

Café Kitsuné

— PARIS —

Café Kitsuné の大阪初店舗が 3 月 21 日（金）オープン

大阪店限定メニューやグッズも展開



ライフスタイルブランド・メゾン キツネが運営するカフェ、カフェ キツネは 2025 年 3 月 21 日（金）に大阪・梅田 グラングリーン大阪 南館に大阪初となる新たな店舗をオープンいたします。

店内に入ってすぐ左では新アイコンの Barista Fox がお出迎え。既存のカフェ キツネ店舗と同様、木材や銅板など温かみのある素材をベースに、日本らしさのある畳や網代が加わったモダンな店内。店内に広がる SONOS のサウンドシステムからは時間帯に合わせた Kitsuné Musique の最新プレイリストが流れ、空間を心地よく彩ります。

岡山の自社焙煎所から届けられる新鮮なコーヒー豆を使用し、普遍的な変わらない美味しさを日々追求しています。

新しい Café Kitsuné でくつろぎのひと時をお楽しみください。

大阪店では、ここでしか味わえないオリジナルドーナツを販売。

カフェ キツネ エグゼクティブシェフが独自に開発したドーナツは、食事系・スイーツ系のバリエーションを常時5種類前後取り揃えます。国産小麦とじゃがいもピューレを加えたもちもち食感のオリジナル生地を使用し、自家製のクリームやこだわりの食材と合わせた、見た目も楽しめるドーナツです。テイクアウトも可能で、これからの季節は店舗前の公園エリアでお召し上がりいただくのもおすすめ。

<フレーバー詳細>

・ Custard ¥650

濃厚なカスタードと低脂肪の生クリームを合わせ、軽さのあるディプロマットクリームをたっぷり詰めています。トップのいちごとピスタチオがアクセントに。

・ Matcha ¥650

宇治抹茶を使用したカスタードと低脂肪クリームを合わせ、濃厚ながらさっぱりとした抹茶の味わいを楽しめます。キツネチョコをトッピング。

・ Café-Chocolat ¥650

キツネオリジナルブレンドのエスプレッソを使用したカスタードに、カカオ70%のチョコレートと合わせたディプロマットクリーム入り。チョコレートとコーヒーの風味をふんだんに感じられます。

・ Anko ¥650

北海道産小豆を使った自家製あんこを使用。手をかけて炊いたあんこは渋みのないすっきりとした味わいで、生クリームとの相性も抜群です。

・ Egg ¥650

自家製マヨネーズを合わせたスパイシーなスクランブルエッグに、グリーンカールを合わせた食事系ドーナツ。

・ Jambon ¥750

フランス産の生ハム（9ヶ月熟成）を使用し、ルッコラやチーズと合わせた食事系ドーナツ。食べ応えがあるので軽いランチにもぴったり。

※全てテイクアウト可能、全て税込価格。



オープンを記念して、各日税込1,500円以上ご利用いただいた方先着30名様に、特別なギフトをプレゼントいたします。（なくなり次第終了）

また、3月下旬には日本限定商品のCafé Kitsuné エコバッグの大阪限定カラー（MATCHA）が発売予定です。

<店舗情報>

Café Kitsuné Osaka

大阪府大阪市北区大深町 5-54 グラングリーン大阪 南館

Tel: 06-6225-7784

9:00~21:00 不定休

<Press Contact>

塚本 miki.tsukamoto@maisonkitsune.jp / 070 5561 5704

[Official web](#)

Instagram [@cafekitsune](#)

X [@kitsune_japan](#)

LINE [@maisonkitsune_jp](#)