

第81期名人戦 高槻対局

勝負ランチ & スイーツ

shobu-lunch

shobu-sweets

高槻
グルメ
24
品



将棋のまち 高槻

勝負ランチ

Shobu-lunch

A 『天然まぐろ爆盛り丼』



MAP④ B-3
東京豊州市場直送!
美味しいまぐろのお持ち帰り専門店!
こだわり抜いた極上の天然まぐろを丼で!赤身も中トロもネギトロも全部味わえる一杯!
ぜひ、ご賞味ください!

本まぐろ直売所

大阪府高槻市城北町1-9-4
休 日曜
営 11:00~19:00
TEL 072-673-0968

C 『鰻定食』



アレッ!? うなぎは!?
創業120年。代々受け継いできた特製タレで焼き上げた国産うなぎが、高槻産のお米(ひのひかり)に埋まっています。まぶしてまむしをご賞味ください。

寿司栄

大阪府高槻市上田辺町4-3
休 月曜
営 火~金 11:00~14:30/16:30~22:00 (L.O.21:30)
土日祝 11:00~22:00 (L.O.21:30)
TEL 072-685-0268

E 『とり天温玉ぶっかけうどん』



MAP④ B-3
一期一麺名物のとり天温玉ぶっかけです。サクッと揚げられた柔らかかなとり天に舞茸天を、自家製つゆ・温泉卵やお薬味と一緒に召し上がってください。

一期一麺

大阪府高槻市城北町1-9-15
休 不定休
営 11:00~14:00 (L.O.14:00)
18:00~20:30 (L.O.20:15)
TEL 072-668-5683

B 『黒毛和牛を使ったお肉のお重』



MAP④ C-2
厳選した自慢の黒毛和牛のお肉を食べやすく薄切りにして、たっぷり150g使用!和牛のおいしさをたっぷりと味わえるお重です。

一寸法師

大阪府高槻市北園町14-7
モリタ屋北園店2F
休 月曜・年末年始
営 11:30~15:00 (L.O.14:30)
17:00~22:00 (L.O.21:00)
TEL 0120-892-922

D 『高槻野菜の和風あんかけ焼きそば』



MAP④ A-1
高槻野菜をふんだんに使い、生麺を香ばしく焼いた和風あんかけ焼きそばです。この名人戦を盛り上げるために新たに開発した本気の一品です。

ホテルアベストグランデ高槻

大阪府高槻市芥川町1-14-1
休 年中無休
営 11:30~15:00 (L.O.14:00)
TEL 072-686-0004
※要予約(2日前まで)

F 『将棋そば』



MAP④ B-3
すべて手作りにこだわっており、そばももちろん手打ち!季節に合わせてだしの配合やそばの太さも変えており、見た目の派手さ等ではなく、毎日食べても感動できる「究極の普通」を目指しています。

あした葉なかや

大阪府高槻市城北町1-3-28
休 日曜・水曜
営 11:00~15:00 (L.O.14:45)
TEL 072-661-5030



令和5年5月13日・14日に高槻で初めて開催された「第81期名人戦」。
対局者に召し上がっていただく市内飲食店のランチ・スイーツを一般公募。
延べ167品の応募の中から、選考会を経て決定された絶品のランチメニュー12品!

G 『高槻バーガースペシャル(ランチセット)』



MAP④ C-3
2018年バーガー-EXPOで、全国1位に輝いた大阪を代表するご当地バーガー!本場の味を追求し、高槻特産品が一度に味わえるのが特徴です。お客様の会話で「ハンバーガーで初めて感動した」こんなお声をいただいています。

T's★Diner

大阪府高槻市城北町2-11-5
南園ビル1F
休 年中無休
営 平日 11:30~14:00 (L.O.13:30)
土日祝 11:30~15:00 (L.O.14:30)
17:00~23:00 (L.O.22:30)
TEL 072-672-0721

H 『プレートランチ』



MAP④ C-1
メイン1種、デリ2種or3種(それぞれお選びいただけます)にサラダとスープがついたプレートランチです。旬のお野菜の甘味や旨味を活かして、お野菜をたくさん食べていただけるメニューをご用意しました。

eatery SUN

大阪府高槻市北園町3-3 2F
休 木曜(不定休あり)
営 9:00~17:00 (L.O.Food16:00 / Cafe16:30)
TEL 072-628-7443

I 『キッシュランチ』

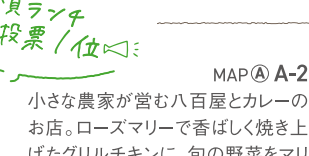


MAP④ C-4
パイ生地から店内で仕込んだやさしいお味のキッシュと自家製パン。練りバターをつけて、たっぷりの地場野菜も添えて、アクセントに自家製のピクルスをどうぞ。週替わりのスープとスペシャルティコーヒー付き。

Jause (ヤウゼ)

大阪府高槻市大手町3-46
高槻商工会議所内
休 日曜(土・祝日不定休)
営 月~金 9:00~17:30 (L.O.17:00)
土・祝 9:30~17:00 (L.O.16:30)
TEL 072-672-5655

J 『グリルチキンカレー』



MAP④ A-2
小さな農家が営む八百屋とカレーのお店。ローズマリーで香ばしく焼き上げたグリルチキンに、旬の野菜をマリネ、グリル、フリットにしてトッピングした「野菜を楽しむカレー」です。ルーは野菜の旨味を引き出した牛すじと鶏肉ベースの2種類。野菜との相性が良いカレーに仕上げています。

808 Curry&Vegetable

大阪府高槻市芥川町2-14-3
島津ビル1F
休 不定休
営 11:30~15:00 (L.O.14:30)
17:30~20:30 (L.O.20:00)
TEL 050-8884-9108

K 『2種あいがけカレー』



MAP④ B-2
大事な対局の時こそ、「眠くなりにくいカレー」を。定番の「グーグーチキンカレー」と毎月変わる「月替わりカレー」の2種に、スパイスに漬けた半熟卵のトッピングがオススメ!お米はインド産のパスマティライス使用で糖質控えめ。化学調味料や白砂糖も不使用で、食べた後も眠くなりやすいです。

グーグー藤カレー

大阪府高槻市高槻町9-20-103
休 火曜・水曜
営 11:30~14:30 (L.O.14:30)
月曜のみ夜営業あり
18:00~21:00 (L.O.20:30)
TEL 080-3758-9090

※写真は「グーグーチキンカレー」と「爽りしめ鯖&ほぐし焼き鯖のトマトカレー」のあいがけです。

たかつき GOURMET PICK UP!

高槻うどんギョーザ



うどんなのにギョーザ!?

大阪府・高槻市北部で昭和50年代半ばより長年愛されてきた家庭料理。おやつにも、ビールのおつまみにもピッタリのご当地グルメ!肉や卵、ニラなどの餃子の具材と、皮の代わりに細かく刻んだうどんを混ぜ合わせ丸めて焼き、餃子のタレやポン酢をつけて食べます。見た目はお好み焼き、味は「ギョーザ」というのが特徴です。最近ではユニークな「ご当地グルメ」としてテレビやネットでも話題になり、新たな「高槻名物」として盛り上がりを見せています。