



商品はレーンでお届け。コロナ禍 ランチは979円~、上質国産牛を で店員との接触も最小限に。

シティライフ記事持参で

飲食代 10%OFF

(9月末まで)

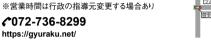


子どもも、美味しく楽しめること間違いなし! 愉しめるメニューまで。

牛楽 箕面店(ギュウラク ミノオテン)

箕面市外院1丁目2-9 営/【平日】ランチ 11時~15時(L.014時半) ディナー 16時半~22時半(L.022時) 【土日祝】:ランチ 11時~15時(L.O14時半) ディナー 15時~22時半(L.O22時) P有り全150席

₹072-736-8299









(上)テイクアウトで人気の「銀蔵特 選海鮮井」2,180円。

(左)「銀蔵手巻きセット」特選1人 前1,980円~。(酢飯100g150円、海苔の販売はなし)※写真は1

● 特選海鮮丼·······2,180円
仲卸の気まぐれ海鮮井1,680P
本日のお造り盛りセット・・・・・・・特選1,980円
● 銀蔵手巻きセット・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
※酢飯100g150円、海苔の販売はなし。

銀蔵 小野原本店 〈ギンゾウ〉

Instagram

9月の休み:1(水)、8(水)、15(水)、21(火)、28(火)、29(水) ※イベント・営業時間・休業日の変更はInstagram又は電話から

6080-1400-3527

大阪府中央卸売市場仲買直営 家で「銀蔵」を楽しむ海鮮テイクアウト

問屋直送だからこそ実現した

「質・量ともに大満足」の焼肉店 今年4月末にOPENし、お一人様から 家族連れまで早くもリピーター続出の焼肉 店。問屋直送だからこそ、「リーズナブルに 美味しい肉が食べられる!」と評判になって いる。ランクの高い黒毛和牛から、子どもが

喜ぶメニューまで豊富なラインナップが並 ぶ。広々と清潔感がある店内は、一席一席

がゆとりある空間。さらに焼肉無煙ロースタ

ーで約3分半で客席全体の空気を入れ替

え、コロナ対策も万全なので安心。大人も

まだまだ暑い9月。夏に溜まった疲れをゆ っくり癒すため、見た目にも華やかな「特選 海鮮丼」を用意!大阪府中央卸売市場仲 買直営の「銀蔵」ならではの海鮮テイクア ウトは、海鮮丼の他にも、お造り、手巻きセ ット、お寿司など盛りだくさん。予約は電話 にてOK。もちろん店内飲食も新メニューを 毎日更新しているので、公式Instagramを

チェックしてみよう!



1.980円~。要予約。

は公式Instagramをチェック! サンクス箕面店:9/18(土) 小野原本店:9/25(土) ※売切次第終了。 ※コロナの状況により中止 になる場合もあります

銀蔵 サンクス箕面店 (ギンゾウ) 箕面市小野原東5-2-1 営/昼 10時~15時(LO14時半) 平日夜 18時~21時、土日祝夜 17時半~21時(LO20時半)平日夜 17時半~21時、土日祝夜 17時半~21時(LO20時半)平日夜 17時半~21時、土日祝夜 17時~21時(LO20時半)

9月の休み:2(木)、9(木)、16(木)、22(水)、30(木) ※イベント・営業時間・休業日の変更はInstagram又は電話から

€080-3846-7899

= good taste

北摂グルメGUIDE



店内はコロナ対策がされ た個室になっているので、 ゆっくりとご飯を楽しめる。

···· 3.500円→3.000円

<mark>伙</mark>の味覚松茸が愉しめる 旬の素材溢れる贅沢御膳

秋の味覚の王様、松茸を贅沢に使用した京 月の人気ランチ「松茸の土瓶蒸しと秋の旬菜 御膳」が9月の予約限定ランチに登場。お造り の盛合せには秋刀魚の炙り、天ぷら盛合せに は名残り鱧など旬の食材がふんだんに使われ ている。素材の味を最大限引き出した本格京 料理を、コロナ対策バッチリの個室で優雅に 楽しんでみてはいかが?

> JR高槻駅から徒歩 2分ほどにあり、京町 屋の外装はひと際目



京ごはんとろばたやき 京月 高槻店(きょうげつ)

高槻市紺屋町7-8

/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





【ロ取りプレート/お造り盛合せ/松茸香る土瓶蒸し/自家製汲み上げ豆腐/鮭の西京焼き/季節の天ぶら盛合せ/季節のご飯/

osc食後のコーヒー、ミニデザートをサービス!

純生食パン1本(2斤/864円)。ふわっと広がるほんのりと した甘みは、ハチミツが配合されているから。



/特典

【ランチ限定】

「シティライフを見た」と前日までの予約で

松茸の土瓶蒸しと秋の旬菜御膳・・

(9月末まで)※すべて税込み

「HARE/PANプレミアムデニッシ ュ」(1,280円)。こだわりの材料を 使い、クロワッサンのようにサクサ ク、ふわふわ食感の食パンに。

/特典 この記事持参で ●HARE/PANオリジナルラスクをプレゼント!

(1人1購入につき1個、9月末まで)

<mark>ふ</mark>わっとした甘みと 絹どけの食感をたのしむ純生食パン

しっとり絹どけの口当たりが魅力で、驚きのやわ らかさを楽しめる純生食パン。まずは、そのままちぎ ってパン本来の味を楽しんでみてほしい。予約分 だけで売り切れることがあるので予約がおすすめ!

純生食パン工房 HARE/PAN 茨木店

〈ハレパン〉 茨木市別院町7-10 1F 営/11時~ ※売切れ次第終了 年中無休(年末年始のぞく)

€072-622-1116 http://hare-pan.com/





happiness diary

vol.80

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。



@pu_san_manpuku

ブログ未記載のウルト ラメチャ旨いお店も!

卸売市場の朝市「オロイチ」

9時~12時まで開催!内容

豪華お造り盛り合わせ 3,696円



豪華お造り盛り合わせは2人前からの注文



左)豪華海鮮極御膳など海鮮ランチは前日までの予約!!

美味しい海鮮が食べたくなったので『幸せの居酒 屋 喜泉』にいってきました。「豪華お造り盛り合わせ」 は本マグロ赤身、中トロ、大トロ、サザエ、ウニ、タコな どその日獲れたての刺身が10種類以上。まずはタコ を一口。ウルトラメチャ旨い。明石のタコは歯ごたえ 抜群で、噛めば噛むほど旨みが出てきて美味しいで すね。続いて、本マグロ赤身、中トロ、大トロに本マグ 口の中おちを一口。超ウルトラメチャ旨い。こんな美味 しいマグロはそうそう食べられないですね。脂の旨み が抜群で、食べ比べは最高ですね。最後に頼んだ「メ

のあら汁」は、ずっと飲んでお きたい美味しさです。是非食 べに行ってみてください。

れているだし巻きは必食。



8月10日~のランチメニュー。(右)カレーは当日でもOK! (予約も可)

取材協力幸せの居酒屋 茨木市永代町6-21 ● お造り盛り合わせ… 3,696円 現代茨木市駅前ビル 4F 営/11時半~14時半 17時半~22時 〈ランチ〉

※満席になる可能性があるため、当日でも予約がおすすめ





(左)黒毛和牛

のお重弁当

●黒毛和牛の焼肉弁当 1,000円 ●黒毛和牛のお重弁当

<mark>炭</mark>火で焼いたA5ランクの黒毛和牛 テイクアウトのお弁当でどうぞ

黒毛和牛を一頭買いしているので、A5ランクの お肉がリーズナブルな価格で食べられる同店。テイ クアウト弁当も人気。事前予約なら来店に合わせ て出来立てを用意してくれる。もちろん来店してか らでの注文も可。お渡しは11時半~14時半。



京都肉·炭火焼 一寸法師 高槻市北園町14-7 ミートモリタ屋北園本店2F 営/平日11時半~15時(LO14時半)、 17時~22時(LO21時)

※緊急事能宣言中の営業時間はご確認を **~**0120-892-922 http://www.moritaya.com/issunboushi/



抽選で

20名様

CityLife アンケート回答でプレゼント

安全性にもこだわるカビ取り「華美技」



長雨の続く9~10月は、カビの飛散時期がもっとも 多い季節と言われている。そこで、カビ取り効果はもちろ ん、安全性にもこだわった「華美技」をプレゼント。長期 間カビの再発を防ぐほか、大腸菌や黄色ブドウ球菌など の有害菌にも効果を発揮する。また、塩素濃度を1%ま でに低減したことで、特有の刺激臭を抑えてくれるほか、 外壁やエクステリアにも使用できる。

華美技(1,430円/300ml)

公式サイト https://jmcp.co.jp/

抽選で20名様にプレゼント 右記QRコードよりご応募ください。▶

