

通いたくなる

北 摂 町 中 華



普段何気なく外を歩いていると、地元の常連客であふれていた、何十年も続いているような町の中華料理店を見かけたことはありませんか？
大きな円卓や人情味あふれる店員さん、嬉しい持ち帰りなど…
何度でも通いたくなるような、独特な雰囲気漂う「町中華」を巡ってみてください。

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

📰 情報紙CityLifeのWEB「City Life News」
でも、紹介しています。



雁飯店



これが
おすすめ

八宝菜定食
900円

野菜たっぷりの八宝菜に自家製ドレッシングのサラダ、塩と山椒で食べる小ぶりなエビ天がセットに。ご飯は見山の郷のつきたてのお米を使用。



酢豚1,050円。酸味の中にシャキシャキ感のある淡路島産玉ねぎ、食べごたえある豚肉がアクセントに。



茨木市竹橋町2-5
営/11時45分～15時(LO14時)
17時～22時(LO21時)
月曜定休
※3/7(日)までは20時閉店(LO19時)
☎072-624-0515
<http://www.e-gyouza.com/ganhanten/>

茨木で愛され続けて50年 シンプルだけど奥深い町中華

阪急茨木市駅近くで創業して52年。メニューに並ぶのは餃子や酢豚、麻婆豆腐など中華料理の定番。「家族連れでも楽しめるよう、辛さは抑えめですが、誰もが満足する味付けに仕上げている」と話す二代目店主の大岩さん。食材は地元茨木の野菜や米を積極的に取り入れ、自家製の甜麺醬を使うなど、随所にこだわりが光る。ランチの八宝菜定食は、女性にも人気のヘルシーメニュー。「白菜、玉ねぎ、ピーマン、人参と野菜がたっぷり食べられるのでオススメです」。



「がんばる人に午後と明日の活力を！」 色とりどりの麻婆豆腐やエビチリが人気

海老と鶏、豆腐にこだわった中華料理店。エビチリと麻婆豆腐は赤、黒、黄と色ごとに味があり、その日の気分でするのがうれしい。ランチでも味わえる黒麻婆豆腐は、三種の醬と三種の油が入り、旨味と辛味のバランスが絶妙。また鶏の香味



ネギたっぷりの鶏の香味ソースかけ(単品・小)590円。同店の自家製調味油はすべて米油を使用。



茨木市西駅前町4-35
三和土地ビル2F(やよい軒の上)
営/11時～14時半(LO14時)
17時～21時(料理LO19時)
※3/7(日)までは20時閉店
水曜定休
☎072-665-9979
<https://irodorichukatake.owst.jp/>

ソースかけは、一度衣をつけて焼き、揚がっているのに、パリッと仕上がり。酢と黒酢をブレンドした自家製ソースでいくらかでも食べられる旨さだ。こちらと本日のエビ料理が楽しめる10食限定のワンプレートランチ(1130円)も人気。

いろどり中華 たけ



これが
おすすめ

麻婆豆腐ランチ
920円

いちばん人気の黒麻婆豆腐と小鉢、スープ、ご飯、ドリンクまでついでこのプライス。粗挽きの肉で食べ応え抜群。

中華料理 昭龍軒



これが
おすすめ

本日のランチ
680円

この日は若鶏のオイスター炒めと卵焼き。マーボー豆腐とチキンカツといった組み合わせの日も。ごはん、スープ、サラダがついて、とてもお得!!



ピリ辛なメニューが豊富なも人気のヒミツ。高槻で50年近く老若男女に愛され続けるお店だ。担々麺750円。



高槻市城北町1-10-8
営/11時半～14時
17時半～22時(LO21時半)
※3/6(土)までは20時閉店
日祝定休
☎072-674-1036

リピート必至の担々麺と 本日のランチで町中華を満喫

阪急高槻市駅から市役所へ向かう高架沿いにある同店。麺のラインナップが豊富で、中でも店主のイチオシはゴマの風味豊かな担々麺。豚と合挽きの粗挽きミンチにシャキシャキの青梗菜、高槻つるやの鶏ガラでとったスープに粗めのゴマペーストとどろっとした練りゴマが相性抜群。エッジの効いた特注麺でいただこう。定食も豊富に揃い、日替わりで楽しめる本日のランチなら、それぞれのメニューがおいしく味わえる。小鉢をメインに合わせて変えられるのもうれしい。