



自宅でも国産の最高級ふぐを愉しめる 大好評のお持ち帰りセットがお得

熊本県天草で育てられた最高級国産とらふぐの美味しいところを、余すことなく味わえると人気のふぐ義。いけすで泳いでいるふぐを注文が入ってから捌くため、新鮮さは抜群でピクピクと動いていることも。1日寝かせて旨味を引き出したてっさを、ふぐだけに合う自家製ポン酢につけると絶品。自宅でふぐを愉しめる「お持ち帰りセット」はふぐ切り身、てっさ、特製ポン酢など材料が全て揃って10,000円(税込・2~3人前)と破格。

- 【お持ち帰りセット詳細】
- 内容:ふぐ切り身、てっさ2皿、ゆびき、鍋野菜、ダシ昆布、自家製ふぐポン酢、薬味、焼きひれ(ひれ酒用)
 - 受付期間:3月31日まで
 - 電話受付時間:16:00~19:00

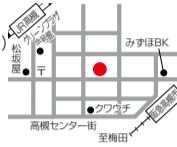


ひれ酒(730円)は丁寧に焼き上げたひれを贅沢に使い、一口ごとに芳醇な香りが広がる

- ／ Menu
- 活でっさりコース 4,580円
(てっさり、てっさ、湯引き、煮ごこり、雑炊)
 - 人気二代目ふぐ義コース 5,980円
(てっさり、てっさ、湯引き、煮ごこり、唐揚げ、雑炊)
 - ふぐしゃぶコース(要予約) 7,980円
(てっさり、てっさ、湯引き、煮ごこり、唐揚げ、ふぐしゃぶ、皮しゃぶ、雑炊、雑炊)
- ／特典
「シティライフを見た」で
●お会計から...お昼10%OFF 夜5%OFF
※お持ち帰り・飲み放題には使用不可※価格は全て税別(2月末まで)

高槻活ふぐ料理専門店 二代目 ぶく義

高槻市高槻町11-21
営/昼12時~14時(前日迄要予約)
16時~22時(入店21時まで)
(時間短縮営業の可能性あり)
月曜定休(祝日の場合は営業)
☎072-681-9515



手前が人気のガバオライス。奥が新メニューの生ハムとプチトマトのジェノベーゼ

新メニューも人気メニューも 気軽にサクッと楽しめるカフェ

2021年初の新メニューは「生ハムとプチトマトのジェノベーゼ」。トマトの酸味と生ハムのしおつけが食欲をそそり、ペロっと食べれる。オープン以来人気のガバオライスもボリュームで食べ応えしっかり。全てのメニューにサラダとスープがついている。昨年からは始めたtakeout(お弁当)は毎日売切れになるほどの人気。一度食べてみては。

Take out(お弁当)メニューは充実の5種類。電話で予約すると作りたてを食べられる。15個以上の注文の場合は配達も可能。高槻市のみ。予約必須



- ／ Menu
- ガバオライス1,100円
 - 生ハムとプチトマトのジェノベーゼ1,320円
 - takeout(お弁当)メニュー500円
(からあげ、ハンバーグ、チキンカツ、オムライス、ガバオライス)
※eat inより量は少なくなります
- ／特典
「シティライフを見た」で
●ソフトドリンクサービス
(2月末まで)

UNUBOREYA(ウヌボレヤ)

高槻市高槻町14-7
営/ランチタイム11時~16時
月曜定休
※緊急事態宣言により短時間営業中
ランチ営業のみ
☎072-655-8281



旬の猪肉を使用した「ぼたん鍋」

高槻市中心部から車で約20分 大自然の中で味わう絶品お鍋料理

新鮮な食材を使った料理が楽しめる知る人ぞ知る名店。今の季節は、ぼたん鍋やすっぱん鍋がおすすめで、旬の猪肉を使用したぼたん鍋は、高タンパク・低脂肪な猪肉の旨みがぎゅっと凝縮され、とってもヘルシー!お食事はすべて個室なので、安心して食事を楽しめる。家族や友人と一緒に、ぜひ味わってみて!

- ／ Menu
- ぼたん鍋(1人前) 4,800円
 - すっぱん鍋セット(3~4人前) 17,500円~
 - ※鍋料理は3日前までに要予約、注文は2人前より
 - 鯉のお刺身・洗い(一匹) 4,500円
- ／特典
「シティライフを見た」と予約で
●お鍋料理を注文の方にもれなく人数分のワンドリンクサービス! (2月末まで)

原養魚場

高槻市原2912 ※完全予約制
営/11時半~20時(L.O18時) 木曜定休
※感染症拡大防止に伴い営業時間等変動の可能性あり
駐車場完備・送迎あり(要相談)
☎072-687-1550
http://www.hara-yougyojoh.com/



かわいい見た目に子どもも喜ぶ ひな祭り限定「ひなケーキ」

北摂で6店舗のスーパーマーケットと5軒のレストランを展開する「ミートモリタ屋」。スイーツブランド「COCONOMI」から限定ひなケーキの予約がスタート。ふわふわのスポンジになめらかな生クリームを合わせ、大粒のイチゴをたっぷり。ぼんぼりのキャンドルなど見た目にも子どもウケ間違いナシ!

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
- 「COCONOMI」のひなケーキ
 - 4号 12cm 2,500円
 - 5号 15cm 3,000円
 - 6号 18cm(予約販売のみ) 3,600円
 - ※予約締切2/28(日)、お渡し3/3(水)

北摂グルメGUIDE



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。

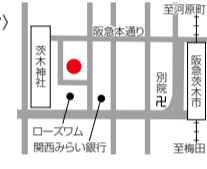


新鮮「海の幸」が贅沢な「三楽よせ鍋」もおススメ!海老や鯛・鮭・ホタテなど、旬の魚介がたっぷり!個室や広間(最大50人)もあるので、用途にあわせて利用してみて。

- ／ 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)
 - 三楽よせ鍋(お一人) 2,900円
 - 三楽よせ鍋 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



優しい味付けで温まれる 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。寒い季節を元気に過ごして欲しいと2月の予約限定ランチは「熟成豚の豆乳味噌鍋御膳」。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の素材を優しい味付けで味わえる。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優しい京都の味を楽しんでみては。



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!
(2月末まで)

京ごはん 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

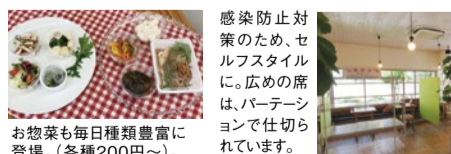


LOHAS café 2月6日(土)までテイクアウトの特製弁当を 応援価格の500円で提供(前日までに要予約)



日替わりプレートランチ 1,000円 ※毎日メニューが替わります

おすすめは、オープンから続けている多彩豊富なお惣菜を少しずつ楽しめる日替りプレートランチ(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食べ応え抜群。またコロナ禍の中、テイクアウトのニーズにこたえてお惣菜の持ち帰りもスタート。



お惣菜も毎日種類豊富に登場。(各種200円~)

さらに緊急事態宣言発令に伴い、2月6日まで通常価格700円のロハスカフェ特製弁当(テイクアウト)を500円で提供。前日までに電話予約の上、ご利用を。

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
☎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

