

話題のスイーツも大集合!



コーヒーゼリースペシャル
1個 600円

自家焙煎コーヒーマウンテン(高槻市芥川町)

自家焙煎の豆を使った香り高いコーヒーをコーヒーゼリーに。下にはプリン、上にはソフトクリームをトッピングした贅沢スイーツを楽しんで!

安納芋ソフト 1個 380円

氷とお芋の専門店らんらん(茨木市) 出店7日(日)~10日(水)

濃厚な味わいの安納芋ペーストをソフトクリームに。さつまいものカラメルソースが、安納芋ならではの自然な甘さに深みをプラス。

バスハウスじゃばらケーキ 1個 320円

ワンダフルテーブル(高槻市芥川町)

和歌山県産の「じゃばら」を使ったケーキ。甘みと苦味を同時に楽しめる大人な味わいのめくくり限定商品。和紅茶やハーブティの販売も。

プレミアムミックスジュース
1杯 500円

CRAMS BANANAきくの(高槻市野見町)

高糖度な高地栽培バナナを含む5種類の果物で仕上げたミックスジュース。ストローで吸い上げるのが大変なほどの濃厚さを体験してみてください!



もちもちアイスくずパー
1本 各180円

薩喜庵(高槻市宮田町)

全国的に人気を集めているくずパーを、みかん・桃・カルピス(フルーツ入り)、抹茶ミルクの4つの味で。ねっとりもちもち食感がたまらない!



いちじくとブルーノのケーキ
1本 1,700円

パティスリーアン(高槻市西真上)

クレームドゥブル(発酵クリーム)やバター、卵を贅沢に使用した生地に、いちじくとブルーノを入れたパウンドケーキ。ラム酒もきかせて。



高槻づくしブルーベリーWチーズケーキ
1ホール 2,700円 各日限定 10個

かんてんや半兵衛(高槻市下田部町)

高槻産ブルーベリーと糸寒天を使い「パティシエ コウタロウ」が手がける高槻づくしの一品。中は味も食感も異なるレアとスフレの2層のチーズケーキ。



ロールケーキ 1本 1,000円 各日限定 15本

菓子工房Hikino(高槻市寺谷町)

北海道産の小麦粉と抗酸化作用のある米油を使った生地に、添加物が一切入っていない北海道産の生クリームを。すっきりとした後味が魅力の一品。



本気のスイートポテト
1個 280円

ごっつおさん(茨木市) 出店4日(木)~6日(土)

焼いものプロと洋菓子店がコラボしてできた、二種の焼き芋からなるスイートポテト。さつまいもの旨さ引き立つ逸品。



ニューヨークチーズケーキ
ホール 1,380円、カット 360円
出店6日(土)~9日(火)

ハートフル(箕面市)

じっくり焼き上げた芳醇な味わいのチーズケーキ。本場ニューヨークの製法を忠実に再現したハートフル押し一品。

特別純米阪急富田酒
720ml 1,915円

清鶴酒造(株)
(高槻市富田町)

天下に名だたる「香味勝て宜し」の、富田酒。純米酒をじっくり低温熟成させ引き出した旨みが味わえる。

※未成年者の飲酒は法律により禁じられております。



蔵ケルシュ 1杯 501円
蔵アンバー 1杯 501円
吟醸生貯蔵酒 720ml 1,361円

國乃長 壽酒造 株式会社(高槻市富田町)

スッキリとした爽やかな味わいの吟醸生貯蔵酒と、スッキリ味の「蔵ケルシュ」、コクがある「蔵アンバー」のビール2種をご用意。



大人好みの逸品も!

玉ねぎたっぷり天 1個 297円

藤熊(茨木市)

淡路産の甘い玉ねぎをふんだんに使用した練り天。大根おろしとポン酢でいただくのがおすすめ。



牛すじこんにゃく炊き
100gあたり 594円

うえだ屋(茨木市)

大阪府中央卸売市場に店を構えるうえだ屋。国産の牛すじを柔らかくなるまでじっくりと甘辛く炊きこんだ、お酒にもご飯にもあう一品をご用意。



※写真は盛り付け例です



フレンチいか飯セット風
1食 1,059円 各日限定 30食

フレンチバル COUCOU(高槻市北園町)

イカの中に、ゲソとイカスキミのバターライスをつめたフレンチいか飯。魚介の出汁をベースにしたトマトソースにアイオリソースでコクをプラス。

※写真は盛り付け例です



栗とくるみのピザ 1枚 1,300円 各日限定 20枚

Triveni トリベニー(茨木市)

フランスから取り寄せた栗のペーストを使い、モンブランのような味わいに仕上げた逸品。今の時期しか楽しめないピザをぜひこの機会に!

キューブボックス 1箱 746円

Echelon tea house(高槻市上田辺町) 出店4日(木)~7日(日)

スリランカ・ヌワラエリアのFBOP等級の茶葉を厳選。新芽部分を使っているため、苦みや渋みが少ない日本人好みの紅茶が楽しめる。

