

¥0 TAKE FREE

# KYOTOLIFE

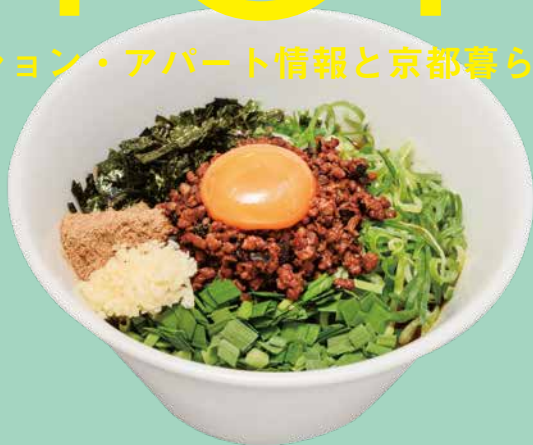
マンション・アパート情報と京都暮らしを楽しむためのフリーマガジン

Jan. 2022

No.127

12月23日発行

毎月最終木曜日発行



## カフェのパフェ

&

## まぜそば・油そば



New Open Cafe

注目の新しいカフェ

LOVE THE CURRY

Vol.51 フジヤマプリン「ベーコンエッグカレー」

KYOTO OYATSU CLUB

第73回「ふわもちしっとりドーナツの、クリームぎっしりマリトッツォ」

今月の、京みやげ

No.073 プティ・タ・プティ「[ミュゼ]レターセット」

WHAT'S!?! オンラインでお部屋さがし

学生向け物件特集

大学生向け新築・おすすめ物件特集

京都ライフ管理物件特集

大学生1人暮らし向け市区町村別物件特集

かんたんお部屋さがしは…

京都ライフ

京都全域くまなくネット

ライフ情報社



新型コロナウイルス感染拡大の影響により、掲載の飲食店について営業時間や営業形態の変更、臨時休業等、取材時と状況が異なる場合があります。最新の情報は、各店の問い合わせ先、ホームページ、SNS等をご確認下さい。

# New Open Cafe

注目の新しいカフェ



「からだの中からキレイ」が叶う白いカフェ  
たっぷりの陽の光に包まれながら

外側はさっぱり、中はおもちり食感の米粉生地のパIZZAには、カシューナッツを発酵させて作るヴィーガンチーズを使用。季節の野菜がたっぷりのトマトソースパIZZA (1,200円)。メープルシロップで甘味をつけたチョコのテリーヌ (700円) は濃厚な味わいにラズベリーソースの甘酸っぱさがよく合う。レモンとオーガニックシュガーを熟成させて作る自家製シロップのレモネード(600円) は、ほどよい甘みと酸味がスッキリおいしい。テラス席の2階にはオープンエアが気持ちいい、とっておきのバルコニー席も！



## cafe planet

カフェプラネット

東山三条のヴィーガン&グルテンフリーカフェ「Choice」による新店が賀茂大橋西詰に誕生。「Choice」同様、形成外科医がプロデュースし、「身体の外側だけでなく中からキレイに」というコンセプトのもと、「Choice standard」という独自の基準を採用。フードやドリンクは、オーガニックの食材を中心に使用し、独自のこだわりをもった調理法で提供する。軽食からスイーツや自家製ドリンクまで、見た目も味も満足のプラントベース、ヴィーガン&グルテンフリーのメニューがずらり。たっぷりの陽光が降りそぐ店内は白を基調にした清々しい空間。ナチュラルなインテリアが居心地よく、犬と一緒に川沿いのテラス席も広々と気持ちがいい。ゆったりと、心と身体をいたわるひとときを。



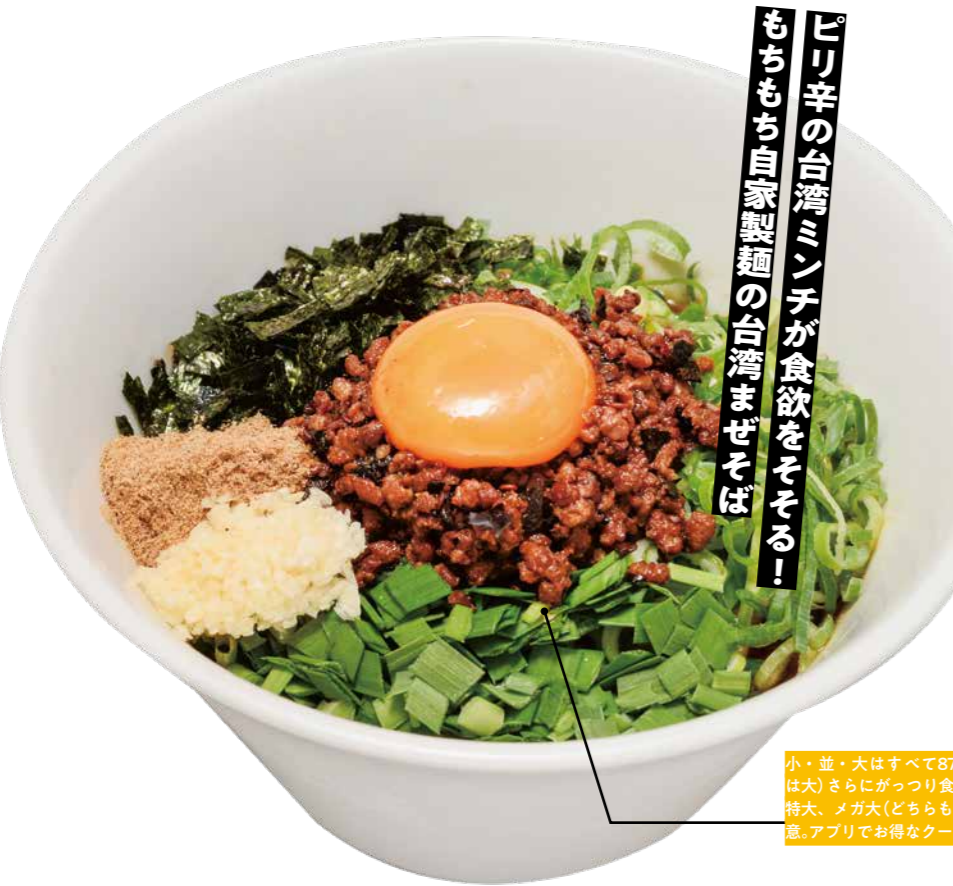
京都市上京区梶井町447-5 SWLビル1階  
TEL 075・585・4868  
11:00-18:00  
水曜休  
※年末年始(12/29~1/2)休  
Instagram: @planet.kyoto





新型コロナウイルス感染拡大の影響により、掲載の飲食店について営業時間や営業形態の変更、臨時休業等、取材時と状況が異なる場合があります。最新の情報は、各店の問い合わせ先、ホームページ、SNS等をご確認ください。

# まんぷく上等!まぜそば



## キラメキノトリの「台湾まぜそば 直太朗」

京都府を中心に20店舗展開する「キラメキノトリ」。看板メニューは鶏白湯ラーメンと台湾まぜそばで、開店以来多くの学生に愛されている。「台湾まぜそば 直太朗」はたっぷりのネギ、ニラに台湾ミンチと卵が載ったいかにも食欲をそそるビジュアル! 麺は北海道産小麦100%、太さ2.5ミリのもちもち自家製麺。茹で加減を調整しグルテンを出すことで、台湾まぜそばに欠かせない粘りが生まれるのだとか。麺の下に隠れる特製醤油やラード、鶏白湯スープを使ったタレをしっかりと絡めてどうぞ! 卓上のレモンペッパーやブラックペッパー、お酢での味変もぜひ。最後は追い飯でタレが染みたネギやニラを味わい尽くして。

キラメキノトリ  
京都市上京区出水町281 永田ビル1階  
TEL 075-231-2505  
11:00-15:00 (L.O.14:30)  
18:00-23:00 (L.O.22:30)  
年中無休  
<https://kirameki-mirai.co.jp/>



小・並・大はすべて870円! (写真は中) さらにがっつり食べたい人には特大、メガ大(どちらも+100円)も用意。アプリでお得なクーポン配信中!

# そば・油そば



## ラーメンムギ Vol.1 の「名古屋コーチン鶏油まぜそば」

純系名古屋コーチンを贅沢に使った濃厚で繊細な鶏の旨みたっぷりのラーメンが人気の店のまぜそばに注目! スープをとる際に出る旨味が凝縮された鶏油を使ったタレには、京都・澤井醤油本店のまるやかで味わい深い再仕込醤油を合わせ、自慢のスープを少し。それが「麺屋 棟那」製のフィットチーネのようなムギオリジナル平打ち太麺に絡む絡む! 自家製醤油麺に一晚漬けて窯で吊るし焼きにすることで肉汁を閉じ込めた、バラ肉とモモ肉のチャーシューを角切りにしてたっぷり。玉ねぎと九条ネギのシンプルなトッピングも深い妥協のない一杯。大盛り無料。抜群の食べ応えで学生人気も高い!

ラーメンムギ Vol.1 (ラーメンムギボリュームワン)  
京都市中京区西ノ京内町22-10  
TEL 075-464-3256  
11:00-22:00 (L.O.21:30)  
※チャーシュー売り切れ次第終了  
年中無休 ※年始(1/4~6)休  
※年末年始の営業日等詳しくはSNSにてお知らせ  
<https://mugyu.jp/> Instagram: @ramen\_mugyu



麺を完食したら新潟産コシヒカリ特別米の「米タイプ(まぜそば専用)(100円)」を是非。かつお節ごはんをタレに絡めれば旨み増し増し! 850円

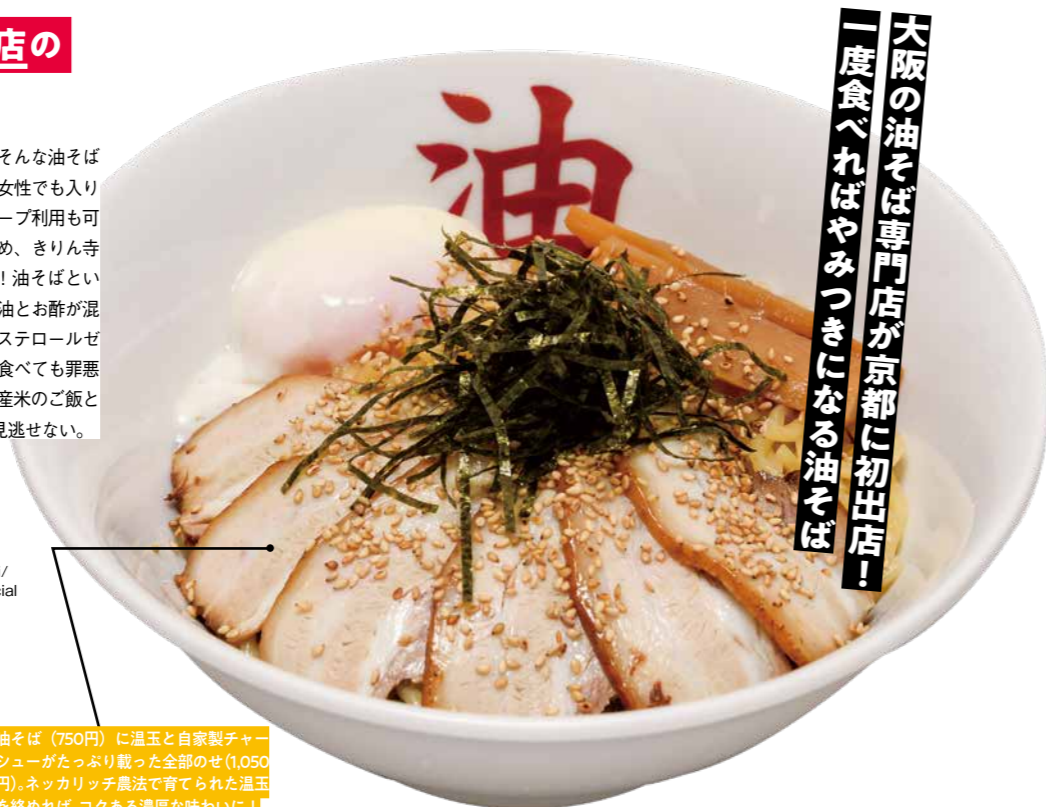
## 油そば きりん寺 金閣寺店の「油そば 全部のせ」

茹でたての麺に油とタレを絡めて食べる東京名物。そんな油そばの人気店、大阪「油そば きりん寺」が京都に初出店! 女性でも入りやすい清潔感のある店内は、テーブル席も多くグループ利用も可能。醤油ベースの「きりん寺特製タレ」をしっかりと絡め、きりん寺特製のラー油とお酢をたっぷりかけて召し上がれ! 油そばという名ながら意外にもさっぱりした食べ心地で、ラー油とお酢が混ざり合うと不思議とまろやかな味わい。油はコレステロールゼロ、塩分はなんとラーメンの約半分だからたくさん食べても罪悪感なし。学生はすべてのメニュー 100円引き! 伊賀産米のご飯と唐揚げがお得に楽しめるランチセット(+320円)も見逃さない。

油そば きりん寺 金閣寺店  
(あぶらそば きりんじ きんかくじてん)  
京都市北区衣笠天神森町6-1  
TEL 075-366-2301  
11:30-22:00 年中無休  
<http://suzume-group.co.jp/kirinji/>  
Instagram: @suzume.kirinji\_official  
LINE ID: @suzume.kirinji



油そば (750円) に温玉と自家製チャーシューがたっぷり載った全部のせ(1,050円)。ネッカーリッチ農法で育てられた温玉を絡めれば、コクある濃厚な味わいに!



## 今出川まぜそば 戦車の「おすすめ戦車スペシャル」

関西出店第一号! 埼玉「大宮まぜそば誠治」プロデュースのつけ麺専門店が、今出川烏丸「PUB VOXhall」に間借り営業でニューオープン。早くも同志社大学生の「学外学食」化が止まらない!? 「麺屋 棟那」製の平打ち太縮れ麺に甘いタレが絡み、マイルドな食べ心地が特徴的。なんと10種類以上のトッピングで無限大のカスタムが可能! おすすめは、刻みネギ、魚粉、肉増し、そして追い飯がセットになった「戦車スペシャル」(麺150~400g)。ジャンクな食べごたえを追求するなら、チーズ(+100円) & マヨネーズ(+50円) トッピングで間違いない! コスパ重視なら、「まぜそば小(麺200g・800円)」がおすすめ!

今出川まぜそば 戦車  
(いまでがわまぜそば せんしゃ)  
京都市上京区北小路室町388  
ファーストコート御所室町地下1階  
11:30-15:00 (L.O.)  
不定休 ※年末年始(12/29~1/5)休  
※営業情報はSNSにてお知らせ  
Instagram & Twitter: @mazesoba\_sensha



卵は後から割り入れ、すき焼き風に食べるのがおすすめ。スタッフの推しは意外にもニンニク抜きとか!? 追い飯で二度美味しい! 中(麺300g) 1,040円





新型コロナウイルス感染拡大の影響により、掲載の飲食店について営業時間や営業形態の変更、臨時休業等、取材時と状況が異なる場合があります。最新の情報は、各店の問い合わせ先、ホームページ、SNS等をご確認ください。

# カフェの パフェ!



「青の水晶パフェ」

イメージしたのは青い水晶。ずっと見ていたい美しすぎるパフェ!



キラキラクラッシュゼリーにフロロズベリー、パニマアイス、カシスのシュトロイゼルのハーモニイが食べても楽しい! (1080円)

青い水晶をイメージしたパフェが話題を集めている、「自然の造形美」がテーマのカフェ「ウサギノネドコ」。光り輝く水晶の群晶の正体は、寒天を煮詰めた錦玉羹。それをひとつひとつ手作業で切り出しているのだとか。目を引くきれいな青色は、藻の一種であるスピリリナ由来の天然色素。光を当てると紫色に発色し、きれいなグラデーションに! 写真だけでなく動画に撮っても楽しめる。ずっと見ていたいパフェ!

ウサギノネドコ カフェ  
京都市中京区西ノ京南原町37  
TEL 075・366・6668  
11:30-19:00 (L.O.18:00)  
木曜休 ※年末年始(12/31~1/1)休  
https://usaginedoko.net/  
Instagram: @usaginedoko\_kyoto  
Facebook: @usaginedoko Twitter: @UsaginedokoPR



あめあがりの

「ベリーベリーシフォンパフェ」



傘型のクッキーがトレードマーク! いちごたっぷりシフォンケーキパフェ

かわい傘型クッキーがポイント! 卵がふわっと香るシフォンケーキやカスタードクリームはいちごの個性抜群。ラズベリーやブルーベリーなどベリーづくしで幸せ(1200円)

2021年5月、宇治にオープンした庭のある古民家カフェ「Ameagari」。お隣の「花小森」の花や店主のおさんが手掛けた絵画が店内を彩る。「Ameagari」は宇治で育てられた「さくらたまご」やきび糖など、素材にこだわった体にやさしいシフォンケーキや焼き菓子が魅力。この冬の注目はプレーンシフォンケーキといちごがたっぷり入ったパフェ! 生クリームやラズベリージャム、ゼリーなどもきび糖使用で、やさしい甘さに思わずほっこり。

Ameagari (あめあがり)  
宇治市宇治妙楽144  
11:00-17:00 (L.O.16:30)  
水・木曜休+不定休  
※年末年始(12/29~1/4)休  
Instagram: @ameagari\_uji



パフェだけの美味しさが詰まった紅茶にぴったりの冬パフェ



「冬パフェ」北山紅茶館の

こだわりの生クリームは甘さ控えめで、さっぱり! チーズキープのほのかな塩味とフランボワーズの甘酸っぱさをやさしく包み込む(1200円)。紅茶とのセットは1800円

厳選した20種類以上の紅茶を揃え、長年愛され続けている「北山紅茶館」。季節ごとのパフェは年齢性別問わず人気で、12月~2月に登場するのは「冬パフェ」! 存在感あるスコーンはアールグレイミルクティー味で、外はサクッ中はしっとりという絶妙な焼き加減。スコーンだけでなく、ホワイトチョコレートのブラウニーやフランボワーズのチーズキュープなど、ひとつひとつのパーツはパフェでしか味わえないおいしさ。紅茶とセットで味わって。

北山紅茶館(きたやまこうちやかん)  
京都市左京区松ヶ崎露路町6-12  
TEL 075・721・8586  
10:00-19:00 (L.O.18:30)  
水曜休 ※年末(12/30~31)休  
http://www.kitayamakouchakan.com/  
Instagram: @kitayamakouchakan  
駐車場4台有り



クレームデラクレームの「季節のシュークリームパフェいちご」



シュークリームが鎮座する専門店ならではの季節のパフェ

シューラスクがサクサク香ばしく、ヨーグルトアイスやゼリー、木いちごたっぷり。このボリュームでも後味はリといけちゃう(1650円)

2年前にリニューアルした京都の人気シュークリーム専門店。新メニューが続々登場する中でも、イエローとブルーのフレンチポップなカフェスペース限定の季節のパフェが話題! 12月から登場のいちごパフェには、いちごの生クリームとあっさりカスタードのシュークリームがどーン。さらにいちごソースをかけたソフトクリームやいちごアイス、生のいちごといちご三味。ぎゅっ詰まった美味しさに大満足のボリュームパフェ。

Crème de la Crème 京都本店(クレームデラクレームきょうとほんてん)  
京都市中京区東洞院通三条上ル華華院前町449 CASA LOTUS 1階  
TEL 075・241・4547  
平日11:00-19:00 (L.O.18:00) 土日祝11:00-18:30 (L.O.17:45)  
※12/28~1/3営業時間変更11:00-18:00 (カフェ17:30 (L.O.17:00))  
火曜休(祝祭日の場合は営業) ※年末(12/27)休  
https://www.cremedelacreme.co.jp/  
Instagram: @cremedelacreme19991111  
Facebook: @cdckyo Twitter: @cdc19991111





# LOVE THE CURRY

## カレー大好き! Vol.51



うれしい学割サービスも有り!  
 “おばあちゃんの味”を受け継いだ甘辛喫茶店カレー



フジヤマプリン  
 京都市右京区西京極北大入町68  
 TEL 075・311・3499  
 11:30-20:30 (L.O.20:00)  
 火曜休+不定休  
 ※年末年始(12/31~1/5)休  
 ※営業情報はwebにてお知らせ  
<https://fujipurin.net/>  
 Instagram & Facebook & Twitter:  
 @fujiyamapurin

西京極  
 フジヤマプリン  
 「ベーコンエッグカレー」  
 西京極エリア、天神川沿いの「フジヤマプリン」は、手作りカレーとプリンのお店。自慢のカレーは、店主・大槻さんの祖母が営んでいた喫茶店「moku」の味を受け継いだものなのだそう。玉ねぎやにんじん、トマト、そして桃やりんごなどのフルーツがたっぷり溶け込んだコク深い甘さに、スパイスの辛さが際立つ昔懐かしい味。祖母のレシピ通り「煮込んで寝かせる」工程を何度も繰り返すことにより、味の角が取れてまろやかな仕上がりに。スープには近江牛を使用するなど、現代風のアレンジも加えた。また、豊富なメニューも魅力。極厚ベーコンと目玉焼きが載った「ベーコンエッグカレー」は祖母の代からの歴史あるメニュー。近くの京都外国語大学生にも人気とか。14時半以降、学生証提示でトッピング1種無料の学割サービス有り。食後にはもうひとつの名物、ツルンと軽い食べ心地の「フジヤマプリン(280円)」をぜひ。860円

京都おやつクラブ

# KYOTO OYATSU CLUB

第73回「ふわもちしっとりドーナツの、クリームぎっしりマリトッツォ」  
 TWO SEVEN-O DOUNUTS 苺のマリトッツォ



ふわ〜りも〜っちりしっとり〜。魅惑の食感のドーナツにラム酒を忍ばせたクリームをたっぷり挟み、いちごを飾ったマリトッツォ。ニューヨークに暮らす女の子の部屋をイメージしたドーナツ専門店のクリアケースに並ぶのは、カラフルでかわいいデコドーナツたち。

季節やイベントごとに変わるデコレーションにいつ訪れても魅了される。試行錯誤を経て完成した生地はジャガイモが練りこまれたほっとする手作りの味。添加物ほぼゼロ。保存料無添加。ラインナップはインスタをチェック。486円 ※価格、内容に変更の場合あり。



TWO SEVEN-O DOUNUTS  
 (トゥーセブンオードーナツ)  
 京都市上京区一条通御前西入三丁目西町メゾンワイズ1階  
 平日11:30-18:30  
 土日祝11:00-18:30  
 月曜休+不定休  
 ※年末年始特別営業、1/5~6休  
 ※問い合わせはInstagramのDMにて  
 Instagram: @270donuts.kyoto

## a Souvenir of Kyoto

今月の、京みやげ

No.073



ラベルシールは宛先や差出人を書いたりメッセージを添えたりと自由に使って!



心に残る丁寧なデザインの雑貨を贈る  
 堂本印象美術館コラボのレターセット

プティ・タ・プティ  
 「ミュゼ」レターセット

テキスタイルプリンティングディレクター・奥田正広さんとイラストレーター・ナカムラユキさんによるテキスタイル雑貨店の新柄「ミュゼ」。堂本印象が描いたパリエンヌと美術館をイメージしたナカムラさんのコラージュを奥田さんがテキスタイルディレクション。透ける封筒や別添の手書きデザインのラベルシールなど丁寧な作りはギフトにも◎。堂本印象美術館でも販売。1,320円



プティ・タ・プティ  
 京都市中京区寺町通夷川上ル藤木町32  
 TEL 075・746・5921  
 10:30-18:00  
 木曜休  
<http://petit-a-petit.jp/>  
 Instagram: @petit\_a\_petit\_kyoto