112 アルバ芦屋1F  
営/11時半~14時半(L.O.14時)、17時~23時半(L.O.22時) 火曜定休 禁煙  
☎0797-26-7070  
Instagram@manchos.ashiya



## ぷるんぷるんの目玉が2つ がつり系贅沢パンケーキ

2つ並んだツヤツヤの目玉焼きに、テンションがあがるランチメニュー。パンケーキに、自家製のベーコンとソーセージが乗っかり、まさにアメリカなボリューム。あふれ出す半熟の黄身をたっぷり絡めて味わうのもよし、オーガニックメープルシロップで、味変も愉しんで贅沢に味わい尽くして。

パンケーキ 935円  
目玉焼きには、たっぷりのフライドオニオンをトッピング。ヨーグルトを混ぜ込んだほんのり甘めのパンケーキに、ベーコンやソーセージの塩加減が絶妙にマッチ。



淡路島の北坂養鶏所から直送する卵は、白身と黄身のバランスにこだわったMSサイズを使用。ぷっくりリツヤのある焼き上がりは、新鮮さの証。

LE BOOZY<ルブージー>  
神戸市中央区加納町2-3-13  
コンフォールびふう1F  
営/10時~15時(L.O.14時)、18時~23時半(L.O.22時)  
ランチは水曜定休、夜は要予約で不定休  
☎078-778-9686

