

日替りだけじゃない！  
定番の定食にも一工夫

引戸を開ければ、厨房に響き渡る唐揚げの油でパチパチとはじける音、そこから漂う香ばしい香りに空腹が刺激される。

人気定食「ももとむねからあげ」(税込・850円)は各種二個ずつ大きな唐揚げと、こやつやと輝く白飯が魅力的な逸品。唐揚げの味付けは毎日変わるの、にんにくや生姜、タルタルソースに甘辛ソースと様々な味付けに心が躍る。セツトに小鉢と、お吸い物は味噌汁もしくははじゅうめんが日替りでつく。

日替りメニューも大人気。中でも「日替りA」(税込・830円)はフライ中心の定食。豚カツやラムカツなどは勿論、季節によって旬のお魚フライも味わえる魅惑の一品。

# ふくひる・らぎゅー・まんなま

## 定食 まんなま

所在地：東大阪市高井田 3-3-28  
TEL：06-6789-7547  
定休日：日曜・祝日  
(夜)火曜・木曜・土曜  
※祝日の場合、翌日夜は営業  
駐車場：なし



▲店内は8席のカウンターに、テーブル席1つ。



大阪メトロ中央線高井田駅から徒歩13分

お米は農林水産大臣賞のものを使用。ふっくらもちりとした食感を引き出すため水分が多いものに米屋による独自ブレンド。夜になれば、注文が入る度に1合ずつ炊くので米の甘みがしっかりと味わえる。  
ボリューム満点、定番メニューの味付けも毎日変わる定食まんなま。ぜひ一度食べてみては。

