



「翠蓮マスター監修・ぶりっぶりエビマヨ定食」(1,848円)は、門外不出の甘めの特製ソースが大エビにたっぷり絡んで、ご飯が止まらない!



パリッとした食感がたまらない「エビチーズ春巻き」。チーズとの相性バツグンのエビを楽しんでみて!

- ／ Menu
- ぎょぎょぎょの定食 1,650円(2種)・2,178円(3種)
(定食はご飯、あら汁、小鉢付き)
 - 翠蓮マスター監修・ぶりっぶりエビマヨ定食 1,848円
(エビチーズ春巻き付き)
 - エビチーズ春巻き(単品) 1本330円、2本638円
- ※その他、テイクアウトメニューも充実!すべて税込込み。

中華の名店の味を完全再現 ぶりっぶりのエビマヨを定食で

市場直送の新鮮な魚介類が楽しめる海鮮処「轟 ぎょぎょぎょ」!4月のオススメはかつて箕面で人気を博した中華料理「翠蓮」の人気メニュー「エビマヨ」を楽しむ定食。ぶりっぶりの大エビが並ぶのは、鮮魚店ならではの。また、日ごとに変わる鮮魚を魚に応じた料理方法で注文できる「ぎょぎょぎょの定食」も人気。

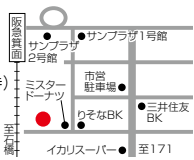


青い看板が目印。店舗裏に2台分の駐車スペースがある。

海鮮処

轟 ぎょぎょぎょ

箕面市箕面6丁目1-32
箕面レジデンス別館 101
営/11時~14時半(L014時)
17時~21時半(L021時)
水曜定休 P有(2台) 禁煙
☎070-1741-0804



女性からも 「食べやすい」と人気 厚切りとんかつを 店内でもお家でも

「とんかつ豊か」のとんかつは、女性やシニアからも大人気!無添加の生パン粉と植物油100%を使い、サクサクの軽い食感に仕上げているのが特徴だ。時間をかけてじっくり丁寧に揚げているので、厚切りでもやわらかく食べやすい。店内で揚げたての「とんかつ定食」はもちろん、こだわりの味をお家でも楽しめるお弁当は行楽シーズンにもピッタリ!



(上)店内では揚げたてのかつを定食で食べられる。ごはんもキャベツはおかわり自由!
(左)お肉350g!圧巻のボリュームの「超厚切りロースかつサンド」は手みやげにぴったり。
(右)やわらかく食べやすい「ヒレかつ弁当」は女性やシニア、お子さんにも大人気!

- ／ Menu
- 店内
- ロースかつ定食 1,628円
 - 厚切りロースかつ定食 1,969円
- テイクアウト
- ヒレかつ弁当 1,490円
 - ロースとヒレ盛り合わせ弁当 1,706円
 - 超厚切りロースかつサンド(要予約) 2,678円
- ※その他メニュー多数。とんかつ単品のお持ち帰りもOK。
※すべて税込込み。

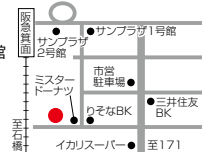
／ 特典
「シティライフを見た」で
● 「ヒレかつ弁当」 1490円 → 1,200円
(4月末まで・他券併用不可)



阪急箕面駅近く。地元はもちろん、遠方から通うファンも多い。

とんかつ 豊か

箕面市箕面6-1-32 箕面レジデンス別館
営/11時半~14時半(L014時)
17時半~21時(L020時半)
木曜定休
☎072-725-6208



**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。

vol.75 **塩むすび 120円**

ブログは「プーさんの満腹日記」で検索

インスタグラム更新中!
@pu_san_manpuku
ブログ未記載のウルトラメチャ旨いお店も!

塩むすび 120円

箕面市粟生間谷にある「omusubi さんかく堂」に行ってきました。店内にはおむすびが陳列されています。このおむすびは新潟産特A級コシヒカリで作っていて、お米も購入できるそうです。冷めてもピカピカのおむすびでビックリですね!ではでは一口!超ウルトラメチャ旨い!お米の甘みが半端ない!すぐモチモチしていてこんな美味しい塩むすび食べたことないですね。硬めに炊かれているのにモチモチしておむすび食べて久しぶりに興奮しました。お店のFacebook、twitter、Instagramに「今日のおむすび」がアップされるので、買いに行くときはチェックしてから行くことをオススメします。

取材協力 **omusubi さんかく堂**

箕面市粟生間谷西 3-5-4
営/9時~(売切れ次第終了)
月・火曜定休(他、不定休あり)
☎072-737-8520

MENU

- 塩むすび 120円
- ちりめんおおか 200円
- 黒豆ごはん 200円

※その他、様々な味のおにぎりを用意。すべて税込込み。

**4月から旬の「かんぱち」と「はも」
待望の定食・コース・単品が再来**

本当に旨い魚をリーズナブルに食べたいなら、地元常連客に人気の一豊へ。これからの季節に人気の「極上かんぱち定食」。鹿児島直送、通常の倍の大きさに育ち脂がのった絶品アカバナかんぱちをぜひ味わって。また新鮮な活ベ春鰻を丁寧に骨切りし、湯引きと天ぷらで愉しめる「活ベはも定食」がボリュームUPして登場!かんぱちは「塩焼き」と「煮付け」、鰻は「照り焼き」「湯引き」「天ぷら」で単品としても愉しめる。昨年大人気だった鱧入り旬魚コースも好評の「かずとよ弁当」などテイクアウトメニューもぜひ。

極上かんぱち定食:かんぱちの(上)煮付け(下)塩焼きのいずれか、かんぱちのお刺身、小鉢3種、ごはん、味噌汁、漬け物

活ベはも定食(はもの湯引き、はもの天ぷら、小鉢3種、ごはん、味噌汁、香の物)

／ Menu

- 極上かんぱち定食 1,760円
- 活ベはも定食 1,760円
- 昼のみ定食 1,100円
- 活ベはも入り旬魚コース(全8品) 4,950円
- 活ベはもしゃぶコース(鍋+6品) 5,170円
- 季節の旬魚コース(全8品) 3,520円

※すべて税込込み ※詳しくはHPへ
※かんぱち、鰻のメニューは3/29(月)から販売開始

魚食処 一豊 服部緑地公園店(かずとよ)
吹田市春日1丁目1-1
TATSUMI緑地公園101
営/昼11時~15時(L014時45分)
夜17時~22時(L021時45分)
駐車場3台あり 禁煙(店外に灰皿)
☎06-4798-5113
http://www.ichi-ho.co.jp

無料

ママのためのファイナンシャルセミナー
女性限定!

知って得する お金の話

お金の勉強会と美味しいランチが無料で楽しめるスペシャル企画

5分で完了?
住宅ローン
簡単削減方法

女性のライフプランに
お金の悩みは付きもの...

目からウロコ!
子供の教育費を
賢く貯める方法

**こんな話を
させていただきます!**

これ本当に必要?
生命保険の裏話

年金問題どうする?
本当に必要な老後資金と
準備の仕方

簡単!
誰でもすぐできる!
生活費削減方法

学校では教えてくれないお金の話...
でも生活にお金の知識は欠かせません!
これらの悩みに
ファイナンシャルプランナーが
わかりやすくお伝えします。

お金が働く?
預金を上手に
活用する方法

[開催日時] 各日先着 **20**名様

4月8日(木)・13日(火)・15日(木)・21日(水)
10:00~12:30 [受付開始 9:45~]

[開催場所] (株)シティライフNEWのセミナールーム

[食事場所] LOHAS cafe [ロハスカフェ]

山田第2小文
スーパー
マルヤス
中央病院
セブン
イレブナー

摂津市千里丘1-13-23
(JR千里丘駅西口より徒歩約3分)

[参加費] 無料
[対象年齢] 20歳~60歳までの女性

※30分以上の遅刻の場合、ご参加いただけませんので予めご了承ください
※途中退席、ランチのみのご参加はご遠慮ください
※お子様同伴の場合、お子様の食事は別途かかります
※定員に達した時点で締切とさせていただきます

特別ランチ
・本日のプレートランチ
・ドリンク(コーヒーor紅茶)
・デザート

※写真はイメージです。内容は仕込により異なります。

▶セミナー参加申し込みはこちら下記URLの応募フォームよりお申し込みください。

[申込期限] 開催前日の15時まで [主催] まちのきょういく委員会(受付担当 070-8427-9251)

※お客様よりお預かりした個人情報適切に管理し、セミナー受付時のみ利用させていただきます。
また、主催者およびセミナー講師を除く第三者に個人情報の開示はいたしません。