

食欲の秋にぴったり！肉好きも海鮮好きも大満足

10 月 29 日(水)から期間限定で「天ぷら こぎつね」に 2 種ごちそう天井が登場

株式会社カフェ(本社:大阪市、代表取締役社長:鳥澤 仙好)は、直営レストラン「天ぷら こぎつね(枚方市・枚方モール内)」において、2 種類の天井を 2025 年 10 月 29 日(水)から期間限定で販売いたします。

1 つ目は、海鮮系が主役の天井を、肉好きの方にも楽しんでいただきたいという想いで考案した「牛フィレと花海老と蘭王のよくばりごちそう天井」。牛フィレ肉 120g と花海老 2 本、半熟卵、野菜をのせたボリューム満点の一杯です。2 つ目は、2 種類の海老と大穴子、脂ののった秋刀魚、野菜を豪快に盛り付けた「天使の海老と大穴子の海鮮ごちそう天井」。見た目にも華やかで、食べ応え抜群の一皿です。どちらの天井もタレは別添えで、抹茶塩と昆布塩をご用意。お好みに合わせて味わいを変えながらお楽しみいただけます。



■10月29日(水)新発売メニューの詳細

【牛フィレと花海老と蘭王のよくばりごちそう天井】 3,080 円(税込)



主役は北海道産の牛フィレ。旨味を最大限に引き出すため、衣はごく薄くまとわせ、中心はしっとりとしたレアに仕上げました。卵には、濃厚でコクのある「蘭王たまご」を使用。とろりと半熟に揚げ、まろやかな味わいを添えています。

具 材：牛フィレ 120g、花海老2本、蘭王の半熟卵、
れんこん、なす、大葉

別添え：天井のタレ、抹茶塩、昆布塩、わさび

※味噌汁付き、ご飯の大盛無料

【天使の海老と大穴子の海鮮ごちそう天丼】 2,640 円(税込)



ぷりっとした食感と上品な甘味が特徴の天使の海老と、ふっくらとした食感が魅力の大穴子が主役。さらに、柔らかな身質の花海老や脂ののった秋刀魚など、脇役にするのが惜しいほどの旬の味覚を華やかに盛り付けました。

具 材： 天使の海老1本、大穴子、花海老2本、秋刀魚、舞茸、れんこん、にんじん、大葉

別添え： 天丼のタレ、抹茶塩、昆布塩

※味噌汁付き、ご飯の大盛無料

■美味しさへのこだわり

【出汁と天丼のタレ】

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。天丼のタレは、この出汁にみりんを合わせ、京都の老舗「松野醤油」の木樽熟成醤油で仕立てたもの。出汁の香り豊かで、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 1,100 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.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 CAFÉ(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) / 豆富と季節料理 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

レストランボプラ(関西学院会館)

・オンラインストア

TABLES 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、キャナリー・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。