

城陽日和 2023年秋 vol.22 城陽日和 同志社女子大学コラボ p10

城陽の魅力満載やで！

3〜5種の合せをまき立て、お肉の旨みをお愉しませるのにおすすりませ

特別3種 1,600円

肉処 暖 ☎0774-54-8828 城陽市市辺山1川原31-8 (電話)11:00~14:00(LO22:30) 17:00~23:00(LO22:30) (休)不定休

京都八百忠 ☎0774-52-2721 城陽市市辺山12 (電話)11:30~14:00 17:30~21:00 (テイクアウト)11:30~18:00 (休)水曜、第3火曜

少人数に丁度いい量が嬉しい、美味しい料理の数々、八百忠のおせち料理で輝かしい新年を迎える。

食欲の秋、おすすめグルメ特集

近江牛の頭買いで、新鮮で良質な様々な部位の内が堪能できると人気の焼肉店。露降りや赤身の特選肉、シャトーブリアン、ヒラタなどの希少部位も相模よりお手頃な価格で味わえる。丁寧な仕事された新鮮なホルモン、肉の旨味が凝縮したローストビーフ、スチームコンベクションで調理したフォアグラのような韓国ソウルフードが楽しめるのが特徴です。人気店なので事前予約をおすすめ。

注目の和牛焼肉専門店

真心ひとさら 米むら ☎080-4390-9997 城陽市寺田今堀62-59 (電話)17:00~23:00 (LO22:30) (休)日曜

美味しいお惣菜と、厳選の焼酎、日本酒で至福のひととき。お子様連れや女子会も歓迎の料理店。

和食やお刺身料理などで修業を重ね、この様に奥の旨味を引き出すだけでなく、お肉のお肉やチキンを、山椒を絡めたお肉や、お肉を巻いたお肉など、主人のお手間加えた料理が堪能できる。座敷や縁りこたつ席もあり、お子様と一緒の家族や、友人らのグループでも利用も大歓迎。予約に合わせたコースやわがままも聞いてもらえるので、気軽に相談してみてください。

前菜コース 1,200円、山椒の味を凝縮させた甘酢レタスコースの旨味を引き立てる一品

焼き3種盛り 900円、お肉の旨みを引き出すお肉を堪能

お肉の旨みを引き出すお肉を堪能

お肉の旨みを引き出すお肉を堪能

城陽日和

掲載店募集

城陽日和23号の発行を令和6年3月中旬頃に予定しています。
紙面はA4サイズ、ページ数は12 ページで、会員様の魅力や情報を城陽市民の皆様にお届けできるように、努めてまいります。
城陽日和23号に掲載する会員店を募集します。個店でチラシを配布するより、予算は低く抑えられ、注目や効果も高いので、この機会にいかがでしょうか。

※紙面イメージは前号(22号)です。

① あったまる料理特集 記事 (掲載予定数 表紙3社 中面5社)

3月はまだまだ寒いので、食べて温まる料理を紹介。
(サイズ)表紙・A4・1/3ページ(掲載料)35,000円
(サイズ)中面・A4・1/3ページ(掲載料)20,000円

② スイーツ特集 記事 (掲載予定数 中面6社)

春を感じる和洋などのおすすめスイーツ特集。
(サイズ)A4・1/3ページ程度 (掲載料)20,000円

③暮らしのお困りごと解決特集 記事 (掲載予定数 中面6社)

住まい(水道 カギ 電気など)のトラブルでどこに電話したらいいのかわからない。
そんなときのお店特集
(サイズ)A4・1/3 ページ程度 (掲載料)20,000円

④ニュース&ピックアップ紹介 記事 (掲載予定数 中面8社)

新たな取り組みや新商品など！！
(サイズ)A4・1/3 ページ程度 (掲載料)20,000円

⑤ 純広告 (掲載予定数 中面2社)

業種を問わず、自社の宣伝を自由にさせていただきます。
(サイズ)A4・1/2 ページ程度 (掲載料)50,000円
※広告のデザイン制作等は別途費用が必要です。