



おいしい生活が
すぐそばに。
新千里南町



シンフォニア新千里南町ガーデンズ
タウングルメガイド

このまちが好きになる。



新千里南町はこんなまち

千里ニュータウンで最後の住区

千里ニュータウンの中で最後に開発された約99ヘクタールの住区で、新御堂筋の西に沿って南北に細長い町。1968年から入居が始まりました。千里ニュータウンは緑地が21%と他に類を見ない緑の多さが特徴であり、

新千里南町でもその豊かな緑が感じられる街並みになっています。

付近は桃の産地

新千里南町の最寄り駅である桃山台駅、またその周辺が桃山台と呼ばれるのは、このあたりがタケノコと並ぶ桃の産地であったことに由来します。

市民の憩いの場 二ノ切池公園

農業用水に利用されていた二ノ切池は、旧熊野田村の溜池で、上ノ池とも呼ばれていました。その一部を整備してできたのが二ノ切池公園。温水プール、約60種千株のバラがあるバラ園、バードハウスが設けられています。

フレンチ

KAMIKAWA P8/MAP ②

かみかわ

素材の持ち味を生かしたメニューの数々

朝から深夜近くまで気軽にフレンチを味わえる地元の人気店。素材は栽培方法・衛生管理・添加物の有無などにこだわって産直で仕入れています。

季節の野菜、肉類、魚介類そのものおいしさを生かし、コースだけでなく、アラカルトメニューも充実。各種メニューはテイクアウト可能です。



ベーカリー

a bientot P8/MAP ①

ア・ビアント本店

長時間発酵で風味豊かな味わい

オープンキッチンの厨房から次々と運び出されるパンは約80種。生地を長時間発酵させることで、風味豊かに焼き上げています。ハード系からデニッシュ類まで種類が豊富で、幅広い年齢層から支持されています。

新千里南町は、おいしいまち。
デイリーユースから晴れの日まで。

イギリスと国産の2種の塩とバターのみで味付けした「お野菜の煮込み」(1300円)は野菜の旨味がスープにしっかりと溶け込んだ優しい味。



SHOP DATA

☎06-6319-9187

◆住/豊中市新千里南町3-1-14 ナカニシビル1F

◆営/カフェ 7:00ごろ

(市場に出かけているときは遅めになります)

ランチ 11:00~

ブランチ 15:00~

ディナー 18:00~24:00

バー 21:00~

◆定/火曜日



SHOP DATA

☎06-6835-3070

◆住/豊中市新千里南町3-1-14 ナカニシビル1F

◆営/7:00~19:00 ◆定/無休



人気のベスト3は、「バゲット」(259円)、「バタール」(259円)、「クリームパン」(151円)。



ガラス張りの外観。おいしいパンに魅せられた人々がひっきりなしに訪れます。



居酒屋

味処 祭 P8/MAP 6

あじどころ まつり

新鮮な魚介類を
中心にした
豊富なメニュー

全国各地から入荷したぴちぴちの魚介類、旬の野菜を使ったオリジナルメニューがずらり。名古屋コーチンの鶏ガラを2日煮込んでスープにした「コーチン鍋」、季節の食材たっぷりの「特製釜飯」、ズワイガニを丸ごと一匹使った「かにクリームコロッケ」などがおすすすめ。飲み放題付きのコース「得得ポッキリ」が4000円とリーズナブルです。



SHOP DATA

☎06-6835-2313

◆住/新千里南町3-1-24 桃山台グリーンピア1F
◆営/平日/17:00~2:00(L.O.1:30)
休日/17:00~1:00(L.O.0:30)
◆定/水曜日

串カツ

喝采 P8/MAP 8

かつさい

秘伝の油でからりと
揚げた創作串

ひと手間かけた、バリエーション豊富な串メニューが人気。3種をブレンドした秘伝の油でからりと揚げています。ストップがかかるまで続く「おまかせコース」のほか、串10本に、お茶漬けかデザート盛り合わせを選べる「かつさいコース」は2500円。箸休めとして各コースに付く「手作り豆腐」は絶品です。単品オーダーも可。



SHOP DATA

☎06-6834-9441

◆住/豊中市新千里南町3-1-13
◆営/11:30~14:00
※ランチは平日のみ
17:00~22:00
(土・日17:00~22:00)
◆定/水曜日

中華

響鈴 P8/MAP 7

シャンリン

ミネラルたっぷりの
塩味が
基本の広東料理

魚介類を多く使った中国・広東料理のお店。味の基本として、まろやかでミネラル分が豊富な伊豆大島の天然塩を使用しています。おすすすめは、イカ・エビ・ホタテの「海鮮三種の天然塩炒め」(1480円)。カニをトッピングした「カニ焼売」(1つ200円、2つから注文可)はしっかりと豚肉の食感が残った食べ応えのある一品です。



SHOP DATA

☎06-6832-2888

◆住/豊中市新千里南町3-1-24 桃山台グリーンピア1F
◆営/11:30~14:00(L.O.)
17:30~21:30(L.O.)※日祝は21:00L.O.
◆定/月曜日(祝日の場合は営業・翌火曜休)
第2・4火曜日(祝日の場合は営業)



スイーツ

patisserie Natsuro P8/MAP 9

パティスリー ナツロウ



卵の風味が生きた
ロールケーキが人気

立地のよい駅前のバスターミナルにあるケーキショップ。人気の「純生ロール」(864円)は、卵を多く使って香り豊かなフワフワの生地、低脂肪のクリームとカスタードがたっぷり。フランスのアーモンドペースト、すりおろしたフルーツの皮、低水分のフレッシュバターを使用した焼き菓子もおすすめです。

SHOP DATA

☎06-6832-7260

◆住/吹田市桃山台5-2-1
◆営/10:30~20:30(イートイン20:00)
◆定/無休



蕎麦・創作料理

一柳斎 玄庵 P8/MAP 5

いちりゅうさい げんあん

高級蕎麦粉を
使った一品も美味

手打ちの蕎麦は、信州・最良八ヶ岳山麓産の高級素材を石臼で挽いたもの。殻を取り除いた「更科(白そば)」と、殻つきのまま挽いた「田舎そば(黒そば)」の2種類から選べます。蕎麦粉だけでつくった「蕎麦豆腐揚げ出し」(500円)は山芋のような食感でふんわり。「すだち蕎麦」(1000円)は温冷どちらもあり、シメで注文する方が多いとか。



SHOP DATA

☎06-6834-0188

◆住/豊中市上新田3-3-38 第二千里グランドハイツ 1F
◆営/11:45~14:00 (L.O.13:45)
18:00~22:00 (L.O.21:30)
◆定/月曜日(祝祭日の場合は翌日)



食堂カフェ

potto P8/MAP 4

ポット

自家製
ミートソースと
パンケーキが絶品

パスタは全て生で「もちもち」の新食感。イチオシの「ミートソース」(590円)は牛1頭から0.2%しかとれない希少なすじ肉を使ってコラーゲンたっぷり。また、人気のオマール海老のソースなどパスタは常時6種類あります。しつとりと食べやすいパンケーキは薄焼でもっちり、マカデミアナッツソースなど8種類と季節限定メニューも。



SHOP DATA

☎06-6832-7777

◆住/豊中市上新田3-1-9
◆営/10:00~22:00 ◆定/不定休



“シンフォニア新千里南町ガーデンズ”から
「こちよ暮らし」がはじまる。

Access Map



※掲載の内容は2014年10月現在のものです。

■ お問い合わせは、「シンフォニア新千里南町ガーデンズ」マンションギャラリー



0120-194-442

新千里南町194

検索

いくよ シンフォニア

■ 事業主(売主)

AsahiKASEI
旭化成不動産レジデンス



NTT都市開発



長谷工 コーポレーション

■ 販売提携(代理)



長谷工 アーベスト