

¥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

4 Apr. 2022
No.130
3月31日発行
毎月最終木曜日発行

テイクアウト ・デリ



春風の吹く
喫茶店

わたしと店のはなし

第10回 若き店主二人が営むレトロ喫茶

LOVE THE CURRY

Vol.54 ミセスリンダのフライドチキン

「スパイシーカレーライス全部のせ（むね・もも・野菜）」

KYOTO OYATSU CLUB

第76回「熟成による変化も楽しい、ラム酒とバニラ香る大人のカヌレ」

今月の、京みやげ

No.076 鳴海屋「ぶぶあられ（五色ぶぶ）」

今月のおすすめ物件

No.065 京都ライフ 小倉店

「うれしい設備がたっぷり！近鉄久津川駅近の新築1K」

今日のお昼は何を食べようかな？

お気軽ランチ3選

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

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。

春風の吹く 喫茶店

風景にすっかり溶け込んで
街に愛される喫茶店にすくすく成長中

軸がびよこんと立ったつつやの真っ赤なチェリーがノルタルジックな雰囲気のプリン(550円)は、固めで苦めの大人味。気泡が出ないよう5~6時間かけて低温でじっくり火を入れているから、なめらかな口当たり。いつも同じ仕上がりになるよう絶妙な固さに仕上げたホイップと、器に満ちるたっぷりのキャラメル完璧なビジュアルに、思わず拍手！儂い色あいがセンチメンタルなレモンスカッシュ(600円)は、レモン果汁とソーダのみのすっきり味。別添えのシロップで好みの甘さに調整を

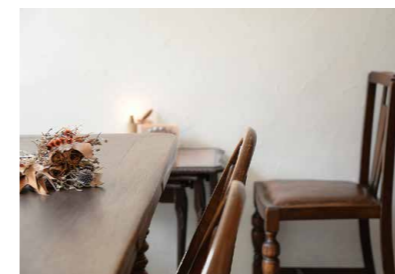


きっさのほ 喫茶 noho

祇園・宮川町すぐ。「御幸町ONO」の新展開として、オーナーが「昔、祖父に連れて行ってもらった喫茶店」の記憶を辿り2020年に誕生した「喫茶noho」。「絶対にサイフォンで淹れたかった」というコーヒーに、ナポリタン、プリンやクリームソーダなど王道喫茶店メニューが供され、ニッターカーリーの食パンと中村製菓所のあんを使った「あんバタートースト」はSNSでも話題に。開け放たれた間口から入る光と風が、店内のコンクリート床やアンティーク家具に毎日異なる表情を映し出す。「こんなに揃うのはここだけ」という沖縄の陶芸作家・小泊良さんが作るぬくもりを感じるカップが、ヨーロッパ風の雰囲気に心地よいノイズを生み出し、ここにしかない空間を演出している。



京都市東山区西川原町476-1
1階南 河松マンション
TEL 075・285・0195
9:00-17:00
全曜日+月曜不定休
Instagram: @noho_kyoto





(手前から)イタリアンオムレツ(パプリカとモッツァレラチーズ) (1/6カット330円)、じゃがいもとローズマリーのフォカッチャ (290円)、サーモンサラダ(380円/50g)



はみだした具材とピアディーナ生地の焼き目が食欲をそそる。プロシュートのピアディーナ950円



京都市上京区三芳町162
TEL 075・708・7102
11:00-20:00
不定休
Instagram: @piadina.kyoto



ご近所で愛される注目の「ピアディーナ」専門店

ピアディーナ

Piadina 屋

出町エリアに昨年11月オープンしたばかりの「ピアディーナ」専門店「Piadina屋」。ピアディーナとは、イタリア北東部・ロマーニャ地方で愛されるローカルフード。小麦粉を発酵させず焼いた生地に、さまざまな具材をトッピングしてはさむ軽食として親しまれている。こちらでは「地産地消」の精神を大切に、ピアディーナ生地に京都府産小麦「京小麦」を100%使用。表面のカリッ！サクッ！としたクリスピーな食感と、モチモチとした食感が癖になる。同じく「京小麦」を使用した自家製フォカッチャや、姉妹店「SouZai屋」のデリとともに、早くもご近所で話題に。

本格洋食を気軽に惣菜で。メンチは揚げたてを、ぜひ！

ようしよくそうざい スターしよくどう ごこまちにしきあがる

洋食惣菜 スター食堂 御幸町錦上ル

大正14年創業の洋食店「スター食堂」が、「本格洋食をもっと便利に楽しく」のコンセプトで惣菜店をオープン。ショーケースには洋食コックが手作りした多彩な惣菜がぎっしりと並び、注文を受けてから仕上げるころ〜玉子のオムライスや、目の前で揚げてもらえるメンチカツなどライブ感あふれる演出も楽しい。肉汁じゅわっ、ソースたっぷり、バターとにんじくの風味もリッチなメンチカツは一番のおすすめ。ランチ時には洋食弁当が豊富に揃う。シチューやデミソースなどのチルドバックや、ソムリエ厳選の洋食に合うワイン、京都の地ソースといったグロッサリーも充実。



京都市中京区御幸町通錦小路上ル船屋町394
TEL 075・222・1925
11:30-19:00 (揚げ物は18:30まで)
年中無休 ※元旦とビルメンテナンス日は休業
Instagram: @star.gokomachi



揚げ時間8分！秘伝のデミソースにどばんと漬けたスパチャリテ。どぼつけ丸メンチカツ260円

(手前)手作りミートソースとチーズをたっぷり重ねたラザニア (421円/ピース)。(右奥)旬食材の季節のキッシュ (345円〜/ピース)。(左奥)全時人参のキャラットラベ(340円/100g)は程よい酸味とレーズンの甘みが◎



今、デリのお店が気になる！自慢の惣菜をテイクアウトして、おうちで、お外で、うきうきの春を楽しもう！

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。

新鮮な魚の惣菜が魅力！スイーツもおいしい新世代惣菜店

マルフク キョウト

Marufuku KYOTO

フードロス削減を目的に京都中央卸売市場「丸福水産」の娘さん姉妹が立ち上げた惣菜店。「若い人にもカフェに寄る感覚で来てほしい」と、店内は韓国カフェのようなデザインに。可愛い店内とは裏腹に、メニューは新鮮な魚料理やだしから丁寧に作った惣菜など本格的！「京都の食文化を20代の感性で再解釈して広げたい」と料理担当の長女・佳未さんは話す。佳未さんが作るスイーツも大人気。りんごキャラメルパウンドケーキや新鮮な果物と砂糖のみで作られたジャムは完売することも。今春登場のピクニックセットにも注目！梅小路公園でお洒落に「梅ピク」はいかが？



(手前左)約6時間煮込んだイワシの炊いたん(400円)は、骨まで柔らかくじゅわっと味が染みている。(手前右)サーモンの南蛮づけ(600円)は看板メニュー。(奥)レモンが爽やかなこのマリネ(400円)



京都市下京区朱雀裏畑町17
TEL 075・950・0139
10:00-18:00
不定休
※休業日はInstagramにてお知らせ
https://marufuku-kyoto.com/
Instagram: @marufuku_kyoto
Twitter: @Marufuku_KYOTO



割烹の料理人の技が光る 丁寧に作り込まれた柿沼弁当

かきぬまそうざいてん

柿沼惣菜店

創作割烹「楽膳 柿沼」から今年1月、テイクアウト専門店が登場。割烹のテイストを取り入れた7、8種類のお弁当と約20種類のお惣菜を用意する。「柿沼弁当」は人気商品のひとつ。この日のメインは鶏の唐揚げで、青梗菜のおひたしや金時にんじんのサラダなど野菜も多くバランス◎。お米は京都・綾部の「ぬくい農園」から直送した玄米を自家精米。おくとどさんで炊き上げるため、お米が粒立ち冷めてもおいしい。焼き物はすべて炭火焼き、さらに漬物や佃煮まで手作りしと細部まで手の込んだ仕上がり。お店と同じおいしさの一番だし、鍋だし、煮物だし(各500円、容器代別途200円)もテイクアウト可能。

京都市左京区聖護院西町18
TEL 075・746・4954
11:00-19:00
※商品なくなり次第終了
日曜休
https://kakinuma-souzai.com/
Instagram: @kakinumasouzai



鮮やかなオレンジ色のだし巻き卵は、京都産の「濃紅たまご」を使用。だしの旨みと濃い卵の味が口中に広がる。日替わりの汁物は具沢山で満足度が高い！柿沼弁当600円、汁物セット850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。

今日のお昼は何を食べようかな？

お気軽ランチ3選

12種類以上の具材が鮮やか！
スプーンでいただく新しい天井



天ぶらは薄衣でさくさく！じっくり煮込んだ自家製のタレは甘すぎず、具材のおいしさを邪魔しない。一口サイズでさまざまな味が楽しめる欲張り一皿。はんなり天井900円

てんどんカフェーセンアップ
天井カフェ Loosen up!

東山・知恩院前に昨年10月オープンした天井カフェ。人気No.1は12種類以上の天ぶらが味わえる「はんなり天井」。エビ、イカ、キスなど魚介に加え、なす、かぼちゃ、ごぼうなど野菜もたっぷり。さらにもちもちの京生麩や濃厚なクリームチーズの天ぶらなど、味と食感の変化が楽しい。上品にはんなりと、スプーンでどうぞ。浜名湖産鰯の天ぶらがどんと載った「馳走鰯」も気になる！テイクアウト、デリバリーにも対応。



京都市東山区松原町 290
TEL. 050・8881・0480
11:30-21:00
月曜休+不定休
※営業日はInstagramにてお知らせ
Instagram: @loosen0480

シャキシャキ野菜たっぷり！
食べるほど楽しいオリジナルライス



モリモリ＆シャキシャキな新鮮野菜の層の下には、ガーリックとバター醤油が効いたチャーハンが。自家製ポテトサラダや目玉焼きと混ぜて食べて。ピナーライス900円

しょくどうとカフェ ピナータ
食堂とカフェ Pinnata

モーニングからディナーまで、手作りのごはんが食べられる「食堂とカフェ Pinnata」。ランチは19時半までオーダーでき、遅がけのお昼もゆったり食べられる。料理人歴30年を超える店主の洋食メニューにはファンが多く、アイデアと技が光る創作料理も楽しい。店名を冠した「ピナーライス」は、まかない料理から生まれたのだとか。ソースやドレッシングまですべて自家製の、食べてホッとする味。



京都市上京区一条通御前東入西町 17-2 吉田マンション2階
TEL 075・462・7039
8:00-20:00
火曜休+不定休
※休業日はInstagramにてお知らせ
Instagram: @pinnata_

キラキラ輝くスープは旨みたっぷり！
アジョシ自慢の冷麺で、つつるランチ



酢、辛子、ヤンニンジャンの薬味が供されるが、まずはそのまま味わってみて。トッピングはチャンジョリン（牛肉の醤油煮）、水キムチ、茹で卵、ネギ。京都冷麺800円※夜は968円

アジョシながかてんじんてん
アジョシ 長岡天神店

「京都冷麺」が看板の「アジョシ」が、昨年、阪急長岡天神駅前に新店をオープン。韓国から取り寄せた専用機械で、注文ごとに直接茹で釜へ落としてつくる自慢の自家製麺は、弾力ある歯ごたえと心地よいのど越しがたまらない！A4ランクの和牛すね肉を炊いてとる旨みたっぷりでコク深いスープは、後味がさっぱりとして思わず飲み干したくなるおいしさ。他にも人気の韓国料理が勢ぞろい。お得なランチセットもいろいろ。



長岡京市開田 1丁目 3-1
TEL 075・952・3540
11:30-15:00
17:00-23:00
不定休
Instagram: @ajoshi.nagaokatenjin



一度訪れたらまた来たくくなる。あじき路地の新しいレトロな喫茶店

店内はちゃぶ台の席も含めて7席ほど。空間に流れるレコードのほとんどはお客様にいただいたものとか。「好きな曲かけてください」と多田さん。これからは「中学生や高校生が子どもだけでふらっと寄れるような喫茶店」が目標だという

きっさぶんろく
喫茶 文六

わたしの店の話はなし

第10回 若き店主二人が営むレトロ喫茶

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。

若手作家が暮らすあじき路地の一角に昨年8月オープンした「喫茶文六」。文六、という渋い店名が似合うレトロな店内では、若き二人の店主・多田さん（写真・左）と高田さん（右）が迎えてくれる。二人の出会いが大学時代、留學生支援の仲間なのだとか。「高校時代から自分は社会に出てやっていくべきか」と思っていたんで、自分で何かやろうと考えていたんです」と話すのは多田さん。いじめで苦しむ人を救いたいという思いを抱き、大学へ進学。学ぶ中で「カウンセラーみたいにならないうちに、普段の会話の中で心が軽くなったり、悩みを少しでも軽減したりできたら」と、交流が生まれる場所づくり、に焦点をあてた。そして、「街に溶け込める気がするから」と喫茶店を開く道を選んだという。そんな多田さんの話を横で聞きながら息のあったフオローを入れる高田さんは、これまで旅行関連の会社や小学校での勤務など多彩な経験を持つ。「いろいろさ

まよいましたが、もともと何か自分でできたらと思っていました」と、喫茶店経営に挑むことに。料理担当は多田さん。幼い頃から料理をしてきた経験と抜群のセンスを活かした料理にはファンが多い。接客担当は高田さん。視線の先や思いを汲み取ってくれる接客に思わず長居したくなる。時にはなみなみ注いだ。たぶたぶのコーヒーをどちらが運ぶか争うこともあるというが、なんとバランスの取れた二人。お互いの長所をお金の管理と整理整頓ができること。「料理ができて、誰にでも気に入られること」と若干も気に入られること。若干も気に入られること。若干も気に入られること。若干も気に入られること。

【左】季節のナポリタン(850円)には自家製ケチャップを使用。玉ねぎ、ニンジン、セロリを1時間炒め、トマトなどを入れてさらに1時間と、手間暇かけたケチャップは程よい酸味とまろやかな甘み。旬の野菜をたっぷり入れるのが文六流。たぶたぶのコーヒー（400円）も一緒にどうぞ。【中央】靴を脱いで上がると、温かい光が灯る家のような居心地のよい空間が広がる。【右】あつあつのホットサンドや高田さんが手掛ける「文六プリン」にも注目



京都市東山区山城町284番1号
10:00-21:00
※18:00以降は要問合せ
不定休(臨時休業あり)
Instagram: @kissa_bunroku
Facebook: 「喫茶文六」で検索
Twitter: @kissa_bunroku



LOVE THE CURRY

カレー大好き! Vol.54



大注目! クラフトフライドチキン専門店の
イートインで食べられる特製カレー



ミセスリンダのフライドチキン
京都市中京区高倉通蛸薬師下ル
貝屋町558-1
TEL 075・255・6157
11:00-21:30 (L.O.21:00)
火曜休
https://ml-chicken.com/
Instagram: @mrs_linda_kyoto
Facebook: "ミセスリンダのフライドチキン"で検索

高倉通錦上ル
ミセスリンダのフライドチキン
「スパイシーカレーライス
全部のせ(むね・もも・野菜)」
銘店「セクシンドール」永松シェフ監
修のフライドチキン専門店が今年1月に
オープン。カリッと揚がった「クラフト
フライドチキン」は、噛めばしっとり柔
らか。濃縮された旨みがジュワッと
溢れ出し、21種類のスパイスとハーブ
の風味が癖になる! ライトな食べ心地と
濃厚な味わいは、衣を油で揚げた後に約
300度の蒸気で加熱調理ができるス
チームオーブンを使用しているから。テ
イクアウト(もも399円、むね313
円)はもちろんイートインでも楽しめる。
また、イートイン限定の特製カレーも要
チェック。蒸し野菜の甘みと旨みがしつ
かり溶け込んだルーは、8種類のスパイ
スが余韻までしっかり刺激的。それを五
穀米ごはんの優しい味わいが受け止める。
「クラフトフライドチキン」の「むね」「も
も」に加え、スチームオーブンでジュウ
シーに蒸し上げたゴロゴロ野菜がモリモ
リ載った「全部のせ」なら、お店の魅力
を余すところなく楽しめる。1485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76回「熟成による変化も楽しい、ラム酒とバニラ香る大人のカヌレ」
ブイヤベースの店 Petit Poisson コマドカヌレ カヌレ



外はパシッと固く、中はしっとり。数日熟成
させると外はやわらかく、中はむっちり。
南仏・ニースでキャリアを積んだシェフによ
るブイヤベースが自慢のフレンチレストラン。
その店頭の小窓で販売されているカヌレ。丁
寧に仕込みじっくり焼き上げた生地は、パニ

ラがふんわりと香りラム酒が効いた上品な味
わい。「かめいち堂」によるくまのイラストが
キュートなパッケージは手土産にしても喜ば
れそう。今後は新フレーバーの登場に期待大。
カヌレはその日に焼いた分だけ。販売は15時
頃から売り切れまで。取り置き可。280円



ブイヤベースの店 Petit Poisson
コマドカヌレ
(ブイヤベースのみせ プチボワソン)
京都市下京区高倉通仏光寺上ル西
前町374-1
TEL 075・365・3358
17:00-23:00
月曜休+日曜不定休
Instagram: @petit.zacoya

a Souvenir of Kyoto

今月の、京みやげ

No.076



お茶漬けだけじゃもったいない!
五色のあられで料理がもっと華やかに

鳴海屋
ぶぶあられ (五色ぶぶ)

大正12年の創業以来「せいろ蒸し、杵つき製法」
であられやおかきをつくる「鳴海屋」。2019年に、
「ぶぶあられ」にもっと親しんでもらおうと3つ
の新味を発売。中でも海外需要を見越し誕生し
た五色ぶぶは、「キャラ弁にぴったり」と日本でも
ヒット。サラダやアイスクリームにかけるの
もおすすめて、しっかりと香ばしい小粒のあ
られが、カリカリおいしいアクセントに。388円



鳴海屋(なるみや)
京都市右京区西院西貝川町99
TEL 075・881・0881
9:00-17:00
不定休
https://narumiya.co.jp/
Instagram: @kyoto_narumiya

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。