

特集

今すぐ味わいたい！

# 魅力が詰まった 「茨木勝負めし」

竜王戦茨木対局のために集まった茨木を代表するグルメの数々。

この機会に、魅力ある茨木グルメを召し上がってみてはいかがでしょうか。

問合先 商工労政課 ☎620・1620



地元自慢の  
一押しグルメが勢揃い

11月15日・16日におにクルで開催された「第37期竜王戦第4局茨木対局」。藤井聡太竜王（七冠）と佐々木勇気八段の対局を支えた「勝負めし」が、実はこの日のために茨木の飲食店の皆さんが考案した特別メニューや、店舗自慢の看板メニューであることをご存知でしょうか。

候補メニューは、市内の事業者から募集。約100件の応募の中から、食事12品・スイーツ12品・ドリンク10品が選ばれました。これらのメニューを集約した「茨木勝負めしメニューブック」を、掲載店舗や公共施設で配付しています。次ページから、メニューブックに掲載されている、全メニューを紹介します。この機会に魅力あふれる「茨木の食」を、ぜひ味わってください。



▲茨木勝負めしメニューブック



来年1月末まで各店舗で  
勝負めしを提供しています！

3～5ページに掲載の勝負めしは、来年1月末まで各店舗で提供しています。実際に、藤井聡太竜王（七冠）と佐々木勇気八段の両棋士に提供された勝負めしは特設HP（右図読み取り）で紹介しています。ぜひメニューブックを手に取り、各店舗を周遊してみてください。



その他の応募メニューも  
特設ホームページに掲載！

審査の結果、惜しくもメニューブックに掲載されなかった応募メニューも特設HPで紹介していますので、そちらもチェックしてみてください。また、同メニューが期間限定で食べられるイベントも開催します（5ページ参照）。

詳細はこちら▶



**茨木 おにカレーセット****〈ネパール食堂バルビバル〉**

スパイスの豊かな香りと素材の旨味が存分に味わえる放牧豚のスパイスカレー。ネパールの定食スタイルのセットをお楽しみください。**所** 元町8-17 **時** 11:00～14:30、16:30～21:30(不定休) **問** ☎697・9200

**薔薇すし****〈福すし・森〉**

茨木市の花「薔薇」をイメージしたお寿司です。濃厚ながらさっぱりとした赤身と甘とろけるトロで、本鮭と酢飯の出会いをお楽しみ下さい。**所** 南耳原二丁目7-35 **時** 11:00～22:00(水曜休) **問** ☎621・2924

**茨木の鬼も微笑む海老天巻き弁当  
茶わん蒸し付き****〈季ごころ 廣〉**

名物「天丼」の味が楽しめる「海老天巻き」は、特製タレにゴマ、山椒の風味がクセになる美味しさです。茨木童子をイメージした焼き芋もお楽しみください。**所** 別院町7-8 **時** 17:30～22:00(月・日曜休) **問** ☎621・1068

**厚揚げと湯葉が入った  
伏見屋巻きと惣菜3種盛****〈伏見屋 本店〉**

茨木市産の絹厚揚げと生湯葉をうす味で炊き、大きな玉子に大きなキュウリ、しいたけが入った太巻き寿司。ご飯は少な目なのでアッサリ食べられます。**所** 田中町2-21 **時** 10:00～18:30 **問** ☎631・7422

**いばラッキー丼☆  
牛すじごろごろコロッケ添え****〈割烹片桐〉**

茨木産のブランド鶏卵、旬の野菜、丹波篠山産の新米こしひかりに、職人が目利きした上質の黒毛和牛のみを使用しました。**所** 元町6-3 **時** 11:00～15:00、17:00～21:00(火曜休) **問** ☎626・2722

**ゴマとナッツが香る  
龍王みそを使ったみそカツ丼  
しじみのおみそ汁付き****〈とんかつ 上善〉**

龍王みそを使った、洋風で少し甘めのみそカツです。アクセントのアーモンド、カシューナッツ、ゴマがコクと香りをプラスしています。**所** 真砂一丁目12-31サンライフトウン古市106 **時** 11:00～14:45、17:30～21:30(水曜・第4火曜休) **問** ☎647・7118

**安威川ダム  
牛ステーキカレー****〈和牛カレー大将〉**

和牛をとろとろにした本格ホテルカレーでダム湖を、下流には彩り鮮やかな野菜でダムパークいばきた風の丘ゾーンを表現しました。**所** 本町1-16 本町8番館1階店舗 **時** 11:30～14:30、17:00～21:00(木曜休) **問** ☎623・1212

**茨木の野菜たっぷり  
「竜王山タコライス」****〈筆SALON CAFE SEI〉**

茨木市の最高峰「竜王山」に見立てたタコライス。じっくり炒めスパイスをきかせた挽肉、水分たっぷりのトマトの甘味と酸味、リーフ類のほのかな苦みがご飯とよく合います。**所** 駅前三丁目3-13 西村ビル1階 **時** 9:00～19:00(火・金曜は21:00まで、日曜・祝日休) **問** ☎072・300・2733

**彩り豊かな茨木の勝負飯  
勝利の一手****〈PAPA COOK〉**

将棋で使用される扇子に見立てたご飯を中心に、見山大甘青とうの緑や赤、黄色などの食材を使用した鮮やかな一皿です。**時** 9:00～22:00 **問** ☎080・1528・7595 ※ケータリング専門店のため店舗はありません。

**次なる超オムライス  
「角」煮入り****〈ライオンバー〉**

香り立つバターで火を入れたトロトロ卵に、ワインとスパイスを煮合わせたオリジナルデミグラスソースを絡めました。**所** 西駅前町8-3 **時** 月曜19:30～翌2:00、火～土曜19:00～翌2:00(日曜・祝日休) **問** ☎665・6588

**縁家の牛タンと  
龍王味噌おに定食****〈炭火焼き牛タン 縁家〉**

炭火で焼き上げた厚切り牛タンとハラム焼き、「龍王味噌」の味噌おにぎり、特製のタンシチュー＆牛タンスープにサラダが付いた定食です。**所** 大手町1-3 大手町ビル101 **時** 17:00～0:00、金・土曜17:00～翌3:00(月曜休) **問** ☎631・1508

**茨木産のお米使用の  
チラシ寿司****〈魚庵すし若〉**

地元市場で仕入れた新鮮な魚介類はもちろんのこと、茨木の上音羽産のお米を使ったオリジナルのシャリが絶品のチラシ寿司です。**所** 西駅前町6-22 **時** 11:30～14:00、17:00～21:30(月曜、第2・4火曜休) **問** ☎622・1335





### おにクル ティラプリ

〈プリン専門店 うっふぶりん 茨木本店〉

茨木市ふるさと納税でも人気No.1のティラプリは、プリンとティラミスの良いとこどりの一品。エスプレッソが染み込んだ生地と濃厚プリンクリームは絶品。 **所** 永代町7-27 **時** 11:00～19:00 **問** ☎621・4770



### 蜜ぼてと

〈氷とお芋の専門店 らんらん〉

米油でカラッと揚げたお芋をたっぷりの特製蜜に漬け込みました。一口食べるとお芋の中まで染み込んだ蜜が溢れます。 **所** 真砂一丁目7-25 **時** 11:00～17:30(水曜休) **問** ☎638・0473



### iBASQUEの 茨木バスクチーズケーキ

〈iBASQUE〉

「見山の郷」の米粉を使用し、程よい焦げ目とカット面のコントラストが美しい逸品。優しい甘さ、しっとりとした口当たりが特徴です。 **所** 元町1-17 シエル・エ・メール101 **時** 10:00～18:00(日曜休) **問** ☎664・4711



### おにクリ モンブランどら焼き

〈創作和菓子SENSE〉

おにクルのロゴをイメージ。卵や和三盆糖などを使用したどら焼きの皮に、粒あん、和栗の自家製クリームを絞りました。 **所** 玉櫛二丁目28-14 **時** 9:00～18:00(月・火曜休) **問** ☎609・6236



### 茨木産みかんと 旬の茨木プレート

〈菓子LABO SAKURAI〉

茨木産みかんやマンゴー、卵を使用した一皿。みかんのムースをメインに、マンゴーのブリュレや松ぼっくり風モンブランで秋の茨木市を表現しました。 **所** 宿久庄一丁目3-14 **時** 11:00～17:00(不定休) **問** ☎070・4729・3897



### 茨木の焼き芋屋の スイートポテト

〈ごっつおさん〉

香り豊かで上品な味わいの鳴門金時と、力強い甘さの熟成シルクスイートの焼き芋を使用。“大人の味わい”が楽しめる、新しいおいものケーキです。 **所** 総持寺駅前町5-29 **時** 9:30～18:30(不定休) **問** ☎646・8898



### 安威川ダムパンケーキ

〈Pancakes and Deli Delissimo〉

もちりりパンケーキにフルーツとグラノーラ、生クリームを合わせた、安威川ダムをモチーフにしたパンケーキです。メープルシロップをかけて放流気分も楽しめます。 **所** 稲葉町10-8 エクセル稲葉町103 **時** 11:00～17:00(水・日曜休) **問** ☎604・0166



### ロゼ・オ・ボム

〈パティスリーショコラトリーアルカ〉

人気No.1のアップルパイをベースに、茨木市の花・バラ(ランドラ)の黄色、形をイメージした酸味や紅茶のアーモンドクリームなどを合わせました。 **所** 西田中町3-7 **時** 10:00～19:00(不定休) **問** ☎665・4013



### 茨木・とकिनミルフィーユ

〈パティスリージャマン〉

最強の将棋の駒と言われる「と金」をあしらったミルフィーユです。自家製カスタードクリームとキャラメルクリームを風味豊かなパイでサンドしました。 **所** 園田町10-7 澤江ビル104 **時** 11:00～19:00(水曜休) **問** ☎657・9110



### 素材にこだわる 茨木・ドーナツ

〈もっちゃんどーなつ〉

ドーナツの丸い形に天然のてんさい白砂糖と星型の有機ホワイトチョコで勝利の白星を表現。優しい甘さと有機チョコカスタードクリームのほろ苦さが口の中に広がります。 **所** 駅前二丁目5-24 大福ビル105 **時** 11:00～17:00(水・木曜休) **問** ☎665・7765



### 茨木お茶会 ユニコーンクレープ

〈クレープ&ガレットFluffy〉

抹茶生地にアイスクリーム、カスタードホイップ、キャラメルソース、わらび餅、胡桃の組み合わせがたまらないクレープ。勝利のユニコーンをトッピングしました。 **所** 総持寺駅前町1-37-2 **時** 11:00～19:00(月曜休) **問** ☎665・8689



### 茨木市の花 バラの生菓子

〈菓匠 石州〉

上品な色合いと繊細な文様で茨木市の花「バラ」をかたどりました。滑らかな舌触りが特徴の生菓子(練り切り・こしあん)です。 **所** 元町2-20 **時** 9:30～18:00(日曜休) **問** ☎623・2796



## 茨木竜王ブレンド おろち 〈たたらば珈琲〉

竜王戦のために特別ブレンドしたコーヒー豆を使用。どっしりとしたコーヒー感と深いコクに甘さの余韻が長く続く味わい深いコーヒーです。【所】大池一丁目14-40 【時】8:00～19:00(月曜休) 【問】☎646・6427



## 一郷から季節の彩りー 赤紫蘇サイダー 〈見山の郷交流施設組合〉

ポリフェノール、βカロテン、カルシウムを含む見山特産の赤しそを使用。炭酸も甘味も赤しそを邪魔せず、さっぱりとした味わいをお楽しみください。【所】長谷1131 【時】9:00～16:00(火曜休) 【問】☎649・3328



## アボカドコーヒー・竜王山Ver. 〈カフェレカ〉

ハンドドリップコーヒーにアボカドを合わせた、クリーミーな口当たりのシェイク。見山の郷産「甘酒」(米麹)で優しい味わいを醸し出しています。【所】元町1-23(1階) 【時】11:30～17:00(不定休) 【問】☎601・0219



## ホッと一息！ 自家製ホットジンジャー＆チャイ 〈AIRSTREAM KITCHEN BAMBI〉

生姜をシナモンや八角、鷹の爪と一緒にじっくり煮た「自家製ジンジャーシロップ」をお湯で割りました。「ホットジンジャー」またはミルクティーで割ったチャイもお楽しみください。【所】佐保193-2 【時】11:00～16:00(不定休) 【問】☎649・2266



## いちごミルク 〈milk stand cafe elle〉

いちごで作ったやさしい甘味の無添加シロップと牛乳で作るいちごミルクです。牛乳のまろやかな味わいといちごの食感をお楽しみください。【所】駅前一丁目1 いばらきスカイパレット2階 【時】9:00～17:00(不定休) 【問】☎080・4490・7557



## 赤しそとバラの ソルベドリンク 〈パティスリーショコラトリーアルカ〉

茨木市名産の赤しそ、茨木市の花「バラ」をイメージした赤いドリンク。赤しそと隠し味に梅が入った少し酸味のきいた味わいです。【所】西田中町3-7 【時】10:00～19:00(不定休) 【問】☎665・4013



## バラ薫るレモンエイド 〈Cozy Cafe & Bar beyond〉

自家製レモンシロップのやさしい甘味と爽やかな酸味に、しっかり薫る茨木市の花「バラ」の優雅な味わいがプラスされた炭酸ドリンクの「エイド」です。【所】西駅前町6-23 三島コーポレーション西駅前BLD. 2階 【時】11:30～16:00、17:00～22:00(不定休) 【問】☎665・9121



## 茨木の鬼も喜ぶ 梅ジュース 〈季節ころ 廣〉

2年熟成させた梅シロップは、完熟南高梅と茨木産梅の2種類の梅シロップを合わせました。梅の香りと甘酸っぱさをお楽しみください。【所】別院町7-8 【時】17:30～22:00(月・日曜休) 【問】☎621・1068



## 自家養蜂はちみつレモネード 〈FARMER'S KITCHEN〉

佐保の自然豊かな、色とりどりの花から採取した自家製養蜂はちみつで漬けたレモンと、爽やかなミントが楽しめるレモネードです。【所】佐保194-4 【時】10:00～17:00(土・日曜、祝日は18:00まで) 【問】☎649・1001



## 竜王山の勝ちハーブ茶 〈キッチン花子〉

霊峰・竜王山の麓で栽培した、勝利と幸運の香草である甘く爽やかな香りの「バップファローグラス(ホーリーグラス)」のお茶です。【所】宇野辺二丁目5-4 ボナール青葉丘1階 【時】10:30～20:00(水・日曜、祝日休) 【問】☎621・0875



メニューブックを持って市内店舗を回っててください

商工労政課  
高橋



▲掲載店舗の詳細や場所はこちらから

## 関連イベント

メニューブックに掲載されなかった店舗を含めた全参加店舗で対象メニューを注文すると、抽選で豪華景品が当たります。掲載メニューの他にも、茨木の魅力あるメニューがたくさんありますので、ぜひお楽しみください。詳細は右図からご覧ください。

