

アメリカンな店内でいただけるのは本格派のテックスメックス料理。ハンバーガーも数種類が揃い、イチオシはチェダーチーズのソースがたっぷりかかったチーズバーガー。超粗挽きのパテは肉を勢いのある火力で一気に焼き上げることで旨味をギュッと閉じ込める。秘伝のチリソースや野菜のスパイスが効いた逸品をご堪能あれ。

Junk Food Base Monkey Wrench

(モンキーレンチ)
箕面市桜井2-6-6
営/12時~15時、18時~翌2時
不定休

☎072-703-1043
<http://minoh-monkey-wrench.com/>



Cheese Burger

チーズバーガー 1,300円

チリソースが肉の旨さを引き立てる

I LOVE

美味しいを

サンドイッチやハンバーガー、ホットドック…。
美味しいを手軽に味わえる、

📷 シティライフグルメInstagram更新中
@citylife_gourmet



Hot Dog Set

ホットドッグセット 890円(コーヒー付)

自分の好みで
カスタマイズできる

ハーブの効いた無添加&無塩せきソーセージを特注のパンで挟んだ素材勝負のホットドッグ。半分はオニオンフライとピクルスをたっぷり乗せて、もう半分は前菜の野菜のトマト煮込み(日替り)もトッピングして、味変を楽しんでみるのもおすすめ。店長自らが焙煎するスペシャルティコーヒーと一緒にゆったり味わおう。

CAFE L'ETOILE DE MER

(カフェレトワールドメール)
吹田市寿町1-3-8
営/平日10時~19時、土日祝9時~18時
月・火曜定休(祝日は営業、振替で水曜休み)
☎06-6381-7373
<http://letoiledemer.net/>



Roast Beef Sandwich

ローストビーフサンドイッチ 1,100円

噛みしめるたびに溢れる旨味を楽しんで

アメリカシアトル出身でフードトラックでの経験もあるDarrelさんが、ブルックリンスタイルのサンドイッチを提供。ローストビーフのサンドイッチは、ふわもち食感の玄米米粉パン、ライ麦パンに、自家製ローストビーフをサンド。歯ごたえのあるブロッコリースプラウトやほのかな甘みのドライクランベリーも入っており、サンドの味を一層引き立ててくれる。

NYC CAFE and Bar

(エヌワイシーカフェアンドバー)
豊中市中桜塚2-27-8-121
営/19時~23時
日曜定休

☎072-710-0295



Fruits Sandwich

マスカルポーネとフルーツのサンド 913円
※テイクアウトは896円

マスカルポーネと
果実の甘みがマッチ

見晴らしのいい高台のカフェで味わえるのは、ラム酒漬けされた無花果とレーズン、ラズベリーをマスカルポーネチーズで挟んだ、ちょっぴり大人なフルーツサンド。食パンは1Fの工房で毎朝焼き上げ、サンドイッチ向けにふんわりしっとりに仕上げている。コーヒーや紅茶と一緒に、ラム酒の香りと果実の食感を楽しもう。

coffee & bakes YATT CAFE

(ヤットカフェ)
箕面市如意谷1-12-19
営/8時半~20時
不定休 P10台

☎072-737-9666
<https://yattcafe.com>

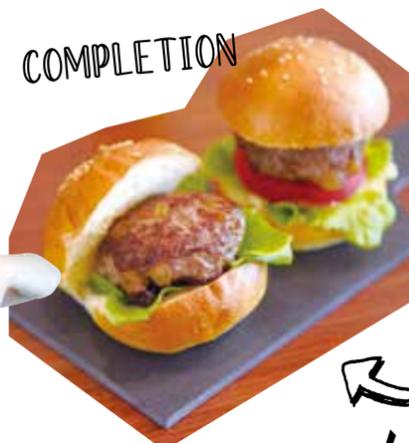


岡田さん直伝のオリジナルバーガーレシピは **YouTube** チャンネルにて!

City Life TV

シティライフ TV で検索

COMPLETION



好みの具材を挟んで完成!!

step5 | ラップ+濡れ布巾をかけ
2次発酵(40°Cで20分)



(焼成:電気オープンなら190°Cで10分~/ガスオープンなら180°Cで10分~)

step4 | フィンガertest&生地を
押してガス抜き後に分割



(50g程度x8個)
分割したら丸め直してラップ+濡れ布巾をかけ、10分寝かす。その後もう一度ガスを抜いて丸め直し、天板にのせて生地を少しおさえる。

指で開けた穴が塞がってこなければOK!

オーブン予熱の間に牛乳を塗り、ゴマをトッピング!