

58ナポリタンセット 880円

今月のスープと自家製ゴロゴロ野菜の福じん漬け付き。大盛りは+100円。



元パティシエの店長が、土岐鶏卵の玉子でつくる自家製プリン(250円/限定10個)も美味。カウンター10席のみのお店。ナポリタンは単品テイクアウト(730円〜)もOK。

ナポリタン&和洋の小皿
58 Gonpachi
(ゴンパチ)
高槻市城北町1-1-7 1F
営/ランチ11時半〜15時
ディナー17時半〜22時
火曜定休 禁煙
☎080-5781-5858
インスタ: #ゴンパチ高槻



ひと口食べれば、思わず「旨いっ」もちもち太麺のナポリタン

夜は提携店の「料理道楽 築漸」から仕入れる新鮮な魚介で作る和洋のアテとお酒を楽しめる店が、ランチタイムはナポリタン専門店に!! 麺は国産小麦を使った太麺で、ソースのケチャップは辛くなく、トマトベースのまるやかな酸味のさっぱりした味わい。燻製ソーセージやピーマン、玉ねぎの旨味も効いた、リピート必至のおいしさだ。



いつの時代も乙女心をくすぐる幸せスイーツの決定版

和風やミルクティ、ストロベリーなど約100種類のパフェが楽しめる同店。中でも懐かしさ2トップがこちら。フルーツたっぷりのプリンアラモードと、バナナとチョコの王道パフェ。懐かしい雰囲気漂う広々とした店内でゆったりと味わおう。

バナナチョコレートパフェ 990円
プリンアラモードパフェ 900円



からふね屋珈琲 高槻店

高槻市城北町2-12-1
(阪急高槻市駅から徒歩30秒)
営/6時〜翌25時半
(L.O翌24時45分) 無休
分煙

☎072-670-2458
http://karafuneya.jp



特殊な抽出器具を使い、4〜6時間かけ一滴一滴ゆっくり水出しで抽出するダッチコーヒー(アイスで提供。500円)。熱を加えないため、コーヒーそのまもの旨味を味わえる。

スフレケーキで有名なカフェのミートドリア

これも懐かしグルメの一つに挙げられるであろうドリア。こちらの定番はベシャメルソースではなく、ミートソースのドリア。アツアツをいただきながら、バナナたっぷりのミックスジュースと合わせれば至福の時。看板メニューのスフレケーキはコーヒーと一緒にどうぞ。

ミートドリア 780円
ミックスジュース 500円



Peach Tree Cafe

(ピーチツリーカフェ)
茨木市舟木町4-31
営/9時半〜20時
日祝定休 禁煙

☎072-637-2477
https://twitter.com/kamenmastermomo



チーズとショコラが定番のスフレケーキ(各690円)。ドリンクセットは970円。ふわふわでとろけるようなおいしさだ。



ちょっぴり懐かしい定番グルメ

「令和」という新しい時代が始まった今、少し遠くなった昭和を懐かしく思い出す方も多いことでしょう。映画の帰りにパフェ、百貨店の大食堂で食べたナポリタン…。長く愛される理由がわかるようなおいしさです!

1枚ずつ丁寧に焼き上げられるレトロスイーツ

独自の生地ネタの仕込みに始まり、オーダーが入ってから専用の銅板で1枚ずつ焼き上げるホットケーキは、サクッと食べ応えのある、どこか懐かしい味わい。バターをのせて、蜂蜜かメイプルシロップのどちらかを選んで、深煎りのブレンド珈琲と一緒に楽しもう。

ホットケーキ 680円
ブレンド珈琲 560円



(左)ミックストーストサンド800円もふっくらとしたパンにハムとタマゴがたっぷり。こちらも珈琲との相性抜群だ。(右)禁煙席36席と喫煙席26席がある。



丸福珈琲店 JR高槻店

高槻市芥川町1-28-2 JR高槻駅NKビル2F
営/平日7時半〜21時半、土日祝8時〜21時
(モーニング〜11時、ランチ11時〜14時)
無休 分煙

☎072-685-3708
http://marufukucoffeeen.com



オムライス 600円



ずっと気になっていた厨房に初潜入! 夫婦で切り盛りする昔ながらの町の食堂だ。「玉子は黄身の濃いものを選んでます」。

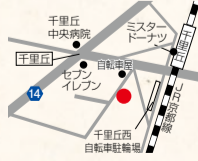
強い火力と鉄のフライパンで“技あり”玉子でくるりと巻いた美味オムライス

昭和27年に先代が開いた店を2代目のご主人が継いだデンスケ食堂。編集部が月に2度は食べに行くオムライスは、鶏もも肉を熱いフライパンで焼いたのち、玉ねぎは生のまま、ごはんと一緒に強火でサッと炒めるので、ベタつかずパリッと仕上がる。焼きめしやカツ丼も人気!

そば・うどん・丼ものデンスケ食堂

摂津市千里丘2-2-10
営/11時〜19時半
日曜定休

☎06-6388-1586



平成10年にこちらの場所に移転。昭和な雰囲気漂う店内にはおしながきも。