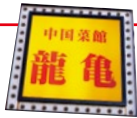


通いたくなる



広東菜館 香園

北摂町中華



中華食堂 またきてや本館

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り、何十年も続いていそ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。

Instagram更新中
@citylife_gourmet

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



広東菜館 香園



さらに
もう一品

スペアリブのもろみ蒸し 4切 600円
広東の家庭料理として定番の味。本場では豆鼓(トウチ)を使うところをあえてもろみに。独特な優しい香りと、柔らかなお肉がやみつきに。

箕面市石丸1-11-2
営/11時半~14時 (LO.13時半)
17時半~21時半 (LO.21時)
水曜・第3火曜定休
☎072-726-0056

おふくろの味をアレンジ 四川の風薫る麻婆豆腐

北摂で3度移転をしながらも愛され続ける箕面の老舗店。親子3人で切り盛りしており、本格的且つ親しみあふれる中華料理を愉しめる。ランチ一番人気の「四川定食」(1100円)は、本場四川の山椒を使いつつ、日本人の口に合うように醬油を使用した麻婆

豆腐がメイン。さらに、甘いタレが食欲をそそる油淋鶏もついたボリュームたっぷりなセット。



中国人の母が作ってくれた「おふくろの味」をベースに、店主・森さんが独自にアレンジした料理がたくさん。

伝統と革新を融合 やみつき必至のしそぎょうざ



さらに
もう一品

炒飯 520円

適度な水分量を保つようにと計算された炒飯は、サラッとしているのにふんわりとした仕上がりになっている。シンプルながらも飽きの来ない味が魅力。

先代の味を守りながら、新しい料理も生み出す2代目の若夫婦が営む。小ぶりな食べやすい「しそぎょうざ」(6個370円)は皮が薄めで香ばしい。しその香りと肉ダネとのバランスが秀逸で、ニラや唐辛子が入った自家製のタレをつけて食べるのもオススメ。麩(かめ)入りの紹興酒やクラフトビール、ワイン、日本

酒などもあり、お昼から二杯嗜みつつ料理をつまむのも楽しい。



来夢来人

ライムライト

豊中市中桜塚1-2-4
営/11時~15時 (LO.14時45分)
17時~21時 (LO.20時45分)
木曜定休
☎06-6852-1316



大和さんご夫妻は2020年4月から店を切り盛り。商店街の中にあり、昔ながらの雰囲気と優しい人当たりで、思わず長居したくなる。

ぱんだ食堂 晴山閣

セイザンカク



さらに
もう一品

オムライス

800円/ランチはサラダとスープ付き

白湯スープで炊いた特製のチキンライスをふんわりと卵で巻いたオムライスは、しっかりと口当たりで、奥行きのあるうま味が特徴。

クセになる人続出 名物・にらそばは必食

とにかくボリュームが多くて旨いと評判で、1958年の創業以来、4世代にわたって通う客もいる人気店。にら1束が入ったスタミナ満点の名物「にらそば」は、特製のピリ辛ダレが味の決め手。「麵々セット」(900円)ならハーフサイズの麺料理と、やや甘めの自家製肉み

そがたつぷりの「肉みそごはん」(または焼き飯)がセットになっており、欲張りな人におすすめ。



2代目の浅野さんは洋食のシェフとしても活躍。幅広い知識と経験から生み出される料理の数々に魅了され、多くの客が通う。

豊中市服部西2-4-12
営/11時半~14時半
17時~22時
月曜定休
☎06-6866-1595