

## 熟練の技が光る、本格天ぷら専門店

「天ぷら こぎつね」枚方モールに2025年4月15日(火) グランドオープン！

～サクッと軽い薄衣に包まれた、こだわりの天ぷらを 昼は御膳で、夜はコースで堪能～



株式会社カフェ(本社：大阪府中央区 代表取締役：森井良幸)は、京阪枚方市駅直結の枚方モールに、揚げたての天ぷらをお楽しみいただける「天ぷら こぎつね」を2025年4月15日(火)にグランドオープンいたします。

長年の経験を持つ熟練の天ぷら職人が、厳選された素材を丁寧に揚げた、こだわりの天ぷらを提供するお店です。素材本来の味わいを最大限に引き出す、サクッと軽い薄衣の天ぷらは、まさに職人技。揚げたて熱々の美味しさを、昼は気軽に味わえるスタイルで、夜は一つひとつ丁寧に揚げたてを提供するコース仕立てでもご堪能いただけます。



旬の野菜を天ぷらに。素材の味わいを引き出した四季を感じさせる野菜天ぷらを味わえます。



天ぷらに合わせて、さっぱりと味わえる、国産ウイスキーのハイボールを中心に、アルコールメニューも豊富にご用意しています。



コースでは、旨味の強い「なかやま牛」をはじめ、選び抜いた食材をご堪能いただけます。

■ 食材のこだわり



天ぷら油

サクッとした食感、上品なコクと軽い薄衣の天ぷらにするため、選抜いた「綿実油」をブレンドし揚げ油に使用しております。軽やかな味わいをどうぞ。



木樽で熟成した京醤油

200年以上の歴史のある京都鷹峯の「松野醤油」の手作りに徹した醤油を使用。芯のある旨み、香りと風味を天つゆや、だし醤油などでお楽しみください。



旨みの塩

天ぷらの旨みを引き立てる塩。かつおの荒節、枯節、真昆布、宇治抹茶をブレンドした香り高い「抹茶塩」と、昆布のパウダーをブレンドした旨みたっぷりの「昆布塩」の2種類をご用意しています。



特製のだし

かつおの荒節、枯節、真昆布のみで、毎日引く特製のだし。シンプルながらも、超軟水で香り旨みを余すことなく引き出した自慢のだしです。



本枯節

鰹節の最高級品。カビ付けと乾燥を繰り返し熟成させて、凝縮した旨みとクセのない上品さを兼ね揃えています。卵かけごはん、天つゆに加えて美味しくお召し上がりいただけます。

■ こだわりの天ぷら御膳、天井

「天ぷら こぎつね」では、ランチタイムを中心に、終日天ぷら御膳メニューをご提供。こだわりの食材を揚げたてでお楽しみいただけます。明太子やお漬物など、ごはんのお供とご一緒にどうぞ。ごはんと味噌汁はおかわり無料。さらにブランドたまご「蘭王」もおひとつ無料サービス。おいしい卵かけごはんもお召し上がりいただけます。



こぎつね御膳

【天ぷら御膳】 11:00-21:00

**こぎつね御膳 1,700円 税込1,870円**  
天ぷら7品、ごはん、味噌汁、ごはんのお供（海老、きす、国産鶏、野菜天4種）

**海鮮天ぷら御膳 1,900円 税込2,090円**  
天ぷら7品、ごはん、味噌汁、ごはんのお供（海老、きす、いか、野菜天3種）

**特選天ぷら御膳 1,900円 税込2,090円**  
天ぷら7品、ごはん、味噌汁、ごはんのお供（花海老、あなご、きす、国産鶏、野菜天4種）

**えびと野菜天ぷら御膳 1,600円 税込1,760円**  
天ぷら7品、ごはん、味噌汁、ごはんのお供（海老2尾、野菜天5種）

**季節の天ぷら御膳 2,300円 税込2,530円**  
天ぷら8品、ごはん、味噌汁、ごはんのお供（海老 大羽いわし、桜海老としらすのかき揚げ、季節の野菜天4種）



季節の天ぷら御膳



えびと野菜天ぷら御膳

**無料のサービス**

※ごはん 味噌汁 おかわり無料、ゆず大根、のり天かす、本枯節花鰹もお好きなだけどうぞ。ブランドたまご「蘭王」おひとつ無料サービス。おいしい卵かけご飯もお楽しみいただけます。



海鮮天ぷら御膳



特選上天井

【天井】 11:00-21:00

**海老天井 1,500円 税込1,650円** ※平日ランチタイム限定 (11:00-15:00)  
天ぷら6品、味噌汁付き（海老2尾、野菜天4種）

**特選上天井 1,900円 税込2,090円**  
天ぷら9品、味噌汁付き（海老2尾、大穴子、国産鶏、野菜天5種）

※天井は、ごはん大盛り無料、味噌汁おかわり無料、ゆず大根、のり天かす、本枯節花鰹もお好きなだけどうぞ。

## ■ 季節を味わう天ぷらコース

ディナータイムには、本格的な天ぷらコースもご用意。カウンター越しで提供することで、揚げたてのおいしさをご堪能いただけます。また、お料理によく合うお酒も豊富にご用意しております。ゆったりとお過ごしいただける、半個室でのご利用もおすすめです。特別な時間をお過ごしください。



天ぷらコース 粋 iki  
旬の食材を揚げたての天ぷらでお楽しみいただけます

### 【天ぷらコース】17:00-20:00

食材にこだわった、季節を味わう天ぷらをお楽しみいただけるコース  
※季節によって食材は変わります。

天ぷらコース 粋 iki 4,000円 税込4,400円

先付3品、天ぷら3品、おしのご、椀物、天ぷら3品、♫のお食事、甘味

天ぷらコース 華 hana 6,000円 税込6,600円 ※ご予約限定

先付4品、天ぷら3品、おしのご、椀物、天ぷら3品、♫のお食事、甘味

天ぷらコース 奏 kanade 8,000円 税込8,800円 ※ご予約限定

先付4品、天ぷら3品、おしのご、椀物、天ぷら4品、♫のお食事、甘味



先付  
季節の食材をどうぞ



おしのご  
名物 花海老の手巻き



♫のお食事  
かき揚げの出汁茶漬け



桜エビ、こごみ、筍  
※春の一例です



すき焼き風の  
創作天ぷら



濃厚な旨味の  
「天使の海老」

## ■ ドリンク

天ぷらに合わせて、さっぱりと味わえる、国産ウイスキーのハイボールと、クラフトジンがおすすめ。京都、滋賀を中心に、関西の日本酒を取り揃えています。



ウイスキー 500円～ 税込550～

ニッカ フロンティア  
サントリー角  
知多  
竹鶴ピュアモルト  
宮城峡  
山崎

ジン 500円～ 税込550～

翠  
桜尾GIN Original  
六 ROKU  
ニッカ カフェジン  
季の美 KI NO BI

日本酒 600円～ 税込660円～

澤屋まつもと 守破離 純米  
玉川 山麩純米 原酒  
風の森 秋津穂  
七本鎗 純米 玉栄

ビール 650円 税込715円

アサヒスーパードライ 中瓶

## ■ お子様メニュー



### お子様セット

お子様 天ぷらセット (ごはん or うどん) おもちゃ付き 1,000円 税込1,100円

えび天、国産とり、さつまいも、スマイルポテト、ブロッコリー、ゼリー、リンゴジュース

※ご注文は小学生未満のお子様に限らせていただきます。

## ■店舗デザイン

白を基調とした洗練されたデザインに、落ち着きと温もりを感じさせる茜色、柿渋色をアクセントに取り入れた、モダンな和の空間です。シンプルながらも上質さを感じさせる色彩と素材の組み合わせが、訪れるお客様に心地よい時間を提供します。

店舗の中心には、職人が目の前で天ぷらを揚げる大きな天ぷら鍋を配置。揚げたての香りや音を五感で楽しめる臨場感あふれるレイアウトとなっており、素材本来の味わいを引き立てるライブ感を演出します。天ぷらが揚がる瞬間を間近で見られる贅沢な時間は、料理への期待感をより一層高めます。

また、ご家族やご友人との食事をゆったりと楽しんでいただけるよう、プライベート感のある半個室を4室ご用意。木の温もりを感じる上質な空間で、くつろぎながら特別なひとときをお過ごしいただけます。ビジネスシーンでの会食や、大切な方との記念日にも最適な空間です。



茜色の暖簾が印象的なエントランス



銅色の質感がアクセントになった、ライブ感溢れるカウンター席

## ■店舗詳細



こ  
ぎ  
つ  
ね

店名	天ぷら こぎつね
所在地	〒573-0032 大阪府枚方市岡東町 19-1 枚方モール3F
営業時間	11:00 – 22:00 ( Food L.O.21:00 Drink L.O.21:30)
収容人数	46席 (内 カウンター12席)
電話番号	072-807-6500
E-Mail	kogitsune@ca-fe.co.jp
公式サイト	<a href="http://www.cafeco-foods.com/shop/tempura_kogitsune">www.cafeco-foods.com/shop/tempura_kogitsune</a>
公式Instagram	<a href="http://www.instagram.com/tempura_kogitsune">www.instagram.com/tempura_kogitsune</a>
オープン日	2025年4月15日(火)

■会社概要

デザイン事務所が、1996年、大阪・南堀江にカフェ「SHUHARI Osaka」をオープンしたことから始まった飲食事業は現在、カフェ、フレンチレストラン、パティスリーなど関西・東京全国で約30店舗にまで広がっています。各店舗には時代を映す声、考え方、人が求めるコト・モノのヒントが集まってきます。そんな大切なお客様の想いを、一皿の料理、店内を彩る様々なデザインに反映させるエンタテイメント性を大切にしています。リアルを追求してきたからこそ踏み出せる一歩先の目線で、本当に幸せな空間と時間をデザインする会社でありたいと考えています。

商号	株式会社カフェ
所在地	〒540-0008 大阪府中央区大手前1-7-24 京阪天満橋ビル別館 2F
設立	1996年5月30日 2017年5月 一級建築士事務所登録 大阪府知事登録 (イ)第25211号
資本金	1,000万円
株主	京阪ホールディングス株式会社 持株比100%
代表取締役	代表取締役 森井 良幸
従業員数	750名(デザイン部、飲食事業部 契約スタッフ・アルバイト含む)2025年3月現在
事業内容	店舗内装・建築物のデザイン・設計・監理 飲食店舗運営(運営店舗30店舗)

カフェ	「TABLES」 / TRITON CAFE / BOOCHIC
食物販	「TABLES」 online
ホテル・レストラン	UPSTAIRZ / レストラン ポプラ (関西学院会館内)
和食・居酒屋	豆腐と季節料理 芦刈 / やきとり & ナチュラルワイン 京町一鳥目
ジューススタンド	ジュースサーバー
ひらかたパーク	ノームダイニング / クレープリー フルッタ / ファルコンカフェ 他
FC事業	ケンタッキーフライドチキン / キャンナリー・ロウ / 函館市場

沿革	1996年5月	デザイナーである、現社長 森井良幸が設立
	2016年12月	京阪ホールディングス株式会社による株式取得により京阪グループ参入
	2022年1月	会社分割により、株式会社京阪レストランの飲食事業を承継

オフィシャルサイト <https://www.cafeco-foods.com/>

