

中国菜 優々



**これがおすすめ** 柔らか豚バラ肉の黒スタランチセット 1,500円・税別  
外はカリッ、中はやわらかい豚バラ肉が4つも入ってボリューム。彩り豊かな野菜も店主のセンスを感じさせる。点心もついて満足度高し!

中国料理の名店を発見 気軽に本格派の味を堪能

梅田の聘珍楼や横浜中華街で修業を積んだ店主が、素材はもちろん、菜膳の考えのもと、調味料にもこだわった本格派の中国料理を提供してくれる。化学調味料は一切使わず、香港点心も店内で手作りしている。イチオシは『黒スタランチセット』。豚バラブロックをしつかり時間をかけ煮込み、ひと晩寝かせたのち、仕上げにカリッと揚げて、自家製黒酢あんから肉を逸品だ。厳選されたワイン、シャンパーニュ、カメダシ紹興酒などと一緒に昼から贅沢なひとときを。



テイクアウトもできる『よだれ鶏(800円・税別)』は必食! 丸鶏を1羽から仕込んでいるのでやわらかく、もも肉、胸肉、ささみなどをすべてを味わえる。(現在、営業時間短縮)



高槻市大畑町3-9  
ジョイフルとんだ 2F  
営/11時半~14時半(LO14時)  
水曜定休+不定休  
テイクアウト11時半~18時  
(最終受付17時)  
☎072-669-7343  
https://r.goope.jp/chugokusaikyuu



中華料理 天山



**これがおすすめ** スタミナ丼 900円・税別

幅50cmの長皿に豚バラスライスと野菜を甘辛く炒めたスタミナ丼。唐揚げと揚げ餃子もついて、ボリューム満点!



ひと口食べて魅了された血うどん(800円・税別)。旨味たっぷりのあんこに海老やイカ、野菜もふんだんに。



茨木市春日1-9-4  
営/11時~14時(LO) 17時~22時(LO)  
※3/6(土)までは20時閉店  
日曜定休(火・木はランチ休み)  
☎072-625-5536

野菜が多めのやさしい味つけ 愛され続けて40周年の町中華

初代のお父さんを超えたいと思い、神戸南京町の中華街などで修業をした二代目店主が腕をふるう天山。近隣の立命館大学の学生にも人気のあるスタミナ丼はご覧のボリューム。豚バラと野菜を特製タレで炒めたこちらはごはんが進むおいしき。目玉焼の黄身をつぶして絡めて食べるのもオススメだ。パリの揚げ麺と野菜いっぱいあんなに絶妙な皿うどんも食べて欲しい一品。趣味がトライアスロンという店主の愉快なキャラクターもgood!

中国菜館 龍亀



**これがおすすめ** B定食 950円

酢豚、えび天、玉子焼き(えび入り)の3つの料理が楽しめるB定食。酢豚の肉も、えび天の海老もプリプリでおいしい!

ユスパの高さは店主の心意気 お腹いっぱいであわせ

この道50年の店主と腕のある料理人が作る中華料理は、飾らない本格派の味。おいしさはもちろんだが、そのボリュームの多さも同店の人気のヒミツ。から揚げはこぶし大くらいのものが8つも入って810円。「いたただく代金に見合ったものを出したい」と思っているだけです」と店主。定食はエビチリ定食など全部で8種類あり、ランチでは日替わり弁当(平日のみ・750円)も登場。50を超える多彩な一品料理から好きなものを選ぶのもオススメ。一度来てみたら、その人気の理由がわかるはず。



テーブル席以外にも、家族連れに人気の座敷もある。ほとんどのメニューがテイクアウトできるのもうれしい。



摂津市正雀3-11-10 1F  
営/11時~14時50分 17時~21時50分  
P13台あり  
※3/7(日)までは20時閉店  
月曜・木曜定休  
☎06-6382-5452

家で出来る!

美味しい「炒飯」作ってみた

いつも作っている家庭の「炒飯」を、グレードアップするためのちょっとしたポイントとは...?「来夢来人(豊中市)」の店主に教わり、編集部が作ってみました!

- 具材は先に炒めて、炒め終わったらお皿へ移しておく。ご飯と一緒に炒めると、具材の水分でべちゃっとなってしまう!
- ご飯と玉子は先に混ぜておき、①の具材とは別で炒める。この下準備で、バラっとした仕上がりに!
- さらに、ここでヒミツの調味料も投入する。**ヒミツの調味料の正体はYouTubeチャンネルにて!**
- 全体に調味料が馴染んだら、①の具材を投入する。火加減は終始、弱火~中火でフライパンはあおらない。家庭用の火力では、温度が下がってしまうので逆効果!

**家で作れる プチ本格「炒飯」の完成!**

- [今回使用した材料]
- 玉ねぎ 1/4個
  - チャーシュー 30g
  - ごはん 200g
  - たまごMサイズ 1個
  - 塩コショウ ふたつまみ
  - 醤油 小さじ1
  - 鶏がらスープの素 小さじ1/2
  - ヒミツの調味料 小さじ1

City Life TV シティライフTV で検索  
詳しい調理の様子は、シティライフ公式WEBサイトをチェック!