

2018 10.22 Mon.
GRAND OPEN

掲載されている情報は2018年9月末現在の情報です。
変更となる場合もございます。ご了承ください。

表記価格はすべて税込みです。



※施設内に喫煙所はありません。



『行きたい 住みたい

KYOTO 洛西口』を目指して

はじめまして、トートです。

京都・洛西エリアの玄関口である阪急洛西口駅高架下に

トート阪急洛西口が誕生します。

洛西口は西山の美しい山並みが広がり

そこにはのどかな時間が流れています。

大原野野菜やたけのこの生産地として

豊かな自然が魅力のエリアです。

T a u T（トート）の名称は、

ペアで連なる高架の柱を表すTとTがつくる高架下空間で

人と人が出会う（a u）ことを表現しています。

訪れる人が想い想いに時間を過ごすことで

毎日の暮らしが今よりも便利で楽しいものになる

京都の食文化を体感し、学びや交流が生まれる

自転車で少し足をのばして

洛西口エリアの魅力を再発見する・・・

T a u T 阪急洛西口は、

この街が「訪れたい」「住みたい」「住み続けたい」と

思っていただけのエリアとなることを目指していきます。





Opening Special

1,000円以上お買い上げで
うれしいプレゼントが！
グランドオープンから3日間、
1,000円以上お買い上げのお客様に、
次回来店時に使える100円商品券または粗品をプレゼント！
（期間中、先着200名様）

1,2,3,4,5



1. もっちり食感のメルトースト 248円。2. クイニーアマン、デニッシュ、クッキー生地の上層となった第3のメロンパン 238円。(*SARAH 2017 下半期最高3つ星受賞) 3. クリームチーズのカンパニュ 227円。4. 直火で炒ったゴマのハースブレッド 259円。5. パラエティ豊かなラインナップ ※価格は変更の場合もございます



おいしいパンがあるとおいしいコーヒーが飲みたくなる。もちろん、その逆も。そんなステキなベアリングを叶える、京都が誇る実力派店が登場します。イートインもよし、テイクアウトもよし。あなた好みの使い方を楽しんで。



6,7,8,9,10

6. スワン(白鳥)をモチーフにしたラテアート。7. エスプレッソをオレンジと炭酸で割ったエスプレッソ・オレンジータ。8. 自家製バナナブレッド。9. ネルドリップで抽出したクリアな味わいのアイスコーヒーボトル 720ml。10. 自家製アイスクリームミックスベリー。



Opening Special

オープンから1ヶ月間
お得な特典いろいろ
10月末までコーヒー、カフェラテが100円OFFに！
さらに1,000円以上のお会計で、ディップスタイルコーヒー1つをプレゼント。



食感も、風味も 変化自在な 天然酵母パン

N2

長岡京に本店を構える天然酵母パンの名店。レーズンやライ麦などから起こした自家製酵母をパンの種類によって使い分けることで「天然酵母パン＝酸味が強い・硬い」といったイメージを覆す、風味豊かな味わいに。「小さなお子さんからシニア世代まで、世代を問わず毎日楽しめるパンを」と、価格帯もリーズナブルに。季節感を取り入れながら、ハード系から菓子パン、惣菜パン、サンドイッチまでジャンルも幅広くラインナップ。また、ソフトクリームを乗せたパンや有名カレー店とのコラボカレーパンなど限定メニューにも要注目。



心もカラダも喜ぶ みんなのCAFE

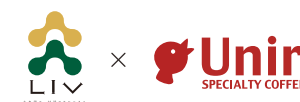
生姜を主役に、地元産の野菜をたっぷり使ったヘルシーなランチ。
スペシャルティコーヒーを飲んでゆっくりくつろぎ、夜は自然派ワインとアラカルトを。
気分やシーンに合わせて楽しめる、懐の深いカフェができました。



1,2,3,4,5



1. 大原野直送の野菜と20種以上のスパイスを使用したスープカレー。2. 果相プリンも生薬ジャムをお好みで。3. 自家製生薬シロップをスイーツやドリンクに。4. 旬の野菜と生薬を使った週替わりランチ。5. ワークショップやパーティーなどの貸切り使用も可。



N7

子育て世代を中心に 誰もが笑い合える 温かな空間を

乙訓エリアで注文住宅の施工・販売を行う[株式会社リヴ]による、暮らしのスタイルを提案するコミュニティカフェ。料理のテーマは“食の安全”と“地産地消”。カラダにやさしい食材・生姜と地元農家直送の野菜を使ったランチやスイーツ、出汁でシンプルに味付けした離乳食もあり、子育て世代にも嬉しい内容に。また、「一日中過ごせる居心地の良い場所に」と、長岡京の名店[ユニール]のスペシャルティコーヒーを提供。夜はアラカルトを中心にオーガニックワインが味わえるダイニングとして利用できる。



Opening Special

オープンから1ヶ月間、
コーヒーがお得に！
オープンから1ヶ月間、本紙を
持参された方限定でコーヒーを
100円OFFでご提供。

店長 永野宏和さん

全国に誇る 京都発の名店が 新境地開拓

京都・大阪に3店舗を構え、いずれも行列が絶えない[麺屋 たけ井]。「子どもからシニアの方まで幅広く愛されるように」と、新店舗では初の塩ラーメンに挑む。

貝塩ラーメンは、豚骨で丁寧に汁をとった清湯スープに、アサリ出汁を加え、あっさりとしながらもコクとキレのある味わいに。また、超濃厚魚介豚骨スープ×極太麺でおなじみのつけ麺にも、辛味を楽しむ辛つけ麺が登場。貝塩ラーメンは洛西口店限定、辛つけ麺は他店に先駆けての販売となるのでお見逃しなく。



店長 蘇木孝弘さん

Opening Special

オリジナルノベルティー
プレゼント！
先着50名のお客様に麺屋たけ井TsuT 阪急洛西口店 OPEN 記念マグカップを進呈。



1. 今まで醤油ベースのみ提供してきた[麺屋たけ井]初の塩ラーメン、貝塩ラーメン 830 円。2. 辛つけ麺 980 円。自家製ラー油で辛さを調節することも可能。3. 京都産の濃厚な卵を使用した塩玉子かけご飯 250 円。竹炭焼釜で仕上げた岩塩と出汁醤油でいただいて。



LOVE, 麺！

行列のできるラーメン店で、こだわりの詰まった一杯をツルッと。
創作生パスタ専門店で種類豊富なパスタを食べた後はお茶とケーキでまったりと。
珠玉の麺、今日はどちらを選ぶ？



5



6



店長 石出知之さん

Opening Special

ノベルティ進呈！
グランドオープンから3日間、
各日先着10名(計30名)にパス
タフォークプレゼント。



4

モチモチ食感が たまらない 生パスタを日常に

京都や滋賀に店舗を持つ、地元密着型の生パスタとチーズケーキの専門店。店内で毎日製麺するパスタは、デュラムセモリナ粉と水と塩のみで生地を作り、一晩寝かせることで独特のもっちり食感に。

ミートソースやボンゴレロッソなど定番から、博多明太子や生鮭などを使用した創作パスタまで、常時約20種が揃う。また、「カフェとしてもオールタイムに集えるように」と、姉妹店のケーキ工房[ゆるる]から直送されるチーズケーキ、自家製わらびもちなどのスイーツも充実。

自家製生パスタ & チーズケーキ



4,5,6

4. 人気No.1のミートクリームカルボナーラ 1,150 円。5. 旨味たっぷりの明太子と生鮭と舞茸のパスタ 1,100 円。6. 蒸しチーズケーキとレアチーズケーキが二層になり、抹茶のスポンジ生地でコーティングした抹茶のドーナツチーズケーキ 500 円。



hiyori



1



2



3

Opening Special

ピオワインをお得に
楽しむ限定チャンス！
「チラシを見た」の一言で、10/28
までオススメのピオワインをグ
ラス一杯サービス。



1,2,3,4,5



1. カウンターに並ぶおばんざい。2. 川上氏自らサーヴすることも。3. 南蛮漬にした鮭の切身とらっきょうベースの無添加タルタルソースを合わせた、鮭のタルタル南蛮。砂糖を使わず、煮切りみんとすりおろしりんごで甘みをつけた鶏肝のニンニク醤油漬。

4,5. 長野県のワイナリー「井筒ワイン」による、酸化防止剤・保存料を一切使用せずに仕上げた「生」ワイン。桔梗ヶ原一帯で収穫されたぶどうのストレート果汁を醸造し、果汁がワインへと変貌を遂げる発酵終了間際の状態を直接瓶に詰めた限定醸造品。

※こちらのワインはラインナップの一例です。時期によっては取り扱いがない場合がございます。

N3

おいしく 食べて飲んで、 カラダにもおいしい

京都出身のラジオDJしもぐち☆雅充氏と、健康料理家・川上晶也氏がタッグを組み「おとなが集い、楽しめる場を」と、食堂をオープン。水と油、調味料にこだわりながらも決して「頭で考えすぎない」ユルさが心地よい料理を提供。昼は旬の野菜をたっぷり使ったおばんざいランチと和風担々麺「和たんたん」、夜はおばんざいをアテにフランス、イタリアなどのピオワインが楽しめる。また、店内で手作りする持ち帰り用デリの販売も。今後は、しもぐち氏のライブイベントや、川上氏の料理教室なども開催予定。



料理家 川上晶也さん

オーナー しもぐち☆雅充さん



6



7



8



6,7,8,9,10



6. チューハイ各種 250 円〜、日本酒グラス 400 円。7. 大人気のハム、マヨネーズ、玉子、塩コショウでシンプルに仕上げた自家製ポテサラ 150 円はどんなお酒とも相性の良い人気の一品。8. 串カツ盛り合わせ 480 円。9. 手作りの純米酒のみを醸す京都伏見の小さな酒蔵、藤岡酒造の蒼空 純米酒 美山錦。蒼空を思わせるような爽やかで優しい味わい。

10. 日本酒ブームの火付け役ともなった山口県旭酒造の舞祭 50。山田錦を50%まで磨いて醸した純米大吟醸で、フレッシュな風味と柔らかな香りが絶妙なバランスが特徴。

※時期によっては取り扱いがない場合がございます。

Opening Special

最初一杯を無料でご提供！
グランドオープン(10/22)から3
日間、ファーストドリンクが無料
に(お一人様につき一杯のみ)。

N5

揚げ物の香りに 誘われてついつい ピットイン



女性おひとりさまでも気軽に立ち寄れるよう「美味しい・安い・早い・楽しい・きれいな」をコンセプトにした、立ち飲み店。ポテサラ、唐揚げなどの定番から、カニカマ一本揚げなど創作料理までバラエティ豊かなメニューが自慢。

また、阪急洛西口駅では、お酒に合うおばんざいと季節の素材を使った揚げ物が充実。京都を始め、全国から季節ごとにセレクトする日本酒は常時5〜6種。1,500円〜あれば飲んで食べて、を充分楽しめるというお財布に優しい価格設定。さらに昼酒もOKというから嬉しい限り。

Opening Special

SNS フォロワーにお得な特典！
「uroco 公式インスタグラム」を
フォロー＆いいね！でお得なプ
レゼントが！詳しくは店頭にて。



来店員さんへ

N1

上質な魚介が自慢 老舗鮮魚店の 気になる新展開

1927年に京都で創業し、現在京都・大阪・滋賀に13店舗を展開する鮮魚店[西浅]。京都中央卸売市場や全国の漁港から直接仕入れる天然物を中心とする、鮮度の良い上質な魚介を提供。

[uroco]は、[西浅]初となる鉄板丼とお寿司のテイクアウト専門店。注文ごとにバター醤油、XO 醤、西京みそ、タイ風ナンプラー、醤油麹といった5種の味付けソースを選び、海鮮や野菜を焼き上げる。また、鉄板で仕上げるタタキ丼も必見。天然もの中心のお寿司は、毎日10〜15種揃い、バイキング形式で選べるのも楽しい。



1. 巻き寿司の上に約8種のネタが溢れんばかりに盛られたこぼれ寿司。2. ネギがアクセントになったアジ押し寿司。3. イカは丸ごと一杯を使用したケンサイイカづくし。4. エビ、イカ、ホタテを中心としたXO 醤鉄板丼。※内容や価格は季節や入荷状況により変わります。

お持ち帰りを
楽しもう！

Enjoy Take Out

老舗鮮魚店によるシーフード鉄板焼と寿司の専門店がオープン。
また、関西人の食に欠かせない、粉ものの名店も。
忙しいときや疲れたときは、いさぎよくテイクアウトに頼っていいんです。

5,6,7,8



Opening Special

オープン3日間限定！！
特別価格でご提供
たこ焼6個250円、お好み焼豚玉300円、焼そば並盛300円
※セール中は上記3品のみの販売となります。

N6

出汁の旨味と 職人の技が効いた 大玉たこ焼

粉ものの激戦区・大阪は生野区発の、たこ焼・お好み焼・焼そばの専門店。
出汁にこだわりの、たこ焼には煮干とムロ節など数種類の魚をブレンドし、旨味たっぷりの味わいに。お好み焼には、鯉節にサバ節やイワシ節を合わせて風味が豊かに。調理には、一般的な鉄板よりも厚く、熱伝導率の高い鉄板を使用。食材が持つ本来の旨味が生地の中にギュッと凝縮し、たこ焼は外がフワッ中はトロっと、お好み焼はフワッと仕上がる。熟練の職人が焼き上げる、できたてならではの食感も楽しんで。



5,8. たこ焼6個330円〜。ソースのほか、塩、ポン酢、醤油など味付けやトッピングが選べる。6. ふっくらとした食感が人気のお好み焼豚玉380円 7. トマト・りんごなどを使用した、濃厚甘口ソースが食欲を刺激する焼そば並盛380円。



4



習い事の定番

プログラミング教室 はじまるよ！

プログラミング必修化の時代、
習い事の新しいカタチ

2020年から小学校での必修化が決定され、注目を集めるプログラミング。[プログラボ]では、ロボットの組み立てや動作の仕組み、プログラミング等について、やさしくわかりやすいオリジナルテキストを元に授業を進行。単にコーディング(※)を学習するのではなく、授業を通じて好奇心と探求心を育み、物事を論理的に捉えて問題解決できる「夢を実現するチカラ」を身につけていく。

※プログラミング言語でコンピュータが処理できるプログラム(ソースコード)を作成すること。

point

1 ロボット制作



かっこいいロボットが
自分で作れた！

授業では一人1台、ロボット「教育版レゴ(R)マインドストーム(R)EV3」を使用。ロボットの仕組みや基礎を身につけ、大会等ではコミュニケーション能力を養うため、2〜3人で協力して1台のロボットを作り上げる。

point

2 プログラミング

パソコン(またはタブレット端末)でプログラミングを行う。プログラムでロボットが動く仕組みを理解し、ロボットを自分の思い通りにコントロールし、ロボットを通じた「表現」を実践。

わかりやすい
教材を見ながら組立て



point

3 発表・プレゼンテーション



みんなの前で
発表するのも楽しい！

幅広くITについて学びながら、プレゼンテーションツールなどを使用。授業で制作したロボットについての発表資料を作成し発表することで、表現力とプレゼンテーション能力が身につく。

今冬に体験教室を
実施予定

詳細は、プログラボのホームページに随時アップ予定

プログラボ Q で検索！



N11

忙しい毎日 洗濯の賢い選択 あるじゃない！

立ち寄り便利な
クリーニング店、
お得なサービス
いろいろあります。



1. 会員になると、
とてもお得。

年会費500円を支払うと、次回利用できる500円分チケットがもらえる。さらに、いつでもクリーニング10%OFF、誕生日月には50%OFFに。ほかにも、会員だけの嬉しい特典がいっぱい！

2. 国家資格クリーニング師
による細やかな仕事



より汚れを落としやすくするための洗
浄前処理を行い、衣服のダメージを最小限
に留める最先端の特殊溶剤を用いた洗濯乾
燥機を使用。特殊技術によるしみ抜きなど、優
れた技術で様々な柔軟に対応。



3. 満足いかなければ
洗いなおしOK

洋服ごとに最も適した洗い方、仕上げ方
でクリーニング。しかし、万一仕上がりに
不満を感じたときは8日間以内に伝票・
タグを付けたまま来店すれば、洗い直
し対応も。細やかなサービスで安心。

4. お預かりボックスで
お待たせしません

忙しい人に嬉しい、無人受付
システム。会員登録時にもら
える専用袋に衣類を入れて
ボックスにIN。ボックスを開
めるとお預かり伝票が出てく
るので受け取り、記載されて
いる仕上がり日以降に店頭で
お引取りを。



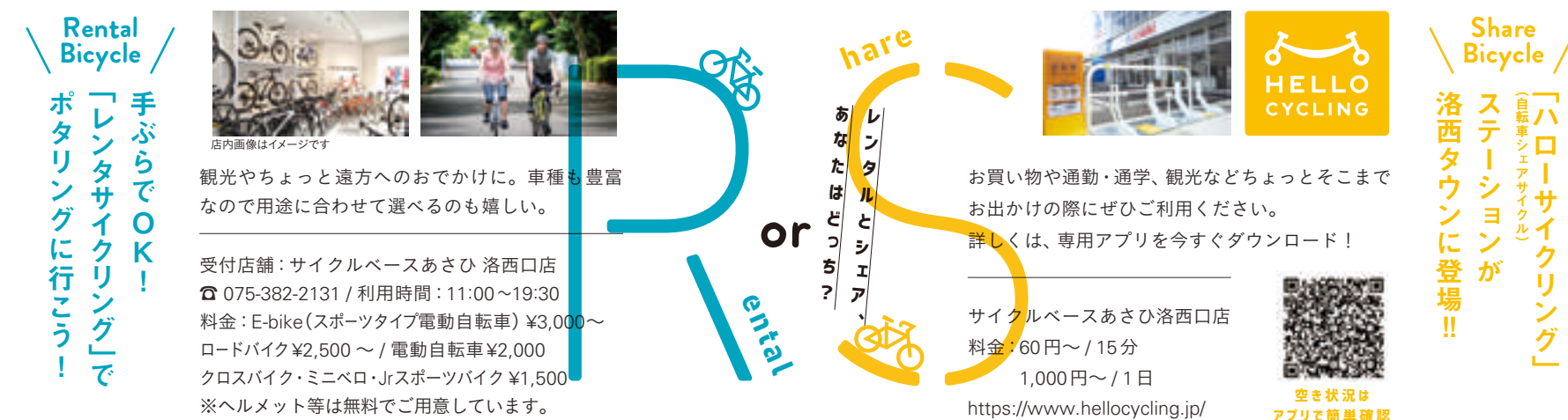
N4



クリーニングあびびる

Opening Special

新規ご入会で お得な特典が！
オープンから一週間、ご入会された方
(年会費500円)はその場で、お洋服の
ドライクリーニング50%OFF(外注品
除く)に！ また、Yシャツハンガー仕
上げは150円に。さらに、オリジナル
クリアファイルのプレゼントも。



SHOP
INFOR
MATION

店舖情報



各店舗の最新情報・詳細、TauTでのイベント情報などはTauT阪急洛西口公式サイトをご覧ください。

<https://www.taut-rakusaiguchi.com/>

