

¥0 TAKE FREE

# KYOTO LIFE

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

寒~い日に  
食べたい

2

Feb. 2022

No.128

1月27日発行

毎月最終木曜日発行

# あつたか 土鍋料理

わたしと店のはなし

第8回 吉田東通で愛されるたこ焼き店

LOVE THE CURRY

Vol.52 SPICESALON To-la-la 「全部がけ」

KYOTO OYATSU CLUB

第74回 「ふちはカリッ、中はじゅわっ。バター香る焼き立てフィンランシェ」

今月の、京みやげ

No.074 いわくらぐらのら 「いわくらロック」

今月のおすすめ物件

No.063 京都ライフ 長岡店

「ホテルライクな共用空間と充実設備のシャームゾン1LDK」

TEA ROOM  
IN KYOTO

京都の紅茶のお店

超ホット! 唐辛子グルメ

新築・おすすめ物件特集  
京都ライフ管理物件特集

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 Q

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。

# TEA ROOM IN KYOTO

## 京都の紅茶のお店



好きなだけ紅茶を堪能できる

至福のティータイムをどうぞ

しっとりホロホロのスコーンは自家製。ジャムは甘酸っぱいラズベリーと、京都限定でコクある抹茶ミルクを用意。本場同様、スコーンを半分に割り、ジャムと自家製クロテッドクリームをたっぷり載せて召し上がれ。紅茶はカップが空になると、タイミングを見計らってスタッフが注いでくれる。どの紅茶が飲めるかは注いでもらう時のお楽しみ。平均5〜6杯ほど、中には10杯ほど飲める人もいます。スコーン（クロテッドクリーム、ジャム付）+ティーフリーで1,870円



ティールーム キキ こうちやアンドスコーンせんもんてん きょうと・あらしやまほんてん

### TEA ROOM KIKI 紅茶&スコーン専門店 京都・嵐山本店

嵐電嵯峨駅からすぐ、昨年11月オープンした「TEA ROOM KIKI 紅茶&スコーン専門店 京都・嵐山本店」。築100年の旧郵便局舎を改装したレトロモダンな空間で、紅茶とスコーンをセットで楽しむイギリスのクリームティー文化を体験できる。紅茶はすべて80分制の“ティーフリー”。使用するのは「amsu tea」の茶葉で、渋みや苦味は少なくすっきりしながらも鼻に抜ける芳醇な香りが特徴。定番のブラックティーから果物やお花のフレーバーティーまで20種類以上を用意。お気に入りの紅茶を見つけてみて。食器はすべて160年の歴史をもつイギリスの老舗陶器メーカー「バーレイ」。席によってカップのデザインが違うため、どの絵柄に出会えるかも楽しみのひとつ。特別なティーカップで優雅な時間を。



京都市右京区嵯峨天竜寺車道町1 嵯峨郵便局跡地  
TEL 075・432・7385  
10:00-18:00 (L.O.16:30)  
不定休  
<https://world.co.jp/kiki/>  
Instagram: @tearoomkiki



寒～い日に  
食べたい

# あったか 土鍋料理

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。

いつまでも冷めない余韻に浸る  
和風仕立ての土鍋ビーフシチュー



口当たりまろやかなソースとやわらかい肉の、余韻の残るおいしさを、箸とレンゲでどうぞ。ご飯、香の物、サラダ付。平日ランチ (11:30~14:00) 1,800円/平日夜・日曜2,300円

グツグツ煮立った土鍋からは、刺激的な風味が香り立つ。粗挽きにした牛肉を噛むとじんわりと旨みがしみ出し、辛みだけではない、コク深い味わいがやみつきに。1,300円

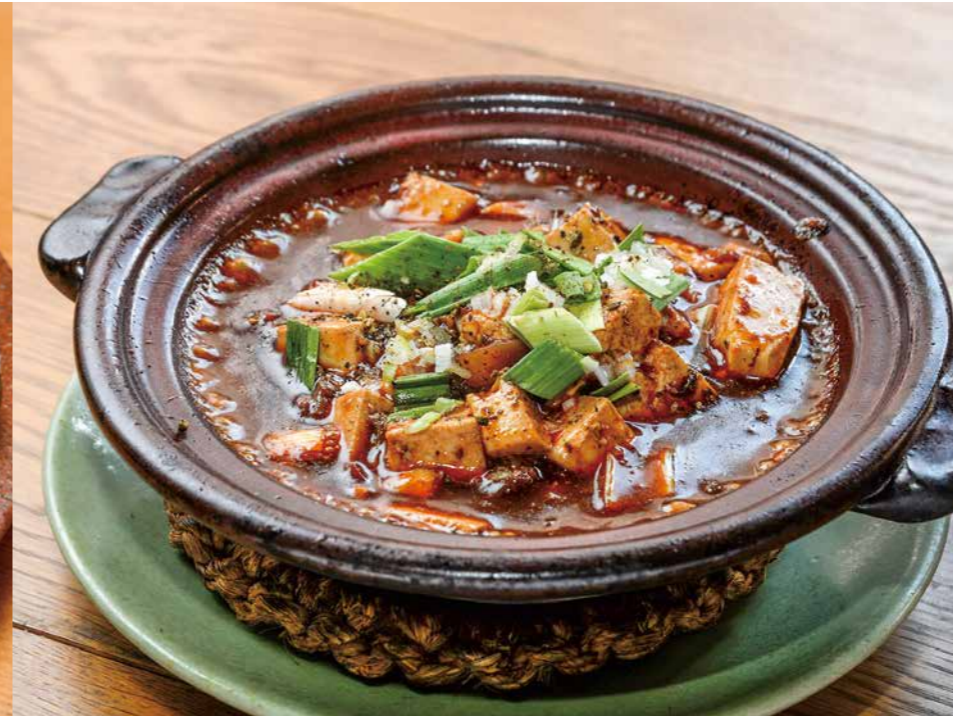


自家製香味油が麻辣味の決め手  
グツグツ香り立つ四川麻婆豆腐

## 銀之塔 京都店の 「ミックスシチュー定食」

東京・銀座にあるビーフシチューの名店「銀之塔」にて創業者に味を仕込まれ、正統なれん分け店舗として京都で40年。祇園・南座そばで長く愛されてきた「銀之塔 京都店」が、2020年にミートショップMARUTAKE内に移転。現在は間借り営業を行っている。多くの歌舞伎関係者を魅了してきた味はもちろんそのまま。ブリスケ(牛の肩バラ肉)を通常の倍量投入してじっくり煮込んだソースはコク深く、赤ワインを入れないあっさりした味わいの和風仕立てが特徴。ソースがグツグツ滾る土鍋で供され、添えられるご飯と香の物との相性も抜群。ミックスシチューは、ゴロリと存在感あるブリスケに加え牛タンと別茹でした野菜も入ったお値打ちの一品。

銀之塔 京都店(ぎんのとう きょうとてん)  
京都市中京区竹屋町通り堺町西入ル和久屋町  
1-1 ミートショップMARUTAKE内  
TEL 090・5362・7982  
11:30-18:00  
※夜は当日16時までに要予約 17:00-20:30  
月曜・火曜・木曜・土曜休  
<http://www.ginnotou.com/>



## 雪梅花 菜根譚 蛸薬師の 「四川麻婆豆腐」

北京料理をベースに、中国の家庭料理「家常菜」を堪能できる「雪梅花 菜根譚 蛸薬師」。築130年、元業種問屋の京町家をそのまま活かした店内には、おくどさんも健在。床の間には和の設えが施され、本格中華と京情緒の取り合わせに気分が高まる。滋味深い味わいがホッとする北京料理の魅力ながら、「菜膳太極鍋」や「四川麻婆豆腐」も話題。辣油や花椒油をはじめとした香味油は自家製し、味の決め手となる醬(ジャン)もオリジナルブレンドして使用するなど、地元・京都ならではの中華料理を追求する。街中の喧騒を忘れ、坪庭から響く水の音や自然の光、影を感じながらいただく「家常菜」は絶品。週末の利用は予約がおすすめ。

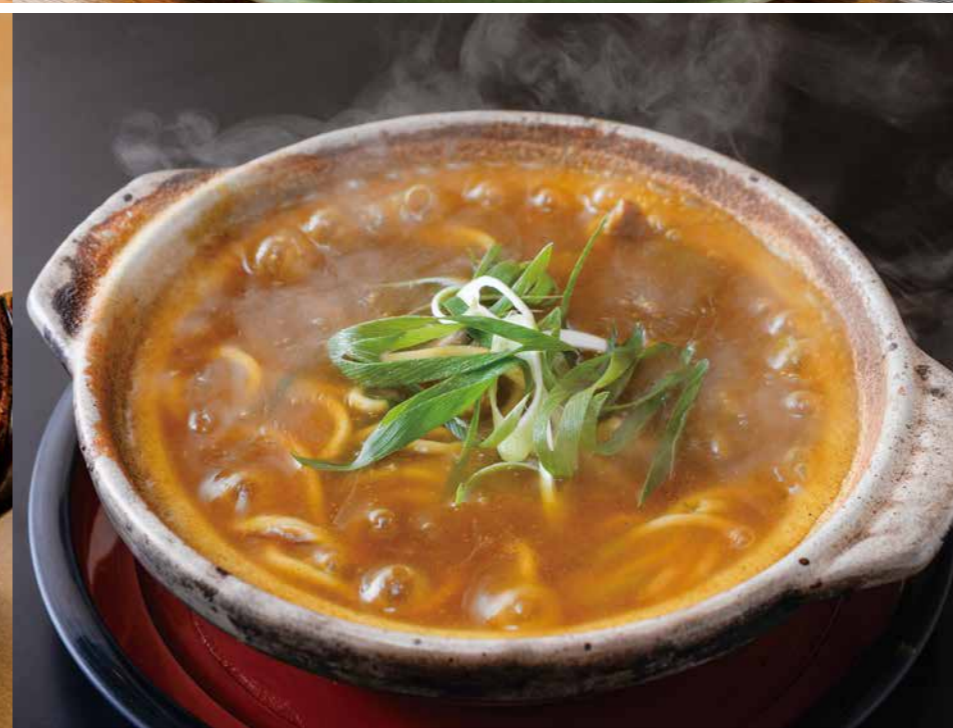
雪梅花 菜根譚 蛸薬師(シェイメイホア サイコンタン たこやし)  
京都市中京区井筒屋町417  
TEL 075・254・1472  
11:30-15:00 (L.O.14:00)  
17:00-22:00 (L.O.21:00)  
月曜休(祝日の場合は営業、翌日休)  
[https://kiwa-group.co.jp/xuemeihuua\\_saikontan/](https://kiwa-group.co.jp/xuemeihuua_saikontan/)  
Instagram: @saikontan\_takoyakushi

湯葉の魅力存分に楽しめる。  
老舗京湯葉店のシンプル湯葉鍋

## 千丸屋 本店の「湯葉鍋」

創業200年を超える京湯葉の老舗「千丸屋」。堺町通四条上ルの本店 御食事処では、湯葉が主役の「湯葉鍋」を実際に味わえる。「もっと湯葉を身近に感じてもらえたら」との思いから、食材は家庭でも馴染みのあるものを使用。鶏つみれ、ネギ、しめじ、豆腐、そして湯葉。ふんわり膨らんだ「平ゆば」をめくると、千丸屋こだわりの湯葉が顔を出す。もっちり、しっかりとした食感が魅力の「切小巻ゆば」、滑らかな舌触りで風味豊かな「引上ゆば」、繊細な職人技が美しい「蝶ゆば」。昆布出汁をベースに、食材の旨みをたっぷり含んだ湯葉は、口の中でじゅわ〜と出汁があふれ出し、たまらないおいしさ。ヘルシーなのに食べごたえは満点!

千丸屋 本店(せんまるや ほんでん)  
京都市中京区堺町通四条上ル  
TEL 075・221・0555  
販売10:00-18:00  
食事10:30-15:00 ※予約がおすすめ  
水曜休  
<https://senmaruya.co.jp/>  
Instagram: @senmaruya\_kyoto\_yuba



出汁とスパイスが染み渡る  
とろみが最高!カレー鍋うどん

## 鍋焼 ROCKY の 「カレー鍋うどん」

地元民に愛される「鍋焼ロッキー」の2号店が昨年3月、丸太町七本松にオープン。定番の鍋焼きうどんに加え、お酒と居酒屋メニューも充実。昼はうどん屋、夜は居酒屋という2つの顔を持つ。グツグツ煮立つ「カレー鍋うどん」は底冷えする冬にぴったり!数種のスパイスと昆布・鰹の出汁が効いたとろみのあるスープが身体にじわ〜と染み渡る。じんわり汗がにじむピリリとした辛さもたまらない。基本のトッピングはネギと牛肉かすじ肉どちらかお好みで。うどんは特注の細麺。あえてコシのない仕上がりにしたというもちもちの麺がスープとよく絡む!麺は黄そば、和そばに変更可能。カレー鍋うどんのお供に、甘いお揚げの自家製おいなりさん(1個100円)もぜひ。

少し甘めの醤油を使用したつゆと、昆布出汁にお好みで塩を加えて。シンプルな2種類の味付けで、湯葉本来のおいしさが堪能できる。湯葉の炊き込みご飯、デザート付。1,980円



鍋焼ROCKY (なべやきロッキー)  
京都市中京区聚楽園西町182-9  
(丸太町七本松東入る北側)  
TEL 075・406・7758  
11:00-14:00  
18:00-23:00 (L.O.22:30) 水曜休  
Instagram: @rocky\_rocky53  
Facebook: "鍋焼きロッキー"で検索

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。

# 超ホット! 唐辛子グルメ

タイ料理、中国・四川料理、イタリアンの超ホットな唐辛子メニューを集めました!  
寒い季節こそ、ウマ辛唐辛子料理でホットに過ごして!

隠れた唐辛子に悶絶必至  
滋賀県産青パパイアの辛〜いソムタム



レモンの爽やかな酸味とココナッツシュガーの棘のない甘さで旨み倍増! 見た目からは想像できない辛さだが、ヨンスさんの技が光る味付けに食べる手が止まらない。900円(税別)

カオニャオヒルズ

世界各国で修行を重ねたタイ人シェフ・ヨンさんによる本格タイ料理が楽しめる「カオニャオヒルズ」。「ソムタム(タイ風青パパイアのサラダ)」は、実は唐辛子の美味しさが際立つ料理。青パパイアの奥には生唐辛子が約3本分隠れており、一口食べればその存在感に驚き。シャキシャキで瑞々しい青パパイアは長浜米原産のもの。歯ごたえを残しながらも調味料が馴染むよう、絶妙にタム(=叩く)することがおいしさの秘訣だとか。



京都市左京区上高野山ノ橋町8  
ノルテ北白川2階  
12:00-14:00 18:00-20:00 月曜休  
※火~木曜、日曜はテイクアウト&  
デリバリー限定  
※店内利用は金・土曜1組限定予約制  
https://khaoniawhills.storeinfo.jp/  
Instagram: @khaoniaw\_hills

痺れる辛さ+素材の旨みにハマる!  
真っ赤な四川風五目麺



代表的四川料理「水煮牛肉」に中太中華麺を加えたオリジナルメニュー。牛肉や野菜の旨みと、スカッと爽やかな辛さが印象的。水煮牛肉面(激辛四川風牛肉の水炊きそば)1,000円

りゅうもん ほんてん  
龍門 本店

京都における四川中華料理店の草分け的存在、「龍門」。痺れるような辛さ「麻辣」が特徴的な四川省の料理のうち、こちらでは辛味がまろやかな成都市の味を再現している。四川料理に欠かせない唐辛子や花椒は、京都産にこだわって使用。中国本土で10年以上のキャリアと特級師匠の資格を持つ料理人が腕を振るい、店内には中国語が飛び交う。現地の味と活気を求め、東山三条の本店は深夜まで客足が絶えない。



京都市東山区三条通東大路西入北側  
TEL 075-752-8181(龍門全店共通)  
17:00-翌5:00  
※新型コロナウイルス感染症の影響により変更の可能性あり  
無休  
https://ryumon.net/

トマトソースの旨みに油断禁物!  
ハバネロヒリリのやみつきパスタ



コシが強く食べ応えあるペンネに絡むソースは旨みたっぷり。ヒリリと辛いのに止まらない美味しさ。隠れた赤唐辛子にご注意! 辛さ調節可。激辛・ペンネアラビアータ1,210円

クチーナカメヤマ  
cucina KAMEYAMA

北白川にあるイタリアンバル。シェフの描いた絵画に囲まれた店内では、シェフの丁寧な仕事が光る本格料理を普段着で気軽に楽しめる。メニュー豊富で、中でも「激辛・ペンネアラビアータ」はリピーターの多い名品。有機野菜をじっくり煮込み、アンチョビやオリーブ、グラナ・パダーノチーズを加えたソースの甘みにうっとり油断していると、後から押し寄せるハバネロパウダーの強い辛みにしっかり体が熱くなる!



京都市左京区一乗寺塚本町106  
アベニュー77  
TEL 075-275-9609  
17:30-23:00(最終入店21:00)  
月曜休(祝日の場合は営業、翌火曜休)  
https://ryourigaka.jp/  
Instagram: @cucina\_kameyama  
Facebook: @Cucina.kameyama



「たこ焼きばかり11年。近所のラブコールに応え再出発!」

2020年9月の閉店時には一旦すっからかんになった店内も、再開に伴ってすっきり元通りに。ご近所さんの中には、一度閉店したことを知らない人も。カウンターにある「祝・11周年」のミニチュアのぼり旗が誇らしげ

タコとケンタロー

わたしは店の  
はなし

第8回 吉田東通で愛されるたこ焼き店

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。

左京区・吉田東通のたこ焼き店「タコとケンタロー」が一旦その暖簾を下ろしたのには、2020年9月22日のことだった。折しも開店10周年の節目。すぐ近くにある京都大学が新型コロナウイルス感染拡大による緊急事態宣言発出以降休業となり、通りのムードは一変していた。「そりゃもう、すごい人の減り様で。店を維持できず」。店主、小田研太郎さんは苦笑混じりにそう語る。しかし、店を畳んでもたこ焼き屋という商売を諦めるつもりはなかったという。小田さんの焼きたこ焼きは、大きなサイズときれいなまん丸が特徴。まるで地球儀を北半球と南半球で分けるように、別々に焼いた生地を手際よくひとつひとつ合わせて焼いていく。独特のふわとろ食感は大阪風と京都風の間くらい。場所を言うが高槻くらいですかね。ユーモアを織り交ぜ自らそう称するたこ焼きのバラエティは、30種類を数える。作り置きはせず、注文が入ってから生地がフレッシュなうちに焼いて出すこともおいしさの秘訣。小田さんのたこ焼きが食べられなくなってショックを受けたのは、誰よりも近所の人々だった。「あそこにもた戻らなあかん」。ご近所さんの声に背中を押されるようにして、小田さんは店の再開に向けて歩み出した。徐々に京大キャンパスも動き出して、2021年3月28日、「タコとケンタロー」再オープン。「まさか同じ場所に帰ってくると思っていなかったです。加えて、出町杉形商店街には「タコとケンタロー」再オープン2も新規オープンさせたり、こちらはメニュー数を絞って、テイクアウトだけの店舗だ。「苦肉の策です」と笑う小田さん。今は、一昨年に開催するはずだった周年イベントを改めて催すのが目標という。「みんなが何の心配もなくマスクなしで集まれるようになったら、思いつきり楽しみたいですね」

【左】たこ焼き生地には卵をたっぷり使用し、焼くとふんわり卵のいい香りが立つ。カツオでとった出汁の風味も豊か。【中央】(奥)九条ネギを山盛り載せた「たこ丸(6個480円)」は、甘酢と生姜醤油が効いた専用ソースであっさり。【手前】食べるラー油と千切りキャベツがトッピングされた「たこコー(490円)」はお酒のおつまみにぴったり。【右】再び明かりが灯った店頭。営業時間も以前と変わらず23時まで



京都市左京区聖護院東町1-2  
TEL 075-771-4736  
11:00-23:00  
不定休  
Facebook: 「タコとケンタロー」で検索  
Twitter: @odaken6960



# LOVE THE CURRY

## カレー大好き! Vol.52



欧風カレーとスパイスカレーのいいとこどり!  
贅沢な全部がけでジャンルレスのおいしさを堪能



SPICESALON To-la-la  
(スパイスサロン トララ)  
京都市左京区浄土寺馬場町9  
ロイヤルハイツ白川101  
TEL 070・8983・5274  
12:00-14:30 (L.O.14:00)  
18:00-22:00 (L.O.21:00)  
土日12:00-21:00 (L.O.)  
水曜・木曜・第2、3日曜休+不定休  
※不定休はHP・Instagramにてお知らせ  
<https://www.tolala-kyoto.com/>  
Instagram: @tolala.kyoto

「毎日でも食べたい!」ほどにカレーを愛する店主による「スパイスカレー」と欧風カレーの中間」を意識したカレーを用意する「スパイスサロン トララ」。スパイスを焦げる寸前まで焙煎し香ばしく仕上げた欧風カレーは、どろどろと一歩手前、まるで煮込まれた牛スジの存在感がうれしい。南インド風にマスタードシードをテンパリングし玉ねぎやタマリンドを加えたチキンカレーは、少し辛めが美味しい。これら定番と、季節やイベント、店主の気分にあわせて用意するほぼ月替わりカレーがあり、この日は「南インドなイワシココカレー」。柔らかく煮込んだイワシとさりげないコナツミルクの風味がマッチし、いくらでも食べたいくなるおいしさ。素材の良さが存分に引き出された自家製ビクルス添え。トッピングのスパイス玉子(1100円)や激辛お魚ジヨロキア(1300円)も気になる! ランチはカレー1種から3種全部がけまですべてドリンク付き。夜はお酒と楽しめるためカレーや一品が揃う。全部がけ1500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。

京都おやつクラブ

# KYOTO OYATSU CLUB

第74回「ふちはカリッ、中はじゅわっ。バター香る焼き立てフィナンシェ」  
Le financier de la riziere フィナンシェ



「焼き立てフィナンシェ」という文字が目を引くフィナンシェ専門店「Le financier de la riziere」。お店の外まで広がるバターの香りに思わず足を止めてしまう。リジエールのフィナンシェは北海道産発酵バターと小麦を贅沢に使用し、パティシエが1つ1つ焼き上げる。

定番の3種類は、生地の美味しさが引き立つ「ナチュラル」、山城の抹茶が風味豊かな「テヴェール」、チョコチップが隠れる「ショコラ」。焼き立てはふわっと、少し時間が経つとよりバター感が増ししっとりと。温度で表情を変えるフィナンシェを楽しんで。各220円



Le financier de la riziere  
(ルフィナンシェドゥラリジエール)  
京都市東山区東橋詰町23番  
TEL 075・541・6556  
10:00-18:00  
水曜休  
<https://riziere-f.com/>  
Instagram: @riziere.f

## a Souvenir of Kyoto

今月の、京みやげ

No.074



体にやさしいグラノーラ専門店の  
冬季限定ザクザクチョコレート!

「いわくらぐらのら  
いわくらロック」

元々グラノーラが苦手だったという店主が試行錯誤の末たどり着いた、こだわりのグラノーラ専門店「いわくらぐらのら」。有機オートミールや有機メープルシロップを使用する体にやさしいグラノーラは幅広い世代に人気! 冬限定でチョコを後がけした「いわくらロック」が登場。アーモンド、ピーカンナッツなどナッツがごろごろと贅沢。甘さ控えめでお酒とも相性よし! 1,200円/200g



いわくらぐらのら  
京都市北区上賀茂岩ヶ垣内町98-2  
戸田ビル1階  
TEL 075・706・1890  
10:00-16:00 不定休  
【HP】 <https://iwagura.com/>  
【オンラインショップ】  
<https://iwagura.net/>  
Instagram: @iwakuraguranora  
Facebook: @iwagura

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。