



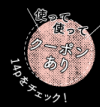
お客様の嗜好や素材、味を吟味してでき上がった新メニューは、つくね串(おろし) 3本475円、ささみ串(ネギ塩)3本594円、牛串(わさび) 702円

炭火焼鳥 一徹



野菜たっぷりの「鳥野菜なべ」など、冬に人気の創作料理。クラフトビールや地酒など、レア感たっぷりのラインナップにも注目

☎ 0721-55-1161
 河内長野市菊水町1-7 map-E
 ① 17:30~23:00 (L.O.22:30) 月定休
 ▶ お席のご予約可能
 ▶ 会計より円単位はサービス



丁寧にじっくりとローストしたお肉料理。忘年会新年会シーズンは、冬の美味しい食材をたっぷり使った「素材あり」のパーティーメニューにワクワク

旬素材 dining 近咲暮



近咲暮

料理の美味しさに会話が弾む「たのしい外食」がコンセプト。ミニパーフリードリンクや、ママ友で集うランチ会プランも

☎ 0721-63-8323 map-F
 河内長野市三田市町139-1-104
 ① [ランチ]11:30~14:30(L.O.14:00) [ディナー]17:30~23:00(L.O.22:00)
 *日はL.O.21:30 月定休(日曜はランチ休) konsakura.jp
 ▶ [冬の宴会プラン]ベーシックイタリアンコース(6品)2,500円/旬の食材とお肉料理のスタンダードコース(6品)3,000円/ふんだんに使った魚介類とお肉料理の近咲暮グルメコース(6~7品)4,000円/旬素材スペシャルコース5,000円/ミニパーフリードリンク1,800円(90分L.O.)*30分延長500円 ▶ クリスマス大人気オードブル「淡路島ローストチキン」 11/1(火)~予約受付



新メニュー登場！人気焼き鳥
 店は11月・2月が狙い目

地鶏 銘柄鳥を選び抜き、顔がみえる食材や大阪の伝統野菜を採り入れる人気店。「常にお客様の満足度を考えると、留まっついては進化ならず」という店主渾身の新メニューが登場。料理に舌鼓を打ち、存分にお酒をたのしめる「ミニミニ」の場としてさらに昇華。



冬食材と品質を一皿一皿に込めて美味しい宴会を創作

イタリアンをベースに、季節の素材で、手間をたっぷりかけた創作料理。お肉はナイフを入れた瞬間に柔らかさを感じ、カキや白子など冬の素材が持つ味をしっかりと引き出す。「美味しい」の一言で片づけられないそのクオリティに、至極のひと時が待っている。



おつまみの付いた「とりあえずビールセット」700円は、品質管理のいき届いた極上エビス！ほかにカクテルはもちろんウィスキーやワイン、焼酎や日本酒もそろろ

DiningBar Sucre bébé



おつまみをはじめ、お酒に合うピッツァやパスタ料理なども。ちょっとしたパーティーや二次会にも利用できる(要予約)

☎ 0721-21-8280
 河内長野市本町10-18 map-C
 ① 18:30~24:00 日・第3月定休
 ▶ 1Fカウンター席チャージなし
 ▶ 2Fに4~10名様利用できる個室あり(要予約) 二次会等にぜひご利用ください



ひとりや少人数も気軽に「日々宴」をたのしもう

ふらっと立ち寄れるダイニングバー。「日々宴」を合言葉に、お酒好きなスタッフが笑顔で迎えてくれ、女性のお一人様や少人数でもカウンターに座れば、すぐに馴染めてしまうたのしさと気軽さが、へのチャームポイント。2Fは個室使用できるので二次会にぜひ。



女性に人気の「山法師 純米吟醸」など、日本酒部長セレクトのラインナップ。店内で年4回開かれる利き酒会で、日本酒の知識を深めるお客様も多い

地球屋



シニアワインアドバイザーによる今冬セレクト。ワールド・ベスト・レストランでオンリストになった泡など話題のお品も

☎ 0721-62-2514
 河内長野市上田町16-1 map-D
 ① 9:00~19:00 第1・3日定休*年始臨時休業あり
 sakatani.co.jp
 ▶ 11/17(木)~19(土) ヌーヴォー試飲会 ▶ 11/30(水)「自然派ワインと和食の美味しい関係Vol.27」 場所:南天苑 ▶ 利き酒会「冬の日本酒祭」2月頃に開催予定。詳細はお問い合わせください



お料理やお好みにぴったり 美味しい、おうち呑みを応援

醸造元めぐりと利き酒で知識を深めたスタッフがお料理やお好みをお伺いして、呑み手にぴったりのお酒を提案。入手困難な日本酒から、世界で注目されるワイン、人気のクラフトビールまで豊富な品数から選ばれた逸品は、会を盛り上げることに間違いなし！