

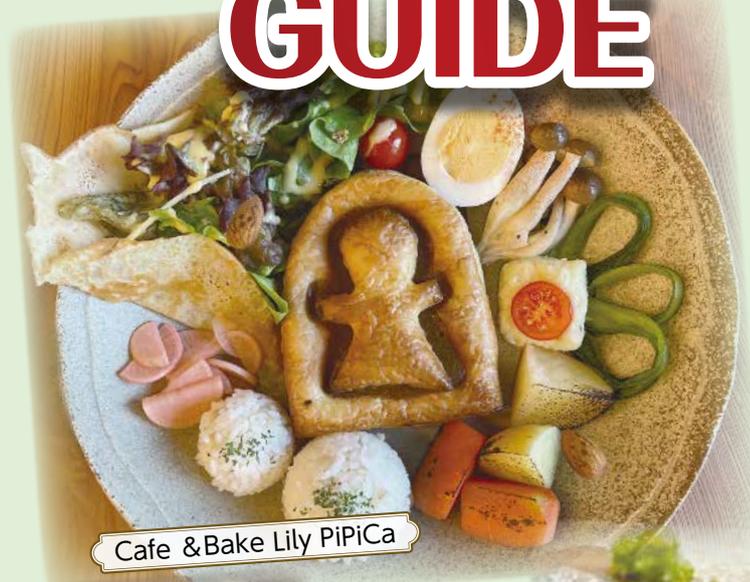
かき氷とパフエmikaku



ねこのかえりみち



たかつき Gourmet & Goods GUIDE



Cafe & Bake Lily PiPiCa

ちゃりんこ喫茶10



dans la marge×ひらり



高槻“魅力あるお店”

🍴📍 応援プロジェクト採択店をご紹介 📺



GOURMET



43 店舖



1

Jause (ヤウゼ)

スペシャルティコーヒーと安心・安全な手作りスイーツを提供する大人向けのカフェ。スイーツはテイクアウトもOK。高槻産の減農薬野菜をふんだんに使ったヘルシーなランチも人気。
"Jause" (ヤウゼ) とはドイツ語で「おやつ時間」。白を基調とした明るい店内でゆとりとくつろぎ、そしてスペシャルティコーヒーでちょっと贅沢なひとときを。

ランチ・11:30~13:30(L.O.)
ヤウゼタイム・14:00~Close

店主のおすすめ TOP3



●ヤウゼセット
ミニサイズケーキ2種・3種・4種をお客様のお好みで組み合わせて皿盛りすることができる。
(ドリンク付き)



●ウィークリーランチ
週変わりで野菜たっぷりのランチを提供している。食後には抽出したてのコーヒー付き。
※プチデザート付きも選ぶことができる



●カプチーノ
エスプレッソマシンで丁寧に抽出したコーヒーにふわふわのスチームミルクが注がれた一杯。手作りのスイーツとともに楽しんでもらえる。

住所：高槻市大手町3-46
営業時間：(月~金) 9:00~17:00(L.O.)
(土) 9:30~16:30(L.O.)
定休日：日(土・祝不定休)
☎：072-672-5655
Blog：http://jause.blog.fc2.com/



2

Fun place, here! こんぺいとう



「カフェ」「雑貨」「ワークショップ」と様々な顔を見せるアットホームなお店。人と人がつながる不思議な場所でもある。おすすめは、オリジナルの『こんぺいとうブレンド』と月替わりの『シフォンケーキセット』や『焼き菓子』。月1回のパンとロスムービー、無農薬野菜販売も好評。作家さんにもお誘いいただける雑貨コーナー

こんぺいとう情報紙
ントやワークショップ
が盛り沢山。
座が見つかるかも？

閉店



●月替わりのお楽しみ
シフォンケーキ



●様々なワークショップ
の充実♪



●多様な雑貨の品揃え、
オーダー対応もあり！

住所：高槻市南芥川町8-27 2F
営業時間：ワークショップ：10:00~12:30
カフェ&ワークショップ：13:00~17:00
定休日：日、月、火、祝
☎：090-1913-7623
Instagram：@cafe_konpeitou



3

Café Maison du Lait (カフェメゾン ドゥレ)

「ココロとカラダに優しいおもてなし」をコンセプトに地産地消のメニューでローフード&スムージーを提供。
砂糖・小麦粉・卵・乳製品不使用のスイーツが好評。テイクアウトも可能。
アロマ等のイベント開催や、スペースの貸し出しも行っている。アットホームな店内は床暖房完備。絵本等もあり、お子様連れで楽しむことができる。

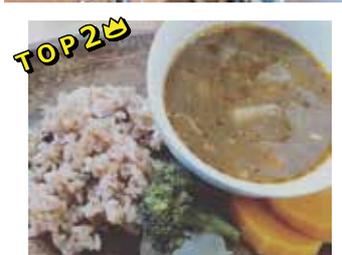
店主のおすすめ TOP3



●当店自慢のスーパーフード
エナジードリンク
その日の体調に合わせて注文いただける。



●地産地消メインの季節の野菜サラダ
発酵食をメインの手作りドレッシングを使用。食で季節を感じる一品。
※仕入状況によって内容の変更もあり



●季節のスープやカレー
原地区のお野菜を中心にスパイスだけで作られている。ヴィーガン対応。

住所：高槻市別所中の町5-13
営業時間：10:00~17:00 ※完全予約制
定休日：日、月
☎：072-682-0816
Instagram：@maisondulait



4

eatery SUN(イートリー サン)

「野菜をしっかりと食べてもらいたい」と旬の野菜の甘味や旨味を活かした料理が自慢のカフェ。
ランチは好みのメインやデリを選んで組み合わせを楽しめる。
モーニングから営業しており、メニューも豊富。店内の内装にもこだわっており、落ち着いた空間で充実した朝の時間を過ごせそう。
焼き菓子販売もあり。テイクアウト可。
※時期によってお食事の内容の変更あり

店主のおすすめ TOP3



●選べるプレートランチ
常時8~9種用意している野菜を使ったデリやメインを選んで食べていただくことができる！

住所：高槻市北園町3-3 2F
営業時間：9:00~17:00
(モーニング)9:00~11:00
(フード)11:00~16:00(L.O.)
(カフェ)14:00~16:30(L.O.)
定休日：木 (テイクアウトのみの営業日あり)
☎：072-628-7443
Instagram：@eatery_sun



●季節ごとに楽しめるパフェ
旬のフルーツや、コーヒー、紅茶を使った特製パフェを楽しむことができる！



●店内で作っている焼き菓子
シンプルだが飽きることのない、何度でも食べたくなる焼き菓子！
※時期によって内容の変更あり

5

食堂 椿別館 (しょくどう つばき べっかん)

古民家を改装しオープンした和食カフェとバーのお店。「整う。そして発酵する。」をコンセプトに、体に優しい料理を提供することでお客様一人ひとりの気持ちや体の調子を整えてほしいという想いがある。

また、料理の素材はもちろん料理に使用する器等、国産のものを中心に使用していることから「自然循環」を大切にしたいという様子もうかがえる。日々の生活でたまった疲れをお店の料理や空間で整え、癒されてみてはどうだろうか。



店主のおすすめ TOP3

TOP1



●宝箱御膳

明治元年創業で木製品製造・販売をしている「箱屋常吉」の宝箱を見立てた「相撲折」に料理がたっぷり敷き詰められている。その他には土鍋で炊き上げた無農薬米の「お結び」、玄米酒粕入り具沢山「お味噌汁」そしてサラダ等があり、サラダには特製ドレッシングで召し上げられ。

住所：高槻市富田町4丁目14-17
営業時間：【ランチ】12:00~15:00 (L.O.14:30)
【ディナー】18:00~23:00 (L.O.22:00)
定休日：不定休
☎：080-4973-0301
Instagram：@shokudou_tsubaki_bekkann

TOP2



●焙煎したてのコーヒー
遠赤外線焙煎器で手焼きした焼き立てコーヒー。お客様の目の前で焼くため、香りも楽しむことができる。

TOP3



●夜の前菜
盛り合わせ
ディナーの時間帯にご来店いただくなら必ず注文すべき料理。

6

Camp Gear & Cafe BASE (キャンプギア アンド カフェベース)

初心者からキャンプ好きの方まで、幅広く気軽に街中でアウトドアを楽しむことができる体験型キャンプカフェ。店内でキャンプ道具やカフェメニューを楽しんでもらえるだけでなく、キャンプで使用するピザ窯での「ピザ焼き体験」や斧やナイフを使用した「新割り火起こし体験」、夜、焚き火台を囲んで癒される「#公園で焚き火」などの体験メニューが人気。また、週末に公園の敷地内で「デイキャンプ体験イベント」(3月~11月)も開催している。街なかでありながら緑いっぱいのロケーションの中、手ぶらでアウトドア体験が楽しんでもらえる。



店主のおすすめ TOP3

TOP1

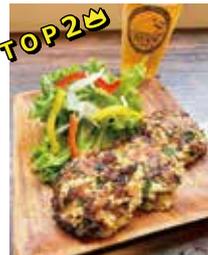


●海鮮パエリア

店前で薪火炊きの実演が見れる、本格パエリア。土日祝限定で出来上がり次第、数量限定で販売している。

※安満遺跡公園で開催された Paella Mania Cup 2025 プロアマ部門 準優勝

TOP2



●高槻うどんギョーザ

文化庁「未来の100年フード」に認定のご当地グルメ。10種類のスパイスを加え店内で1から作るカレーを気軽に召し上がることができる。

TOP3



●スパイスカレー

キャンプの定番料理カレー。10種類のスパイスを加え店内で1から作るカレーを気軽に召し上がることができる。

住所：高槻市八丁畷12-16 (安満遺跡公園東エリア)
営業時間：11:00~18:00 (18:00~イベント等要相談)
定休日：不定休
☎：072-668-3711

7

Cafe N+ (カフェ エヌ プラス)

高槻城公園芸術文化劇場を訪れる人の目に必ずとまるカフェ「Cafe N+」。野見神社の鳥居横にあるお店は神社の雰囲気と見事にマッチした佇まいとなっている。店内に入ると雰囲気はがらりと変わり、木の温かみが感じられつつもスタイリッシュで、ガラス張りの開放感溢れる空間となっている。コーヒーをはじめとした自慢のドリンクを、イートイン・テイクアウトのどちらでも楽しめる。野見神社や高槻城公園芸術文化劇場を訪れる際にぜひ立ち寄りてみては。



店主のおすすめ TOP3

TOP1



●コーヒー

芥川町にあるマウンテンコーヒーで焙煎されている豆を使用。コーヒー職人による「Cafe N+」のオリジナルブレンド。

TOP2



●ピーチティーソーダ

甘く爽やかなピーチの味を楽しむつつ、ほのかに香るバラを感じるエディブルフラワー入りソーダ。

TOP3



●抹茶ラテ

ほろ苦い抹茶にほどよく甘みをプラス。より深い味わいをお楽しみいただける。

住所：高槻市野見町6-6 野見神社内
営業時間：10:00~18:00
定休日：火
Instagram：@cafe_nplus

8

Tea Room 17 (ティールーム イチナナ)

「紅茶を介しながらずっと共に付き合えるデザイナーに相談できる場」をコンセプトに一級建築士とインテリアコーディネーターが運営している紅茶を主としたカフェ。バンドドリップで丁寧に淹れられた紅茶は、パンや焼き菓子との相性もバッチリ。隣の洋菓子店『COCONOMI』のケーキを持ち込むことも可能であり、楽しみ方も様々。また、設計事務所も併設されており、店内は住宅用の建材が使用されているため、自分の肌で感じながら家づくり等の相談もすることができる。



店主のおすすめ TOP3

TOP1



●紅茶のエスプレッソラテ

高圧抽出の紅茶に、ふんわり優しいミルクとほのかな甘み。セイロン紅茶の女王として有名なディンブラを使用。まろやかでコク深い味わい。※平日限定

TOP2



●アールグレイ

中国産の特級キーマンの茶葉にベルガモット他、柑橘系のナチュラルフレーバーを加えた香り高い紅茶。

TOP3



●コーヒー

大山崎coffee Roastersの豆を使用。砂糖なしでもスッキリ飲みやすい。毎日飲みたくなるコーヒー。

住所：高槻市芥川町1丁目7-7 2F
営業時間：11:00~21:00
定休日：火、水(臨時休業あり)
☎：072-604-1154
Instagram：@kamitoenpitsu_17

Railside Cafe (レールサイド カフェ)



軽食や飲み物を味わいながら、本格的な鉄道レイアウトを満喫することができるカフェ。店主の趣味である鉄道模型を次世代へつなげていきたいという思いから創業に至った。食事だけでなく、鉄道模型のレンタルも行っているため、初心者でも気軽に遊ぶことができる。また、ジオラマ作成等のワークショップやお店の貸切も行っており、鉄道ファン必見のお店だ。店内はレトロモダンな雰囲気となっており、ランダムに並んだ木の格子が温かく落ち着いた空間を演出している。

店主のおすすめ TOP3

TOP1



●昔ながらの自家製プリン
将棋のタイトル戦の勝負スイーツに選ばれたちょっと回めのプリンをご堪能あれ。

TOP2



●昔ながらのナポリタン
手づくりのソースを使用したナポリタンは昔ながらの喫茶店を思わせる、どこかつかしい一品。

TOP3



●淹れたてコーヒー
お店独自のブレンドで淹れるオンリーワンコーヒー。

住所：高槻市大畑町5-4 プリンズハイツ2F
営業時間：(平日)11:30~18:00
(土日祝)11:30~19:00
定休日：火・水(不定休あり)
※HPまたはInstagramでご確認ください
※定休日が祝日の場合は翌日が休業
☎：なし
※InstagramまたはMailにてお問い合わせください
Mail：info@railsidetonda.com
Instagram：@railsidetonda
HP：https://railsidetonda.com/



LUCU CAFE (ルチュ カフェ)



バリ島好きの店主が夢をカタチにし、令和7年4月に芥川町の古民家でカフェをオープン。バリの雰囲気と温かい接客、そして本格的なインドネシア料理を楽しむことができる。店内はアースカラーで統一され、バリのエッセンスを感じさせる落ち着いた空間。古民家の床板を再利用して作られたテーブルが温もりを添え、壁は店主自らの左官によるもの。古き良き日本の趣と南国の空気が心地よく融合し、唯一無二の居心地を提供する。犬連れでの来店も可能で、お散歩のついでに気軽に立ち寄れるのも嬉しいポイント。

店主のおすすめ TOP3

TOP1



●ブブールインジン
黒もち米をココナッツシュガーで煮たインドネシアの伝統的なデザート。優しい甘さの中に、プチプチとした食感が魅力。

TOP2



●ナシチャンプル
インドネシアの国民的料理。ご飯に5種類のおかずを加えて味わうことができる。日替わりで内容が変わるため、毎回異なる味を楽しめる。提供は15:30まで。なくなり次第終了。

TOP3



●レモングラスティー
高槻産のレモングラスを使用したハーブティー。レモングラスのすっきりした風味が気分をリフレッシュさせてくれる。

住所：高槻市芥川町3丁目2-17
営業時間：11:30~19:00
定休日：木、不定休
☎：090-6204-4226
Instagram：@lucucafe



Cafe & Bake Lily PiPiCa (カフェ アンド バイク リリィ ピピカ)

今城塚古墳近くの住宅街に佇むのは、高槻市が地元である店主の夢とこだわりが詰まった、おしゃれなデザイナーズカフェ。流木やグリーンの温もりとコンクリートの無機質さが調和した店内は、洗練された居心地の良い空間。こだわりのクレープは、3種の生クリームを独自に配合することで軽やかな口当たり仕上り、食後も簡単に完食できる。ランチメニューには高槻産の野菜を使用し、見た目や味に優しさを感じられる。地産地消を意識した料理は体にも嬉しい一品ばかり。さらに、オリジナルブレンドで豆から淹れるコーヒーは食後の一杯にぴったりだ。駐車場や駐輪場も完備しておりアクセスも安心。デザインと味覚が見事に融合したカフェで、心もお腹も満たされるひとときを過ごしてみよう。



店主のおすすめ



●古墳にOMOIを馳せるIRODORIカレーパイ
前方後円墳の型で焼いたサクサクのパイに、低温調理でじっくり煮込んだチキンカレーを流し込んだ一品。
※前日の17時までに予約が必要



●~FURUMORIぶりん~
フレッシュな本日のフルーツをはじめ、厳選した材料を使用し、プリンやカスタードホイップ、ソース類、くるみ入りグラノーラなど自家製にこだわっている。どこか懐かしさを思い出す、わくわくするようなこだわりの詰まったクレープやパフェである。



●IRODORI季節野菜と豚の蒸籠蒸し&鶏そぼろとひじきのまぜご飯
【2種のつけダレ】
蒸籠で蒸したほかほかの季節の野菜とキノコ、豚肉を自家製ピリ辛胡麻つけダレとゆずポン酢ジュレで楽しむ一品。本日のお味噌汁と高槻野菜のピクルス付き。

住所：高槻市岡本町53-1
営業時間：【ランチ】(水・木・金・日)11:00~14:30
【クレープ】13:00~17:00 ※(日)11:00~17:00
定休日：月・火・土
☎：080-4130-3480
Instagram：@lilypipica.cafe



ちゃりんこ 喫茶10 (キッサテン)

自転車での移動販売から始まり、令和7年3月に千代田町にオープンしたドーナツとコーヒーが楽しめるお店。コンセプトは「大人から子どもまでワクワクを感じてもらいたい」。独学で腕を磨いた店主が生み出すドーナツは、エスプレッソとの相性抜群。店内では、店主自ら手がけた左官仕上げの壁と、60年以上前から残るレンガ調の壁が調和し、温かみのある雰囲気を演出している。さらに将棋盤も置かれ、ドーナツを頬張りながら将棋を楽しむというユニークな体験も。テイクアウトも可能で、地域に新しいワクワクを届けている。



店主のおすすめ TOP3

TOP1



●シュガードーナツ
米油でサクッふわっ揚げて、優しい甘さのきび砂糖をまぶした人気No.1のドーナツ。

TOP2



●カフェラテ
ドーナツに合う深煎りの豆をバリスタが選定している。濃厚なミルクと割っているため、コーヒーが苦手な方でも飲みやすい。

TOP3



●ザクザク将棋ドーナツ
クッキーのようなザクザク食感にクセになる人続出のドーナツ。

住所：高槻市千代田町25-16
営業時間：9:00~19:00
※ドーナツがなくなり次第終了
定休日：不定休
☎：なし
※Instagramにてお問い合わせください
Instagram：@kissa__ten



13

喫茶 Lotus (きっさ ロータス)

上牧南駅前にオープンしたこちらのカフェは、「音楽と植物とコーヒー」をコンセプトに掲げる地域に開かれた交流の場。店内ではレコードの温かな音色に耳を傾けながら、香り豊かな一杯を楽しめる。月に一度のワークショップや、楽器を持ち込んでのセッションも可能で、訪れるたびに新しい出会いや発見が待っている。明るさを象徴する赤の扉を開けると、そこには日常にちょっとした楽しさを添える、心地よい空間が広がる。



店主のおすすめ TOP3



●**コーヒー**
こちら15か国から厳選した豆を使用し、焙煎2週間以内の鮮度で香り豊かな一杯を味わえる。店内はもちろん、テイクアウトでも楽しめる。

住所：高槻市上牧南駅前町3-34
営業時間：Instagramでご確認ください
定休日：月
☎：072-669-2635
Instagram：@lotus_171_coffee



●**焙煎したてのコーヒー豆**
15か国のコーヒー豆を販売。ペーパードリップやフレンチプレス、ネル、マシン用まで、お好みに合わせた挽き目で提供される。



●**スパイスカレー**
スパイス専門店での経験を活かしたエビのスパイスカレー。小麦粉不使用で、自家栽培の野菜と米が引き立てる味わい深い一皿。

14

かき氷とパフェmikaku(ミカク)

母の背中を見て育ち、東京の洋菓子店などで修行を積んだ店主のお店「かき氷とパフェmikaku」。日本人の繊細な味覚と三角形の店構えにちなんだ店名には、誰が食べてもおいしい「まっすぐで素直な味」を提供したいという想いが込められている。看板メニューは、店名のとおり旬の果物を贅沢に使ったかき氷とパフェ。香りや甘さが口いっぱいに広がり、素材の魅力が際立つ。プリンや焼き菓子などのテイクアウトも人気で、土産にもおすすめ。自然光がやさしく差し込むベージュトーンの店内はもちろん、テラス席でもゆったりとした時間を過ごせる。「スイーツとおもてなしで幸せを持ち帰ってほしい」。まさに店主の願いがこもった一軒だ。



店主のおすすめ TOP3



●**フルーツプリン氷**
定番であるカスタード風味のかき氷の中に、純生ホイップクリームと京丹波産の卵を使ったプリン、旬の果物をたっぷり乗せたプリンアラモード風の一品。

住所：高槻市芥川町3-12-35
営業時間：11:30~17:00(L.O.16:00)
※店内席は要予約
定休日：水、木(不定休あり)
☎：072-628-7627
Instagram：@mikaku_takatsuki



●**季節ごとに楽しめるかき氷**
旬の果物を贅沢に使った期間限定のかき氷。常時2、3種類、その季節だけの特別な味を提供している。※写真は「かぼちゃのかき氷」



●**プリン**
京丹波産の濃厚な卵を使い、ほろ苦いキャラメルで仕上げたこだわりメニュー。

15

Osteria Sesamo (オステリア セーザモ)

イタリアで修業した店主が作る本格イタリアンのお店。地域の有機野菜など素材にこだわった料理をリーズナブルに楽しめ、ソムリエ資格をもつシェフが、お料理に合わせたイタリア産オーガニックワインを中心に取り揃えている。



店主のおすすめ



●**コース料理**

左の写真から
・鮮魚のカルパッチョと季節野菜のサラダ仕立て
・子持ち鮎のコンフィと万願寺とうがらしのクリーム、リングイネ。
・奇跡のリンゴの田舎風トルタシマナみ有機ベルガモットオレンジのジェラート添え。

※季節によって食材は異なる

住所：高槻市古曽町11-25
営業時間：12:00~14:00
18:00~21:00 (L.O.19:30)
定休日：日、月(パーティーの予約は受付可)
☎：072-669-7075
Instagram：@osteriasesamo



16

I campi(イカンピ)

伝統的イタリア郷土料理を気軽に味わえるレストラン・パル。イタリアのミシュラン星付きレストランをはじめ、様々なお店で修業を重ね培った技術や経験が光る。コース料理やアラカルトとともに、イタリアトスカーナ地方の郷土料理メニューを用意。手作りど新鮮素材にこだわった逸品の数々。



住所：高槻市北園町2-1
営業時間：11:30~14:00
17:30~22:00(L.O.21:00)
定休日：月、不定休(月1回)
☎：072-683-1511



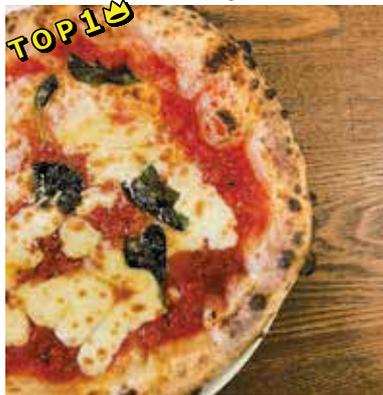
※季節によって料理が異なる場合がある

17 薪窯ピザとワインSUONARE (スオナーレ)



ナポリから直接仕入れた薪釜で一枚一枚、丁寧に焼く本格ピッツァ。国産小麦を自家ブレンドした生地は「カリッと、もちっと」。美味しくリーズナブルなワインとともに素材を活かした本格イタリアンを味わえる。

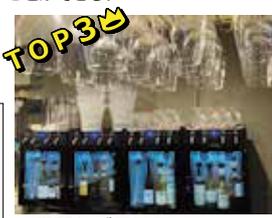
店主のおすすめ TOP3



●PIZZAマルゲリータ
薪窯で焼き上げる国産小麦と天然酵母のピザ生地を是非ご賞味あれ。



●ウォークインワインセラー
ボトルワインのリストが無いのでワインセラーにてお好きなものを選ぶことができる。



●豊富なグラスワイン
専用のワインサーバーを設置しているため、常時14種類のグラスワインが楽しむことができる♪

住所：高槻市芥川町1-14-27 ミドリビル1F
営業時間：
【ランチ】11:30~14:30(L.O.14:00)
【ディナー】(月~金)18:00~22:00(L.O.21:30)
(土日祝)17:30~22:00(L.O.21:30)
※ランチ、ディナーともにピザ生地が無くなり次第閉店
定休日：火、第1・第3水
☎：072-669-9350
Instagram：@suonare_takatsuki

18 LUCCA (ルッカ)

住宅街にひっそりと佇むイタリア料理店。地元で本格的なイタリアンを味わってほしいという想いから、本場イタリアで修業した店主が地元の津之江町にオープンした。ランチ、ディナーともにコースを主としており、彩り豊かな前菜からパスタや肉料理まで豪華なものとなっている。また、イタリア料理を自宅で気兼ねなく楽しめるようテイクアウトも可能。築50年の古民家をリノベーションした店内は、グレーを基調としたおしゃれな雰囲気、落ち着いた空間となっている。隠れ家的なお店でゆっくりと本格的なイタリアンを味わってみては。



店主のおすすめ TOP3



●ランチコース
3種類の中から選ぶ週替わりのパスタと、10種類以上の彩り豊かな前菜のった豪華なランチコース。



●自家製ソーセージ
店主が丁寧に仕込みをし、じっくり焼き上げた一品。



●クラフトビール
常時約10種類のクラフトビールが取り揃えられており、ビール好きにはたまらない！

住所：高槻市津之江町1丁目39-16
営業時間：
【ランチ】11:30~14:00(L.O.13:30)
【ディナー】17:00~22:00(L.O.20:00)
定休日：月(不定休あり)
☎：072-628-7071
Instagram：@trattorialucca722

19 Le Coin Discret (ルコワン ディスクレ)



コンセプトは「温もりのある店内で、上質のフレンチを」。大人の隠れ家のような空間で、モダンフレンチとフランス産ワインが気軽に楽しめるお店。フランスで修業を積んだシェフの料理には常に厳選された四季折々の食材を使用し、基本をベースにシェフのイマジネーションをプラスされたものになっている。「ワインコーディネーター会」も実施しており、最新の情報についてはInstagramにて確認することができる。

店主のおすすめ



●お任せコース
ランチ 2種類
ディナー 2種類
ジビエコース 1種類 ※ディナーのみ
※日替わりのコースのため料理の内容は異なる
※コース料理の選択は前日までに予約が必要

※写真は実際に提供された料理 ※写真は左から
●アミューズグール
北海道厚岸産シマエビとサーモン、自家製カラスミ
●愛知県一色産鰻のアンクルート
●アシェットデザート

住所：高槻市城北町1-9-6
営業時間：11:00~14:00(L.O.13:30)
18:00~22:00(L.O.21:30)
定休日：水
☎：072-676-9150
Instagram：@lecoindiscret11.1
HP：https://lecoindiscret.jp/

20 #KOKUBAN(コクバン)



「老若男女に楽しんでもらいたい」という想いで、令和4年に上宮天満宮入口近くにオープンした洋食居酒屋。深緑を基調としたお店の外観は黒板を彷彿とさせ、どこか懐かしさを感じさせる。ランチのメインであるオムライスとハンバーグはふわふわ、とろとろ。家庭料理でありながら、贅沢な味わいを楽しむことができる。夜はオムライスとハンバーグだけでなく、豊富な種類のアラカルトとお酒も取り揃える。昼と夜でまったく異なる顔を持つ「#KOKUBAN」をぜひご堪能あれ。

店主のおすすめ TOP3



●デミグラスソースオムライス+ハンバーグトッピング
人気のデミグラスソースオムライスにハンバーグトッピングで大満足のボリューム。



●#KOKUBAN ハンバーグ
玉ねぎときのこの醤油ベースのソース。



●ふわふわシフォンケーキ
数量限定！

住所：高槻市天神町1-8-13
営業時間：(ランチ)11:00~15:00 (L.O.14:30)
(ディナー)18:00~22:30
定休日：日
☎：050-8884-8968
Instagram：@kokuban_tenjin

21

Taps BUGERSHOP (タップスバーガーショップ)

高槻市の北西部を盛り上げたいという店主の想いから、今城塚古墳近くにオープンしたハンバーガーショップ。色んなお店に触れる中で誕生したハンバーガーは、国産牛100%のパティを使用しており、肉本来の旨味を満喫することができる。落ち着いた店内はアットホームな雰囲気、老若男女利用しやすい。
トッピングも可能なので自分だけのスペシャルバーガーを作る人も!!
眞面目ビールをはじめ各種アルコールも揃っているの昼飲みもオススメ!
学生には嬉しい学割もあり。



店主のおすすめ TOP3



●タップスバーガー
他のバーガーより一回り大きい、国産牛100%のあっさりパティで、ペロっと食べられてクセになる!



●アトランタバーガー
ガーリックの効いたソースとフライドオニオンの食感が絶妙!



●チキンバーガー
肉厚のフライドチキンとタルタルソース。女性に大人気。

住所: 高槻市氷室町2-37-10
営業時間: 11:00~15:00(L.O.14:30)
※貸切パーティーもお受けしています
定休日: 月、不定休
☎: 072-639-9628
Instagram: @taps_burgershop



22

麺屋 八海山(はっかいさん)

学生の頃から食に興味があり、「食で人々に喜んでもらえるような仕事をしたい!」と考え、起業に向けて始動。
手打ちそば・うどん店で修行を経て、手打ち麺の技術や出汁のとり方等を習得したものの、学生時代を過ごした新潟で大好きだった「燕三条系ラーメン」の味を忘れることが出来ずラーメン屋へ方向転換を決意。
そして、有名ラーメン店で仕入れから仕込みまでの営業ノウハウを学び、高槻市で平成23年にお店をオープンした。
化学調味料は使用せず、素材本来のおいしさ追求した、自家製麺・魚介スープの本格志向和風ラーメン。
自家製麺には、そば・うどん店の修業で培った手打ちの技術が光る。



店主のおすすめ



●味玉入り煮干しそば
関西ではめずらしい「新潟・燕三条系」ラーメンを独自に進化させ、改良し、「モチモチ極太麺+背脂+煮干しスープ」にとことんこだわっている。



住所: 高槻市芥川町1-14-9
営業時間: 11:30~14:30(L.O.)
定休日: 日、祝(臨時休業もあり)
☎: 072-684-1778



23

らぁ麺屋 はりねずみ



●醤油らぁ麺
人気No.1メニュー。
名古屋コーチン+煮干+貝のトリプルスープで全粒粉入りの細麺との相性もバッチリ。全て自家製。

レギュラーメニューは醤油、にぼし、MISO(数量限定)の3種類。
具や麺は全て自家製で、化学調味料を使っていない体に優しいラーメンとなっている。
王道は醤油とにぼしで、MISOはお客様を驚かせたいという思いで研究開発した一品。
全席カウンター席で、厨房を囲むように席があるため、店主の調理の様子もうかがえる。

住所: 高槻市野見町4-6 中條ビル1F東側
営業時間: 11:00~14:30(売切次第終了)
※月2回営業18:00~20:30
定休日: 不定休
☎: 070-9225-0225
X: @harinezumi_17
ブログ: harinezumi2017.blog.fc2.com



24

Vasco da Gama (ヴァスコ・ダ・ガマ)



20種類以上のスパイスをオリジナルでブレンドしたルーと、和牛やたくさんの野菜の旨みが溶け込んだ自家製ブイヨンから作る本格欧風カレー。その辛さがやみつきに。



ハウス食品とタッグを組み開発したレトルトカレーは甘辛でクセになる濃厚さを実現。

店主のおすすめ TOP3



●かつカレー チーズトッピング
バーナーでこんがり炙ったチーズはどのカレーにも合うが、特にかつカレーとのマッチングは人気NO.1!



●牛ゴロゴロ肉のカレー
長時間じっくり柔らかく煮込まれた牛スネ肉が贅沢にのった一品。



●期間限定のカレー
月替わりの期間限定カレー。
写真は、夏野菜のキーマカレー。

住所: 高槻市芥川町1-2 C-102
営業時間: (いずれも閉店15分前L.O.)
(月~金) 11:30~14:30、17:30~21:00
(土) 11:30~14:30、17:30~20:45
(日) 11:30~14:30
定休日: 日曜日の夜
☎: 072-683-8558
※レトルトカレーは全国のスーパーなどで販売



25 インド流スパイス工房 哲学カレー



10種類以上のスパイスを使うチキンカレーとヴィーガン食品の宗教的配慮にも対応できるベジタリアンカレーが食べられる本格インド料理店。スパイスを単に入れるのではなく、炒めて熱を加えることで生み出される辛味は絶品。店内はシンプルな内装で、カウンター席のみとなっている。

店主のおすすめ TOP3



●チキンカレー
当店一番人気のインドのチキンカレー



●ひよこ豆のカレー
宗教的ベジタリアン対応のカレー。駐日インド人からも好評の一品。



●煮卵のピクルス
売り切れ御免の人気サイドメニュー。お口の中の火照りを抑える効果がある。

住所：高槻市高槻町7-15
モリヒコ興産第2ビル 2F
営業時間：11:00~14:30
(火・木~土)17:00~20:30
定休日：月(終日)、水・日の夜
☎：072-669-7603
X：@tetsugakucurry



26 焼肉丼一番 (やきにくどんぶりいちばん)



秋之庄で長年愛される老舗焼肉店「焼肉一番」の味をもっと気軽に楽しんでほしいという思いから、2代目店主が駅近に出店した焼肉丼のお店。焼肉店ならではの直火焼きの香ばしさと自家製ダレにこだわった、シンプルながら奥深い旨みが魅力の本格焼肉丼を提供している。店内はカウンター席・テーブル席完備で、おひとり様からファミリーまで幅広く対応している。テイクアウトも可能で、自宅や職場でもその味を楽しめるのがうれしい。世代を問わず親しまれつつある、地元の新しい定番グルメだ。

店主のおすすめ TOP3



●カルビ・ハラミ丼
カルビとハラミを贅沢に楽しめる至福の丼。人気の部位を一度に堪能できるため、肉好きにはたまらない一品。

住所：高槻市高槻町15-2
営業時間：11:00~15:00(L.O.14:30)
17:00~22:00(L.O.21:30)
定休日：なし
☎：072-681-8258
Instagram：@yakiniiku1ban.takatuki



●ハラミ丼
肉厚で柔らかなハラミを使用した定番メニュー。



●冷麺
本格的な韓国冷麺を気軽に楽しめる一品。女性に大人気。テイクアウトも可能。

27 天神町 むら田

洗練された「料理・しつらえ・器」の3点で非日常の空間を味わえるお店。ミシュラン星獲得店で修業を積んだ腕が光る。料理は化学調味料を使わず、自然の素材の旨味を引き出している。また、歳時記を表現しており、希少価値の高い器と共に目でも楽しめる。カウンター8席のお店で、丁寧できめ細やかな接客を提供。料理はコースのみで要予約。



店主のおすすめ



●月替わりコース料理

左の写真から
・8月お盆の八寸。涼を感じる団扇盆に活鮎の塩焼きなどが盛り込まれている。
・11月吹き寄せの八寸。照葉が風に吹かれて集まっている秋の風景を八寸で表現している。
・12月冬至の先付け。柚子風呂など冬至には必ず柚子が使われている。この時期は料理も温かいものから始まる。



住所：高槻市天神町1-8-14
営業時間：【ランチ】12:00~14:30
【ディナー】18:00~23:00
※ランチ、ディナーともに要予約
定休日：月
☎：072-686-1026



28 楽酒一献 実侑 (らくしゅいつこんみゆう)



「美味しい料理」×「美味しいお酒」=「最高の笑顔」をモットーに。心から料理とお酒を愛する店主が、生まれ育った高槻の皆様を愛することを旨とする和食料理店。京都の料亭や高槻の有名店で約30年間かけて培った技術をもとに、毎月新たなチャレンジをテーマにしたコース料理を提供している。また、高槻産の地野菜や米粉など可能な限り生産者の顔が見える食材を使っているのも楽しみのひとつ。

店主のおすすめ TOP3



●月替わりのコース
おまかせコース 8品
おてがるコース 6品
季節の食材で作る創作和食のコース。旬の味覚をちょっとした驚きとともに愉しむことができる。

住所：高槻市真上町1-1-18
営業時間：17:30~23:00 (L.O.22:00)
※17:30~20:30コース制、追加アラカルトもあり
20:30以降ア・ラルカルトのみ注文も可能。
定休日：水
☎：072-686-5622
Instagram：@rakusyuikkon_miyuu
Facebook：
<https://www.facebook.com/rakusyuikkonMiyuu>



●こだわりの日本酒
日本酒好きの店主が厳選した季節の日本酒を常時20種類ほどご用意。料理に合わせたお酒のリクエストも可能。



●ア・ラルカルト
遅めの時間帯と月曜日・火曜日の終日は単品のみでもご利用可。お試しのご来店も大歓迎。

dans la marge×ひらり (ドンラマージュ)



コンセプトは「美花と美食と美酒と」。四季折々の花々によるフラワーアレンジメントで彩られる店内は、訪れる人の五感を刺激しつつもシンプルモダンで落ち着いた雰囲気。元サラリーマンの店主が腕を振るう料理は、脂を中心とした季節感あふれる和の創作。約20種類の日本酒もリーズナブルに楽しめ、料理に合ったお酒の提案もお店の魅力。また月に数回、店主の奥様がパリのスタイルのフラワーアレンジメント教室を開催しており、訪れるたびに異なる花の表情に出会える。美花、美食、美酒が織りなす非日常的な時間を味わってみては。

店主のおすすめ



●「ひらり」のお任せコース
ディナー 2種類

写真は左から
●小無のすり流しとフルーツマトのおひたし

●真鯛袖庵焼と夏野菜。一品料理各種

●江戸前にぎり鮓
※仕入状況によって料理の内容が変わる

住所：高槻市大畑町16-12 HAビル101
営業時間：18:00~22:00 ※完全予約制
定休日：不定休
☎：072-707-2279
Instagram：@hirari_oshokuji

わらたかや



「食べることの大切さ」「食材選びの大切さ」のどちらも伝えたいという想いで、令和4年9月に氷室町の閑静な住宅街にオープンしたお店。店内には昔ながらの製法の調味料や自然に沿って作られた食品、そして身体の負担が少ないお菓子等、店主によって厳選された商品が所狭しと並んでいる。また飲食スペースでは、「陰陽調和重ね煮」※という特殊な調理法で作った料理もおすすめ。改装時に廃材となりうる木材を余すことなく活用した店内はどこか懐かしさを感じさせる空間である。

店主のおすすめ TOP3



●わらたかやの定食
無農薬や減農薬の野菜、こだわりの飼料で育った肉等を使った定食。「重ね煮」の具沢山味噌汁に加え、自ら無農薬・無肥料で育てた原種米「旭一号」を土鍋でふくら炊き上げて提供している※時期により欠品することもあり
※「陰陽調和重ね煮」
身体を冷やす食材を「陰」、身体を温める食材「陽」とし、陰陽の順に重ねてひとつの鍋で調理することで調和し、食材の持つ性質を最大限に活かすことができる調理法

住所：高槻市氷室町2丁目20-12
営業時間：12:00~20:00
定休日：日・土(不定休あり)
☎：090-3944-7224
Instagram：@waratakaya



●アジネのクッキー
香川県庄内半島の海が望める工房で作られたクッキー。オーガニック国産小麦はもちろん、平飼卵、グラスフェッドバター、オーガニックチョコやナッツなどを使った、贅沢なクッキー。



●MOUNTAIN JAMのbag
鎌倉の作家が作る、ポップでカラフルなサコッシュとポーチ！身につけるだけで気分が高まること間違いなし。すべて一点モノで自分だけのbagに出会える。

ね き

やさい、スパイス、日本ワインのお店。旬のやさい、発酵食品、スパイスを使ったジャンルにとらわれない自由な料理を提供している。ヴィーガン(乳製品、卵、肉、魚 不使用)、グルテンフリーに対応したメニューもある。ヘルシーな料理にぴったりな日本ワインとともに、お一人または気心の知れた友人と、グラスを傾けながらゆったりした時間を過ごすことができる。



店主のおすすめ



左の写真から
●ランチセット
月替りスープ、旬の野菜おかず7種、玄米、デザート、飲み物。
※ヴィーガンのランチセットあり

●主菜プラス
前日までの予約で、ランチセットに肉料理または季節のグラタンが追加可能。

●日本ワイン
国内で栽培されたぶどう100%使用かつ国内醸造のワインを取り扱っている。ボトル販売他、不定期でワイン会を開催している。

住所：高槻市富田丘町6-18
営業時間：11:00~15:00、(土)15:00~21:00
定休日：月、不定休
☎：070-5366-3092
Instagram：@N_E_K_I
Facebook：https://m.facebook.com/obanzaineki

TETSU庵(てつあん)



定番の食材から季節の食材を取り入れて焼く、炭火焼き料理店。お客様との対話から生まれる新メニューの創作にもチャレンジし、お客様が求める味の提供を追求しているお店。店主のおまかせ料理も可能。唐揚選手権金賞受賞の金賞唐揚げも絶品。大阪市内のホテルや割烹料理店、レストランバーで磨いた料理の腕が光る。近接する中華料理店「大元」とのコラボにより提供される料理にも注目。

店主のおすすめ TOP3



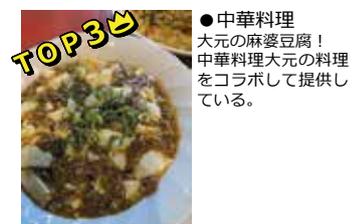
●中華料理 大元の金賞唐揚げ
当店No.1の人気商品！

※中華料理 大元の料理は19時までのオーダー

住所：高槻市昭和台町2-15-9
営業時間：17:00~23:00(L.O.22:30)
定休日：火
☎：080-1493-2189



●TETSU庵 炭焼き料理
色々な食材を創作で提供。



●中華料理
大元の麻婆豆腐！
中華料理大元の料理をコラボして提供している。

33 本格広島お好み焼き たにもと

生地、キャベツ、麺を重ねて焼く広島お好み焼きの店。熱々のお好み焼きを鉄板から直接食べてもらえるよう、全席カウンターとなっている。広島の専門メーカーから直送されるお好み焼き専用の生麺を使用。麺はしっかり焼いてカリカリにするのがこだわり。生地量が少なくヘルシーなのもポイント。



店主のおすすめ TOP3



●とん平焼き
広島お好み焼きと並んでおすすめが、豚バラ肉の上にたっぷりのおネギ!の『とん平焼き』。その中には半熟玉子がとろ〜り!広島名物!



●極太焼きそば
焼うどん?と見間違えるほどの太い麺!もちりとした食感をお楽しみいただける。



●テイクアウト
各種、テイクアウトも承っている。事前にお電話いただくと、お待たせすることなく受け取ることができ、好評をいただいている。

住所: 高槻市城北町2-14-27 プラザ青山1-A
営業時間: 17:00~翌3:00
定休日: 日 ※祝日は営業
☎: 072-672-0538



34 地酒 落の臺(ふきのとう)

東北を中心とした地酒や郷土料理が楽しめるお店。隠れ家のようにこぢんまりとした店内は落ち着いた雰囲気。日本酒は40種以上。新鮮な風味が味わえる“生酒・生原酒”もあり、店主のごだわりが感じられる。日本酒を注文すると、たくさん飾られているお猪口から、どれに注ぐか選べる。



店主のおすすめ TOP3



●三陸九戸 昆布しめさば
脂ののった新鮮な三陸産鯖使用。



●気仙沼 いかこうじ漬
三陸気仙沼から美味しい塩辛



●白菜もち
アツアツの餅に昆布を敷いて白菜漬を乗せ海苔を巻いて味わう。

住所: 高槻市北園町12-16 TMビル2F
(阪急高槻市駅北側 みずほ銀行裏)
営業時間: 17:00~22:30
定休日: 月、火
☎: 072-681-0210



35 荘田商店(しょうだしょうてん)

喫茶店と居酒屋の文化が合わさったアットホームなお店。イタリアンを中心とした創作料理やオリジナルカクテルが楽しめる。各国の人々と関わった経験と管理栄養士としての知識を活かした料理を提供する。



店主のおすすめ TOP3



●4種のチーズピザ
注文が入ってから生地を伸ばして成形し、焼いている。発酵によって生地の膨らみ方の違いや形の違いが現れる。ブルーチーズの風味をご賞味あれ。



写真左
●Crema de Guindas Miura (クレマ・デ・ギンダ・ミウラ)
アニス酒にチェリーを漬けて作ったリキュールのソーダ割。

写真右
●Milenario Gran Reserva (シエリーブランデー・ミレナリオ・グラン・レセルバ)
ソレラとクリアテラシステムを採用、熟成15年ストレートで飲んでも口当たりがとても優しいお酒で、後からシエリー樽の香りが広がる。
※いずれもスペインのお酒



●ナスとししとうのトマトソース
トマトソースは当店独自の配合、手順で作られている。

住所: 高槻市富田町5-1-21
営業時間: 19:00~24:00
定休日: 日、月 (臨時休業あり)
☎: 072-693-7511



36 やまから

農学を学び、猟師となった店主のジビエ料理店。北摂で捕った鹿などを高槻産の食材と共に提供しているが、お店に入ると、雰囲気がガラッと変わり、喧嘩を忘れるような、静かな空間が広がっている。1日1組限定の貸し切り営業のためゆったりとした時間の中くつろいで過ごしてもらおうことが売りである。



店主のおすすめ



●猪鹿のおまかせコース
写真上段 左から
・鹿肉たたき
・猪肉かき揚げ
・猪肉ミニステーキ

写真下段 左
・自家産玉子と鹿筋の Pasta
※写真は実際に提供された料理
※おまかせコースのため、日によって料理の内容が異なる

住所: 高槻市唐崎中4-6-8
営業時間: 12:00~22:00
※完全予約制 (1日1組、2日前まで要予約)
※予約可能人数4~12名様
定休日: 不定休 (予約日のみ営業)
☎: 050-5494-1361
Instagram: @kominka_yamakara
Facebook: https://www.facebook.com/ryomakado98



37

酒とアテの店 SAIKAKU (さいかく)



「お客様の想像を超える料理を提供すること」をコンセプトに、枠に当てはまらない料理で感動を生む店づくりを目指す。

「季節があって、食材があって、料理がある」という思いから、旬の食材を使って素材が活きる調理方法を日々研究。しっかりと手の込んだ料理はもちろん、お酒のレパートリーも多く、ワインは料理に合うものを厳選している。カルパッチョはソースの代わりに茶わん蒸しを添えて素材の味を活かすなど、料理へのこだわり、工夫が感じられる。

店主のおすすめ TOP3



●本日のカルパッチョ
下に冷たい茶碗蒸しを敷いた SAIKAKUの名物料理。

●生ポテトフライ
冷凍のポテトを使わず生のポテトをカットして揚げているため、芋本来の旨味が老若男女に人気。

●本日のオススメ

黒板メニューの「本日のオススメ」が、お店一番のオススメかつ人気の料理。※名前の通り「本日のオススメ」のため写真はイメージ。

住所：高槻市城北町2-4-12
営業時間：(木~月)15:00~23:00(L.O.22:00)
(水)17:00~23:00(L.O.22:00)

定休日：火、不定休

☎：072-674-6777

Instagram：@sakeate_saikaku



38

Wine dining なかむら屋



「ワインを通じた人と文化の交流」をコンセプトに世界各地のワインをグラスで提供。

広くゆったりとしたカウンターはマスターのこだわり。ひとりでも気軽に立ち寄り、くつろいでワインを味わうことができる。

パスタやチーズ、アヒージョなどのアラカルトと一緒にワインをゆっくり楽しんで。

ホクホクのじゃがいもに、専用オーブンで焼いたトロトロのラクレットチーズをトッピング。

店主のおすすめ TOP3



●真鯛の昆布締めカルパッチョ
昆布締めした鯛をレモンドレッシングで、白ワインに合う。

●本日のパスタ
日替わりでの提供。
※写真は茄子のポロネーゼ

●世界のグラスワイン
スパークリングワイン、白ワイン、オレンジワイン、赤ワインをグラスで10種類取り揃えている。

住所：高槻市芥川町1-9-16 2F

営業時間：17:00~24:00

定休日：日

☎：072-683-1773



39

プカプカ

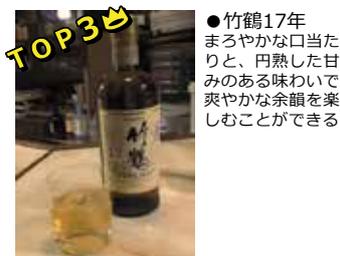
昭和の雰囲気漂うバー。地域の憩いの場として根付いているアットホームなお店。こじんまりとした店内は、カウンター6席とテーブル席が2つ。カウンター席はオーナーとの距離が近く、気さくに会話が楽しめる。店名はフォークシンガー大塚まさじさんの曲名が由来。店内にはサインも飾られている。



店主のおすすめ TOP3



●サントリー ウイスキー 季
ウイスキー本来の良さを残しつつ、グリーンアップルのような爽やかさが特徴。



●竹鶴17年
まろやかな口当たりと、円熟した甘みのある味わいで爽やかな余韻を楽しむことができる。

●山崎12年
繊細で複雑、深みのある味わいが特徴。

住所：高槻市芥川町2-10-11 2F
営業時間：20:00~24:00(L.O.23:30)
定休日：土、日、祝(臨時休業もあり)
☎：072-683-7888



40

Bar ISLAY (バー・アイラ)



「ウイスキーエキスパート」という資格をもつマスターが、800種類以上のお酒やカクテルを、温度・氷・素材にこだわった1杯として提供。大人の隠れ家という雰囲気の中で飲むこだわりの1杯は、日々の仕事の疲れを癒す。バーとしてはめずらしい本格派カレーもあり、カレー目当ての来店も歓迎。

店主のおすすめ TOP3



●アードベッグ 10年
スモーキーで力強いウイスキー、ハイボールがオススメ。

●山崎12年
世界中で愛される山崎。ロックでゆっくりと心地よい余韻をご堪能あれ。

●イチローズモルト ミズナラ
クラフトウイスキーの先駆け、絶妙なブレンドが魅力。

住所：高槻市高槻町7-13 2F

営業時間：19:00~翌2:00

定休日：月

☎：090-8656-2953

Instagram：@bar_islay



41 Lotus Re:(ロータスリ)

「地域に住むお酒と美食好きな方々の憩いの場を提供する」をコンセプトに食べて、飲んで、話して、笑える癒しの空間を提供するおでんバー。親子でお店を営業し、親子共に育った寿町で「お店と一緒に成長したい」という想いで創業に至った。野菜ソムリエの資格を持ち、おでんはもとより季節に合った料理を得意とする店主と、調理師免許を持ち、魚介系の料理を得意とする息子が作るパリエーション豊富なお通しもまた、お店の売りである。店内はグレーを基調とした落ち着いた空間で、アットホームな雰囲気を楽しむことができる。



店主のおすすめ TOP3

TOP1



●おでん盛り合わせ5種
リーズナブルでおでん好きな方には必見。隠し味にねぎだれが使われており、あおさと魚粉をかけて食べるのもおすすめ!!!!

TOP2



●冷やしトマト (夏限定)
三箇牧トマト使用。甘味があり美味しい。

TOP3



●たまねぎ
ダシの旨みとたまねぎの旨みがダブルで美味しい。

住所：高槻市寿町1-18-1
営業時間：19:00~24:00
定休日：日、木
☎：080-4641-7554

42 apericena Caseiro (アペリチェーナ カゼーロ)

JR摂津富田駅と阪急富田駅の間地点に位置するワインバル「apericena Caseiro」。ワイン好きな店主のサラリーマン時代からの夢を夫婦でカタチにし、令和6年5月にオープンした。ワインのチョイ飲みから食事まで幅広く楽しむことができ、おひとり様でも大歓迎。ヨーロッパの空をイメージしたブルーのドアを開けると、木をベースとしたあたたかみのある店内と店主こだわりの音楽が流れ、アットホームな雰囲気となっている。ワイン×料理×音楽×雰囲気が見事に調和したカゼーロ(家庭的)な風色を満喫してみてください。



店主のおすすめ TOP3

TOP1



●タパス4種盛り(カゼーロボックス)
ワインとのセットでお手ごろな価格で楽しむことができる。ワインはハウスワインの赤、白、スパークリングから選べる。

TOP2



●カルパッチョ
おひとり様でも気軽に注文できるのが売り。仕入れ状況によって食材が変わるのも楽しみのひとつ。

TOP3



●チョコレートケーキ
巴斯克風チーズケーキ
ワインに合うように工夫された至福の一品。男性にも人気。

住所：高槻市富田町1丁目14-8-101
営業時間：18:00~23:00(L.O.22:30)
定休日：日、月(不定休あり)
☎：090-5529-7900
Instagram：@apericena_caseiro
Facebook：
<https://www.facebook.com/profile.php?id=100094129119676>

43 スナック酒場 月(つき)

富田町にゆかりのある店主が、親しみのあるこの街で酒場をやりたいという想いを実現。お店のコンセプトは「楽しく飲んで喋って歌って」。目指すのは、友人の家でくつろぎながら楽しむアットホームな空間。座敷とカウンターの店内は、懐かしさを感じさせる落ち着いた和の造り。店主との距離が近く、自然と生まれる会話が心地よい。「あて」は日替わりの家庭料理。訪れるたびに違った料理に出会える。お客様同士の交流も目指すところ。初めて来た人も帰るころにはすっかり打ち解け、次の来店が楽しみになる温かさ。一杯飲んで鋭気を養い、明日も頑張ろうと店をあとにしてほしい。



店主のおすすめ



●日替わり家庭料理
野菜をメインとした家庭料理。日によって料理の内容は異なる。



●お好み焼き
店主が気まぐれに焼き上げる特製お好み焼き。楽しみにしているファンも多い一品。



●座敷
団体の方でも楽しめる空間。カラオケも完備しており、みんなで盛り上がる事ができる。
※食べ物の持込可

住所：高槻市大畑町3-9ジョイフルとんだ 1F
営業時間：18:00~23:00
定休日：日 ※宴会等の利用は応相談
☎：070-1819-7712

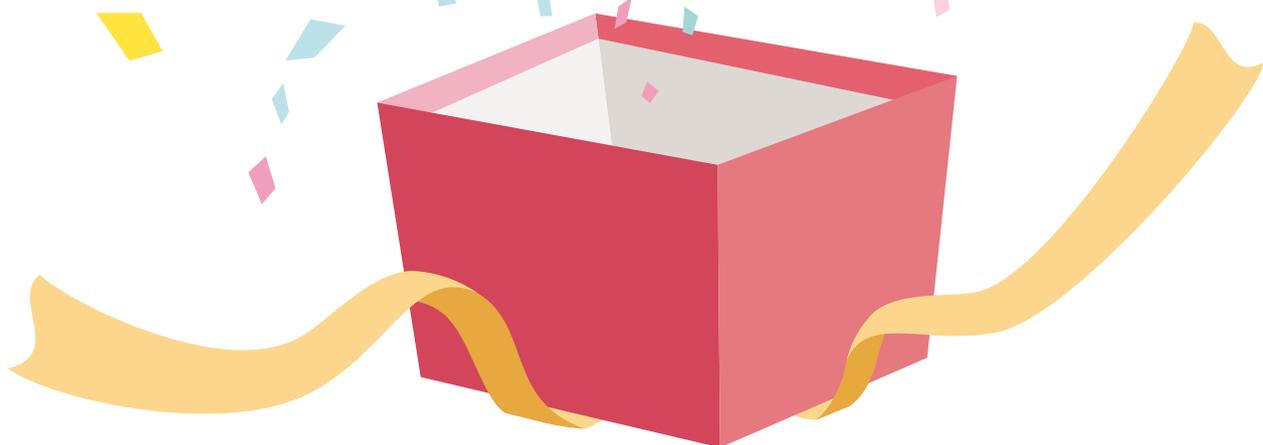
行列のできる
人気店も
たくさんあるよ!!



高槻市
マスコットキャラクター
はにたん



GOODS 送
13 店舖



44 パティシエール UTAKO(うたこ)

フランスのリヨンやブルターニュで修業したオーナーが作るケーキや焼き菓子のパティスリー。
「日本で作るフランス菓子」をコンセプトに、フランス菓子の技法を使い、四季折々の食材で手間暇をかけた菓子作りを心掛けている。
品揃え豊富なのはお昼過ぎ。季節限定の商品も多い。



店主のおすすめ TOP3



●ウィークエンド
バターのごく、ふわっとレモン香る焼き菓子。もう一度食べたくなる味を目指している。



●フルーツタルト
旬のフルーツをふんだんに使ったフランスクラシックタイプのタルト。
※ケーキに使用するフルーツは季節によって変わる。



●高槻ブルーベリーのマスカルポーネタルト
秋限定高槻ベリーファームの素材を生かしたチーズタルト。ブルーベリーのコンフィチュール仕立て。

住所：高槻市富田丘町13-18
営業時間：11:00~20:00
(土・日・祝) 11:00~18:00
定休日：火(不定休あり)
☎：072-601-6175
Instagram：@p.utako

45 Patisserie 遊心 (パティスリー ゆうしん)



高槻の米粉や寒天、卵といった地域の素材を活かした洋菓子販売店。
健康とカワイイにこだわったケーキと焼き菓子の並ぶ店内は、まさにお菓子のアトリエ。
お菓子から季節感を感じるような店内企画も実施。
運がよければ焼ききたてのお菓子に出会えるかも。

店主のおすすめ TOP3



●デコレーションケーキ
純生クリームと甜菜糖、希少糖を使った可愛いデコレーションケーキ。



●ショコラブーケ
チョコレートと造花を合わせ、ブーケ状にアレンジ



●壺焼きプリン
とても濃厚な卵を使った昔ながらの味のプリン。

住所：高槻市上田辺町3-9
営業時間：11:00~20:00
定休日：年中無休
☎：072-601-6660
Instagram：@patisserie_yushin
Facebook：https://www.facebook.com/p.yushin

46 公園と、タルト

旬のフルーツをふんだんに使用したタルトや総菜キッチンのお店。焼きタルトは1時間以上かけて焼き、生地はザクザク、フルーツはジャムのように濃厚！
他にも、フルーツをみずみずしいまま味わえるデザートタルトや生タルトケーキなどラインナップも豊富。
甘味を抑えたモンブランも自慢の一品。また、無添加のクラフトコーラもおすすめ！！
現在はテイクアウトとオンラインショップのみで営業。



店主のおすすめ TOP3



●あまおう苺のモンブラン
ザクザクのタルト生地、自家製のあまおうのジャム、ココナツクリームベリーとアールグレイの紅茶をつかった塩メレンゲを使用。純生クリームと大粒あまおう苺、あまおう苺・ラズベリーが目を引く。栗を使った甘酸っぱいマロンクリームで仕上げたモンブラン。



●フルーツタルト
ザクザクのタルト生地にフルーツに合うジャムと自慢のカスタードをたっぷり塗り、たくさんのフルーツを乗せたタルト！旬のフルーツをお楽しみいただける！



●絶品チーズタルト
何度も試作をして出来上がったこちらはお店の核になる人気のタルト。

住所：高槻市芥川町4-20-6
営業時間：12:00~17:00
定休日：日~木
※焼き菓子メインの「公園と、パイク」の営業時間についてはInstagramでご確認ください
☎：090-8199-7894
Instagram：@park_and_tart

47 Magasin de éclat (マガザンドエクラ)

姉妹でケーキ屋を開くことを夢に、子どもの頃になじみのある地域に出店したパティスリー。店名はフランス語で「輝く店」。姉妹で一緒に有名店を食べ歩いては研究を繰り返し、たどり着いたケーキは瞬く間に評判となった。
生菓子、焼き菓子の種類は定番がなく、季節に合ったフルーツを使用するため四季折々のお菓子を楽しむことができる。パティシエがひとつひとつ丁寧に手間をかけて作り上げるケーキは味・デザインとともに輝いている。



店主のおすすめ



●週替わりのスペシャリティ
厳選された季節の食材を使用し、手数を惜しまず作った一品



●季節のショートケーキ
口溶けの良いスポンジ生地とミルクで濃厚なシャンティ。厳選された季節のフルーツを使用。
※写真 シャンティ・ベッシュ(白桃のショートケーキ)



●モンブラン (通年)
スペイン産サティバ種を使用した特製マロンクリーム。パニラの香るシャティ。ざっくり食感と香りを楽しむムラング。

※写真
左上 バリウムローザ
右上 ニコロ
左下 アカピュルコ
右下 ビュッシュ・ドゥ・シトロン

※季節により食材は異なる

住所：高槻市明野町15-29
営業時間：11:00~19:00(ケーキがなくなり次第終了)
12:00~18:00(カフェサロン)
定休日：月~木
☎：072-609-5812

「お子様にも提供しやすい、おいしくリーズナブルなおやつ」をコンセプトに、令和6年10月に芥川町1丁目にオープンしたクレープとアイスクリームのお店。北海道産の生クリームを使ったあっさり味のスイーツはお子様にも人気。好みに合わせて自由にカスタマイズでき、自分だけのクレープが楽しめるのも魅力。猫好きの店主による遊び心ある内装で、気軽に立ち寄れる雰囲気となっている。イトインできるスペースもあり、通勤・通学の帰り道にふらっと立ち寄りたくなる一軒である。



店主のおすすめ TOP3



●生クリームバナナチョコクレープ
人気No.1のクレープ。あっさりとした生クリームにボリューム満点のバナナがあり、満足感のあるものとなっている。



●シュガーバタークレープ
2種類の砂糖によるザクザク感としたと特殊な焼き方で生まれる生地のパリッとした食感が融合。バターの香りと甘さが重なり合う、シンプルながら奥深い一品。



●アイスクリーム
アイスは常時10種類以上！人気のパニラやチョコに加え、季節のフレーバーも登場。クレープにトッピングしたり、ダブルで味わったり、楽しみ方は色々。

住所：高槻市芥川町1丁目13-12
営業時間：12:00~18:00
(7月~9月)13:00~18:00
定休日：不定休
※Instagramでご確認ください
☎：なし
※Instagramにてお問い合わせください
Instagram：@neko_kaerimichi

山手一番商店街の一角にあるパン屋。サラリーマンを退職した店主が、約4年間の有名ベーカリーショップ等での経験を経て、創業に至った。製法と材料にこだわったハード系のパンが看板商品となるが、食パン、あんぱんやクリームパンなどの菓子パン、惣菜のパンなど「親しみのあるパン」も取り揃えている。「本日のパン」は店舗の外から見る事ができるようにディスプレイされており食欲がそそられる。週末の落ち着いた朝食や、ワインを楽しむおしゃべりな夜にいかがだろう。



店主のおすすめ TOP3



●フランスパン、日替わりカンパーニュ
バタール（フランスパン）はふわっとしたクラム(中身)を楽しむことができ、チーズフォンデュに最適。カンパーニュは日によって材料・製法を変えている。



●食パン(バンドミー・ブルマン)
高槻産の米を使用しており、もちもちとした食感がクセになる。



●将棋のまちのくるみあんぱん
「将棋のまち高槻」をイメージしたくるみと伊予柑のあんぱん。

住所：高槻市松ヶ丘1-11-5 (山手一番街内)
営業時間：10:00~13:00、15:00~19:00
定休日：月~木(臨時休業あり)
☎：080-9748-0853
Instagram：@boulangerie_takamura

国際審査で高得点かつ生産地域が明確である最高品質のコーヒー豆を扱うお店。独自の焙煎方法でコーヒー豆の風味を最大限に引き出す。鮮度にこだわり、焙煎後3日以内の豆のみを販売している。



店主のおすすめ TOP3



●コーヒー豆
世界各地より厳選した上質なスペシャルティコーヒー。焙煎したての新鮮なコーヒー豆を販売している。



●コーヒーベース
ミルクで割るだけで本格的なカフェオレをお楽しみいただけるカフェオレベース。



●コーヒーギフト
コーヒー豆はもちろん手軽にお楽しみいただけるドリッピングパックなどを詰め合わせてご用意。

住所：高槻市古曽部町1-15-19
営業時間：10:00~18:00
定休日：水、木、土
☎：070-4124-5353
Instagram：@fifteencoffeeroasters

日本で唯一のイエメン産モカコーヒーを専門とするコーヒースタンド。イエメン人の店主と日本人の焙煎士の妻が「イエメンと日本の架け橋となり、高槻から世界へイエメン産モカコーヒーを届ける」という思いのもと世界中で活動している。全ての豆はイエメンのコーヒー農家から直接仕入れており、その品質の良さは世界で高い評価を得ている。スペシャルティコーヒーで、希少で入手が困難とされているコーヒー文化発祥の国「イエメンのモカコーヒー」を是非ご堪能あれ。



店主のおすすめ TOP3



●ゴールドコーヒー
イエメンの単一農家が作り上げた希少価値の高いコーヒー豆。世界のコーヒー品評会で金賞を受賞している。香り豊かで余韻が長く、苦みが少ないため、飲みやすい。



●デザート
約6,000年前から食べられている「奇跡のフルーツ」。クレオパトラも愛したと言われており、干し柿のような食感に黒糖のような甘さが特徴で栄養価も高い。モカコーヒーと一緒にどうぞ。



●フルーツ ショコラータ
イエメンのマーケットで実際に販売されている。飲みやすく、コーヒーの初心者にもおすすめ。豆のみの購入もできるが、テイクアウトも可能。

住所：高槻市津之江町1丁目60-1
営業時間：11:00~17:00
定休日：月、木(臨時休業あり)
☎：050-3163-8488
Instagram：@salamcoffee_stand

52

koneconeko (こねこねこ)

仔猫専門のブリーダーショップ。色々な種類がいて、性格も特徴もそれぞれ。かわいらしさはもちろん、一緒に暮らしていくための重要な事もしっかりと説明。購入後にも親身に相談に乗ってくれる。



住所：高槻市川添2-1-3 川添デパート2F
営業時間：11:00~18:30
定休日：木
☎：072-668-2512

●写真

左上 アメリカンショートヘア
左下 フリッシュショートヘア
右下 ミヌエット

53

jumble soup
(ジャンブル スープ)

アットホームでオシャレな店内には、アクセサリーやブローチ、食器、キッズ服など、様々な商品が取り揃えられている。商品はハンドメイドと店主自ら選んで仕入れたもので、こだわりが感じられる。季節やイベントに合わせた期間限定の商品もあり。



店主のおすすめ TOP3



●フリルポーチャ巾着バック等
(produced by yu_nagi)
カラフルでコロンとしたかわいいデザインに、思わず一目惚れ。あなただけの一点モノに出会える。



●フリルと刺繍のミニトートバッグ
(produced by ゆるこ)
すべてリバーシブル仕様となっており、ゆるい絵柄に心が癒される。



●アシメピアス
(produced by cuddly)
左右が異なるデザインのため、組み合わせは自由自在。毎日違ったコーディネートを楽しむことができる。

住所：高槻市川添2-19-10
営業時間：11:00~16:00
定休日：土、日、月、祝(臨時休業もあり)
☎：072-668-1224
Instagram：@jumblesoup

54

Clay flower RIN
(クレイ フラワー リン)

クレイフラワーは専用のオリジナルソフト樹脂粘土で作られたお花。色粘土の組み合わせで様々な色を表現でき、驚くほど軽くて丈夫。粘土はとても柔らかくべたつきもないので、レッスンには力の弱い小さなお子様からお年寄りの方まで気軽に参加可能。フラワーだけでなくスイーツや動物なども作成できる。



住所：高槻市下田部町2-6-26
営業時間：予約制
定休日：不定休(予約日のみ営業)
※現在は個別レッスンのみ受け付けています。
☎：090-5255-8065



55

CAMELIER S
(キャラメリエ エス)

キャラメルとバラを使用したジュレやはちみつを製造から販売まで行うお店。新型コロナの自粛期間中、店主自身がキャラメルを作り、友人に提供したところ、その口コミが瞬く間に広がったのがきっかけでお店を開いた。ほろ苦い大人のテイストのキャラメルは、添加物を使用せず、ひとつひとつ手作業で作られており、パンや肉料理、フルーツなど、さまざまな食品との相性がばっちり!!!無農薬のバラのジュレはリンゴに似たやさしい味と香りが楽しめる。スイーツを超えた嗜好品で、ワンランク上のクオリティをご賞味あれ。

店主のおすすめ TOP3



●キャラメル・ムー
(滑らかなキャラメル)
5種類の定番フレーバーに加え、季節限定商品も取り揃えている。



●ローズハニー & 花びらのジュレ
高槻市の里山、原地区で栽培した無農薬のバラを使用。



●フルーツキャラメル
フレッシュなラズベリーやパッションフルーツをふんだんに使用。

住所：高槻市上牧北駅前町1-9 (市川園芸内)
営業時間：10:00~18:00(売切れ次第終了)
定休日：不定休(7月・8月は夏季休業)
※一部予約とオンライン販売あり
※ご来店・ご注文の際は事前にお電話が必要です
☎：090-5905-8828
Instagram：@carameliers

コロナ禍という見えない不安の中、着物を着ることで心が癒されることを店主自身が実感。日本の文化である着物を多くの方に着てもらい、魅力を知ってもらいたいという思いから創業を決意。「大人可愛いをもっと」をコンセプトに、着物初心者の方でもお手入れしやすくリーズナブルなお品を取り揃えている。店主自身で着物の着付けレッスンも行っており、着物から小物まで手づらで、しかも無料で受けることができる。（要予約）



辻が花の小紋の袴(身丈156cm 袴丈64cm)に帯はオリジナルの北欧調半巾帯
(モデルさん身長：160cm)

店主のおすすめ TOP3

TOP1



●オリジナル半巾帯
洋服生地から制作しているリバーシブル仕様の半巾帯。オールシーズンOK!(浴衣にもOK♪)

TOP2



●大人可愛い和洋雑貨
清水焼きの帯留めやくるみの木のブローチ、ピアスなど大人可愛いがいっぱい♪

TOP3



●羽織風マーガレット
(モモンガコート)
真四角に畳めるので鞆に収納しやすい和のカーディガン。お洋服にもOK♪



住所：高槻市安岡寺町2丁目1-7-105号
太平安岡寺ビル1階 ※駐車場1台分有
営業時間：10:00～18:00(予約制)
定休日：日・水・祝日
☎：090-8468-1058
HP：http://3days-kimono.jp
BASE店：https://3dayskimono.base.shop
Instagram：@3days_kimono
X：@3days_Kimono

◆高槻“魅力あるお店”応援プロジェクトとは◆

新規出店時に店舗改装費の2分の1を補助する制度です。

令和6年度の制度改正により、出店する場所によって補助限度額が異なります(最大150万円)。

※事業計画書の審査があります

- ①都市拠点(高槻駅周辺・富田駅周辺)への出店：100万円
- ②関西将棋会館周辺(芥川町・南芥川町)への出店：150万円
- ③上記①②以外：50万円

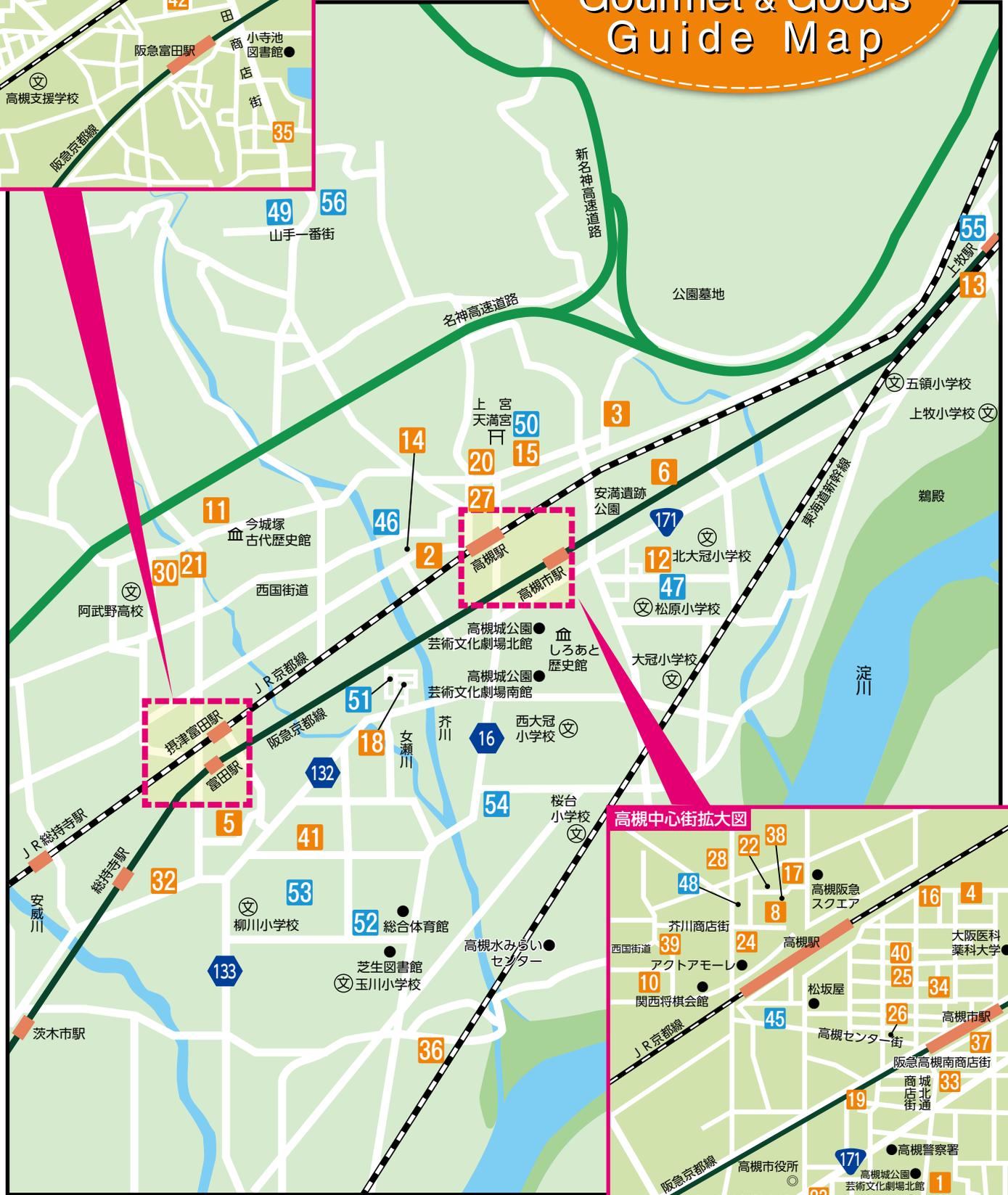
●対象者

- ・飲食店・小売店を出店しようとする事業者
(法人の場合、資本金5千万円以下及び従業員50人以下)
- ・高槻市内で店舗を賃貸・取得して新規出店する方
- ・事業に必要な許認可等の出店に関する法的要件を満たしている方
- ・風俗営業等の規制及び業務の適正化等に関する法律第2条第1項各号に規定する事業を営む方でないこと

※上記①②の場所の詳細や、その他要件等はお問合せください



TAKATSUKI
Gourmet & Goods
Guide Map



※ 1~43は飲食店、44~56は小売店



LUCU CAFE



スナック酒場 月



焼肉丼一番



喫茶 Lotus

◆問い合わせ先◆

高槻市 街にぎわい部 産業振興課
高槻市桃園町2-1
高槻市総合センター9F
TEL : 072-674-7411
FAX : 072-675-3133



高槻 “魅力あるお店”
応援プロジェクトの詳細