

**【天ぷら こぎつね】枚方・天の川の桜並木を望む特等席で！**

**期間限定「天ぷらランチコース 桜」を3月16日(月)から販売**

株式会社カフェ(本社:大阪市、代表取締役社長:鳥澤 仙好)が運営する「天ぷら こぎつね(枚方市・枚方モール内)」は、2026年3月16日(月)から4月19日(日)までの期間限定で提供する「天ぷらランチコース 桜」の予約受付を開始いたしました。

**■快適な店内で“お花見気分”を味わう特別コース**



奈良県から大阪府枚方市を通り淀川へと合流する天の川は、七夕伝説の舞台として知られています。枚方モール内の当店からは、天の川や対岸の河川敷に咲く桜を望むことができます。こうした恵まれた立地やデザインをいかし、お食事をしながら店内でお花見気分を味わっていただきたいという思いから、桜の時期限定の特別コースを企画いたしました。

コースのメインとなる天ぷらには、花海老や赤魚、海老しんじょうなど、春らしい色合いの食材を取り入れております。また、筍やアスパラなどの旬野菜も使用し、見た目からも春を感じられる内容に仕立てました。窓の外に広がる桜の景色とともに、店内で味わうお花見のひとときをゆったりとお楽しみください。

**春の訪れを感じる、彩り豊かな旬の味覚。天の川越しに桜並木が見える窓側席を確約**

**《予約限定「天ぷらランチコース 桜」》**

【期間】2026年3月16日(月)～2026年4月19日(日)

【予約時間】平日 11:00/13:00～、土日祝 11:00～ ※お席のご利用は90分となります。

【価格】3,850円(税込)

【コース内容】

前菜3種

天ぷら8種(花海老、赤魚梅肉添え、海老しんじょう、筍、アスパラ、紅はるか、蓮根、茄子)

こだわり玉子天丼、味噌汁、わらび餅

【予約・お問い合わせ】Tel. 072-807-6500

※桜の開花状況により、期間中でも桜をご覧いただけない可能性がございます。

## ■美味しさへのこだわり

### 【特製の出汁とつゆ】

出汁には、荒節・枯節の2種の鰹節と道南産の昆布を用い、軟水でじっくりと旨みを引き出しています。天つゆや天井のタレは、この出汁に京都の老舗「松野醤油」の木樽熟成醤油を合わせ、香り豊かで、ほどよい甘みが広がる、食べ疲れしない上品で優しい味わいに仕上げました。

### 【天ぷら油】

サクッとした食感と上品なコク、軽い薄衣の天ぷらを実現するために厳選した「綿実油」を使用しています。

## ■「天ぷら こぎつね」店舗概要

2025年4月オープン。手軽に食べられる御膳・丼ものから、会食や特別な日におすすめのコース料理まで幅広くご用意しております。

【所在地】 大阪府枚方市岡東町 19-1 枚方モール 3F

【アクセス】 京阪電車枚方市駅 東改札口直結

【席数】 46席(カウンター席・テーブル席・ソファ席の半個室)

【メニュー】 御膳(天ぷら、ごはん、味噌汁、ごはんのお供) 1,870円(税込)～  
コース(先付、天ぷら、季節のかき揚げの出汁茶漬、甘味) 3,520円(税込)～  
お子様 天ぷらセット 990円(税込)～

【営業時間】 11:00～22:00(定休日:施設の営業日に準じます)

【お問い合わせ】 Tel. 072-807-6500

【公式サイト】 [https://www.cafeco-foods.com/shop/tempura\\_kogitsune](https://www.cafeco-foods.com/shop/tempura_kogitsune)  
[https://www.instagram.com/tempura\\_kogitsune/](https://www.instagram.com/tempura_kogitsune/)



## ■会社概要

【商号】 株式会社カフェ

【所在地】 〒540-0008 大阪市中央区大手前 1-7-24 京阪天満橋ビル別館 2F

【設立】 1996年5月30日

2022年5月 一級建築士事務所登録 大阪府知事登録(口)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%

【代表者】 取締役会長 森井 良幸(もりい よしゆき)

取締役社長 鳥澤 仙好(とりさわ のりよし)

【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32店舗)

【従業員数】 710名(契約スタッフ・アルバイト含む) ※2025年4月現在

【公式HP】 <https://www.cafeco-foods.com/>

## ■運営店舗詳細

### ・カフェ

関西 TABLES Coffee Bakery & Diner(大阪市) / TABLES CAFE(大阪市)  
tables cook & jonathan's bookstore(大阪市)  
TABLES KITCHEN(吹田市)/BOOCHiC(大阪市) / TRITON CAFE KOBE(神戸市)  
関東 PARK SIDE TABLES(千代田区) / BROWN Tables(千代田区)  
CRAFTALE(目黒区) / tables cook & LIVING HOUSE(横浜市)

### ・和食・居酒屋

天ぷら こぎつね(枚方市) / 豆腐と季節料理 芦刈 守口店(守口市) / 京町一鳥目(大阪市)

### ・ホテル内レストラン

UPSTAIRZ(Zentis Osaka)

### ・学内レストラン

レストランポプラ(関西学院会館)

### ・オンラインストア

tables labo online

### ・テイクアウトショップ

tables labo(大阪市)

### ・ジューススタンド

ジュースサーバー(大阪市 2、枚方市 1)

### ・行楽施設フードコート

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(枚方市・ひらかたパーク)

### ・フランチャイズ事業

ケンタッキーフライドチキン、キャナリィ・ロウ、函館市場

## ■沿革概要

1996年5月 デザイン事務所 株式会社カフェ設立(大阪市西区南堀江)  
1996年6月 飲食事業を開始  
2000年1月 東京オフィスを設立  
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  
2019年11月 本社を天満橋に移転  
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

各店舗には、時代を映す声、考え方、人が求めるコト・モノのヒントが自然と集まってきます。私たちは、そうしたお客様の想いを、一皿の料理や店内を彩る様々なデザインに反映させるエンターテインメントとして提供することを大切にしています。

リアルな現場に向き合い続けてきたからこそ踏み出せる一歩先の視点を持って、幸せな空間と時間をデザインする企業でありたいと考えています。

<プレスリリースに関するお問い合わせ/ご取材のお問い合わせ>

株式会社カフェ 担当:畠中・松井 Tel.06-6467-4795 Mail [hatanaka@ca-fe.co.jp](mailto:hatanaka@ca-fe.co.jp)