

Good taste

“今”食べたい

北摂グルメGUIDE

Good time

編集部おすすめの美味しいグルメ店を紹介します。新型コロナの影響で始まったテイクアウトメニューもおすすめ。



全て手作りの蕎麦定食 縁側でゆっくり楽しもう

築50年の趣のある日本家屋を使った蕎麦屋が2020年9月に高槻にOPEN! 全国を股にかけて仕事をしていた店主が北海道で蕎麦に惚れお店をスタート。国産のそば粉を使用した蕎麦は風味があり食べやすい。定食についている白米は、農家の家系である店主が育てたお米でしっかりとした甘みがあるので、蕎麦と交互に食べるのがオススメ。手作りのかき揚げや日替りの一品も蕎麦との相性抜群。昔ながらの日本家屋でゆっくり蕎麦を楽しんでみては。



上)日替定食。かき揚げはコボウと玉ねぎが細かくてしっかりとしたサクサク感が楽しめる。この日の一品は茄子の味噌田楽。
左)広々とした庭を眺めながら縁側でゆっくりできる。

- Menu
- 御蕎麦(冷・温) 700円
 - おろし蕎麦(冷・温) 850円
 - 日替定食(蕎麦、かき揚げ、白飯、日替り一品) 蕎麦料金+250円
- 特典
この記事持参で
● 全てのメニュー100円OFF
(2月末まで)

御蕎麦 晴
高槻市西面中2丁目5-17
営/11時半~15時
(LO14時)
日祝・月・火曜日定休
P4有(有)
12/27~1/5まで休み
☎072-677-7629



老舗割烹で頂く絶品“お鍋” 一人鍋も対応可能なので、ぜひ

和食一筋のご主人が腕をふるった絶品の数々が味わえる、創業40年以上の老舗割烹料理店。毎年心待ちにしている人も多い、この時期にしか食べられない三楽のぼたん鍋。猪肉三大産地の一つ、飛騨奥美濃の天然猪肉を使用した、味噌仕立てのこだわり出汁が絶妙と評判!低脂肪・低カロリーで高タンパク質なので、女性にピッタリ。



新鮮“海の幸”が豊富な「三菜よせ鍋」もおススメ!海老や鯛・鮭・ホタテなど、旬の魚介がたっぷり!個室や広間(最大50人)もあるので、用途にあわせて利用してみてください。

- Menu
- 春飛騨奥美濃のぼたん鍋 特上コース(お一人).....3,900円(鍋、付出、造り、雑炊、デザート)
 - 三菜よせ鍋(お一人).....2,900円
 - 三菜よせ鍋 特上コース(お一人).....3,900円
 - ※特上コースは2名様以上から、要予約
 - 会席.....(梅)5,250円、(竹)8,400円
 - 松竹堂.....(梅)1,575円、(竹)2,100円

割烹 三楽(サンラク)
茨木市元町4-13
営/11時半~13時半
17時~23時
☎072-626-0880



素材・鮮度にこだわった モリタ屋特製「豪華福巻」

2021年の恵方は2月2日(火)。2日になるのは124年ぶり。モリタ屋では、生本まぐろが入った贅沢な「特選贅沢巻」や、鮮度抜群の豪華10種の具を存分に入れた「魚屋の豪華福巻」等こだわりの特製福巻がたくさん!予約は各店サービスカウンターで受付中!



肉好きにはモリタ屋自慢のおいしいカルビを巻いた「お肉屋さんのカルビ巻(880円)」がおすすめです!

ミートモリタ屋
モリタ屋全店で予約受付中!
※サービスカウンターにてご予約ください
<http://www.moritaya.com/>

- Menu
- 特選贅沢巻(1本) 1,280円
 - 魚屋の豪華福巻(1本) 980円
 - 開運七福巻(1本) 780円
 - 豪華招福巻(1本) 680円
- ※価格は全て税別



駅近で味わう本格京料理 熟成豚の豆乳味噌鍋御膳

JR高槻駅から徒歩3分で本格京料理が気軽に味わえると人気の同店。1月の予約限定ランチに「熟成豚の豆乳味噌鍋御膳」が登場。旨みののった熟成豚を寒い季節にぴったりの豆乳味噌鍋で楽しむメインをはじめ、自家製汲み上げ豆腐や旬魚西京焼きなど旬を楽しめる大満足な内容。趣漂う京町屋をイメージした店内は、十分な広さが確保されている。個室でゆっくりこの機会に京都の味を楽しんでみては。

口取りプレート/おつくり盛り合わせ/自家製汲み上げ豆腐/旬魚西京焼き/天ぷら盛り合わせ/熟成豚の豆乳味噌鍋/炊き込みご飯/香の物/吸い物



趣溢れる店内は個室が多く、安心して食事をすることができます

- 特典
- 「シティライフを見た」と前日までの予約で
 - 【ランチ限定】熟成豚の豆乳味噌鍋御膳3,000円→2,500円
 - 【口取りプレート/おつくり盛り合わせ/自家製汲み上げ豆腐/旬魚西京焼き/天ぷら盛り合わせ/熟成豚の豆乳味噌鍋/炊き込みご飯/香の物/吸い物】
 - さらに食後のコーヒー、ミニデザートをサービス!
(1月末まで)

京ごはんとろばたやき
京月 高槻店(きょうげつ)
高槻市紺屋町7-8
営/11時半~14時半(L.O14時)
17時~23時(L.O22時)
日曜日は22時まで(L.O21時半)
☎072-685-2929



人気グルメブログ プーさんの満腹日記の 旨いもんを喰らう!!

このコーナーは、美味しい店を知り尽くすグルメブロガー「プーさん」からの、おすすめグルメ情報を紹介していきます。ブログもチェックしてみてください。

ブログは「プーさんの満腹日記」で検索



Instagram更新中!
@pu_san_manpuku
ブログ未記載のウルト
ラメチャ旨いお店も!

vol.72 和栗のモンブラン大福 450円



茨木の玉櫛にある平和堂近くに美味しそうな和菓子屋さんがオープンするのをインスタで知り、レセプションに呼んでいただいたので行ってきました。まずは和菓子なのに洋菓子の味が楽しめる『和栗のモンブラン大福』をいただきました。餡子は白餡でウルトラメチャ旨い!和栗の甘みの後に白餡の甘さとモンブランのクリームが甘さが追いかけてきて、栗好きにはたまりませんね。『生果実のようかん』は果実の甘みと餡子の甘みがマッチしてウルトラメチャ旨い!『生どら(抹茶)』は大人な抹茶の旨みと餡子の甘さがマッチして癖になる美味しさです。12月11日からは『いちご大福』も売られているみたいですよ。



取材協力 創作和菓子 SENSE(センス)

- 茨木市玉櫛2-28-14
- MENU
- 生果実ようかん 320円~
 - 生どら焼き 220円
 - 黒豆大福 270円
 - おうちでぜんざい 300円
 - いちご大福 430円
- 営/10時~19時
火曜定休
☎072-609-6236



LOHAS café

2021年もカラダとココロにやさしく おいしい時間をお届けします



日替わりプレートランチ 1,000円 ※毎日メニューが変わります

チョコレートやチーズケーキなど、ランチ後のデザートに。



レトロなレリーフガラスに囲まれた扉を開けると、木のぬくもりが漂う空間が広がる。おすすめは彩り豊かなお惣菜を少しずつ楽しめる日替りのプレートランチ(1,000円)。毎朝、茨木の中央市場で選ぶ国産食材を使ったメイン料理に、具だくさんのみそ汁や新鮮野菜のサラダ、玄米ごはんがセットで、ヘルシーだけど食べごたえもあると人気。デザートのカレーも数種類(300円)あり、ランチ注文の方はプラス200円でセットにできる。お持ち帰りのお弁当(700円)は前日までに予約を。

LOHAS café (ロハスカフェ)
摂津市千里丘1-13-23
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(12/25~1/4まで休み)
☎06-6155-6830



LOHAScafeのLINE公式アカウント
LINEだけのお得な情報を配信予定。
「友だち追加」QRコードで読み取り

