

¥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

6

Jun. 2022
No.132
5月26日発行
毎月最終木曜日発行

ランチ！ ニューランチ！



コーヒーを、物語まで味わうカフェ

the Story of Coffee

スタンドのお店

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
京都全連くまなくネット

わたしと店のはなし
第12回 人の居場所でありたい喫茶店

LOVE THE CURRY
Vol.56 うどん わだ「皿盛り」

KYOTO OYATSU CLUB
第78回「素朴なおいしさがたまらない。天然素材の手作り甘味」

今月の、京みやげ
No.078 都松庵「あんバター」

今月のおすすめ物件
No.067 京都ライフ 今出川店
「室内・共用部ともに設備充実 西陣エリアの新築2K」

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。

コーヒーを、物語まで味わうカフェ

the Story of Coffee



「コーヒー」のイメージが変わる。
注目のカフェが御所西に誕生

おすすめは、エスプレッソをベースに作るアメリカノ(550円)。コーヒーの香りや苦味だけでなく、まるやかな口当たりやふくよかな甘み、長く続く余韻まで楽しめる。フレンチプレスやペーパーフィルター等、好みに合わせた抽出方法の提案も。「自分好みのコーヒーを、心ゆくまで深掘りしてほしい」と店主。オーダーしたコーヒー豆の農園について知ることができる「SHORT STORY」カードを読めば、コーヒーがもっと味わい深くなる。週ごとにラインナップが変わる焼き菓子も。カフェラテ580円



ストーリー コーヒー アンド エスプレッソ

Story coffee and espresso

今年3月、京都府庁近くの住宅街にオープンしたカフェ。店名にもある通り、こちらの主役はコーヒーとエスプレッソ。テーブルや椅子の高さ、エスプレッソマシンのレイアウト、コーヒーカップの形状など、店内の至る所に「コーヒーをもっと身近に感じてほしい」という店主の想いがこもっている。扱うコーヒー豆はすべて、東京・明治神宮前「THE ROASTERY by NOZY COFFEE」のシングルオリジンのスペシャルティコーヒー。世界各国の農家との関係を大切に、高品質なコーヒーが週替りで3種類ずつ味わえる。コーヒーと自家製焼き菓子とのペアリングもこちらの楽しみのひとつ。一口飲んで、思わず「わあっ!」と声が漏れる、めくるめくコーヒー体験をぜひ。



京都市上京区油小路通上長者上ル甲斐守町120-5
TEL 075・468・1414
10:00-17:00
月曜・木曜休
<https://www.storycoffee-espresso.com/>
Instagram: @storycoffee.and.espresso
Facebook: "Story coffee and espresso"で検索



ランチ！ニューランチ！

お昼の楽しみ、ランチ！
おいしいひととき、ランチ！
今日もお昼を召し上げれ。
ちょっと贅沢。特選ランチはいかが？



気軽に洋食堂で一流の味を堪能
お値打ちランチプレートをぜひ！

2021.12.17
OPEN

レオンしょくどういちよんろく
Leon 食堂 146

材木店の一角にオープンした洋食堂。木がふんだんに配された温かみのあるカジュアルな店内だが、そこで供される料理の本格的な味わいに驚き！大原・大原野・向島から直送される無農薬・無化学肥料の野菜や米などの厳選食材を使い、ホテルやフレンチを経験したベテランシェフが、化学調味料を使わず手間ひまかけて腕を振るう。その奥行きと深みのある味はどれも一流のおいしさ。その味を家でも楽しめるレトルトパウチ「おうちdeフレンチ」シリーズも好評販売中。また、お土産に人気という平飼い玉子を使った瓶入りプリンも絶品！

京都市中京区壬生天池町42-9
TEL 075・822・2519
11:30-15:00 (L.O.14:00)
17:30-22:00 (L.O.21:00)
水曜・毎月1日休+不定休
<https://leon146.com/>
Instagram: @leon146.2021



お昼から気軽にジビエを。
ジビエ初心者にもおすすめの定食ランチ

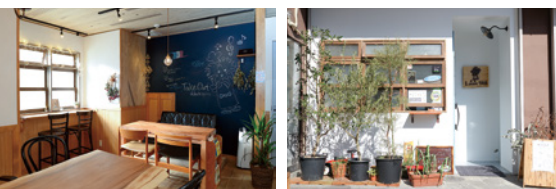
2021.12.23
OPEN

ひるのみとていしょく ジビエのなばりや
屋呑みと定食 ジビエの隠家

出町柳「炭火串焼き 隠家」の2号店が昨年12月、高倉通蛸薬師下ルにオープン。建物1階奥に進むと現れる、まさに隠れ家のような店内でお昼からジビエ料理とお酒を楽しめる。「ジビエの入り口として、気軽に味わってほしい」と話すのは、12年以上ジビエ料理に携わってきたというオーナー・黒木さん。その言葉通り、丁寧に下処理された臭みのないジビエのみを厳選して仕入れている。猪やシカ、うずら、クマなど普段食べ慣れないジビエも親しみやすい料理で提供されるため、初心者でもチャレンジしやすい。仕入れによっては、めずらしいジビエに出会えるかも。

この日のメインは宮崎県産シカのカツ、鴨のハンバーグ、兔とエリンギの串カツ、炙り猪。シカのロース肉は脂が少なくあっさりとした食べ心地。一頭買いたという猪はじっくり低温調理してから炙っており、ジュースで脂のこく深い甘みがたまらない！一皿で4種類のジビエが楽しめるお得な定食。メインは仕入れによって変更有り。隠家定食1,600円

京都市中京区高倉通蛸薬師下ル貝屋町558-1
1階奥
TEL 075・708・2346
11:30-21:00 (閉店時間が早まる場合あり)
※18:00以降は要問合せ
不定休
<https://nabariya.com/>
Instagram: @zibienonabariya



フォアグラ入りハンバーグ、ぶりっぶりの海老フライ、蟹味噌入りクリームコロッケという夢のタグとときめく“大人のお子様ランチ”。3日間煮込んだフォン・ド・ボーを使う赤ワインたっぷりのソースの、心地よい酸味と圧倒的旨みがたまらない！彩り鮮やかな新鮮野菜たっぷり。小豆入り玄米と手作り味噌の味噌汁付き。レオンプレート2,000円

2022.01.26
OPEN

新鮮な海の幸に、和食料理人の技が光る！
お昼から、ちょっと贅沢なお造り定食

うおがし そうさくりょうり やまひさ
魚河岸 創作料理 やま久

創作料理「佳久」が、目利き自慢の鮮魚店とタグを組み、「魚好きのために」気軽に通える料理店を京都府前にオープン。品書きには、昼は定食、夜はお酒とたのしみ一品料理が並び、早くも地元で愛されている。市場から直接仕入れる新鮮な海の幸を、名店で磨いた腕で丁寧に料理。どの品もアイデアあふれる「ひと手間」がうれしい逸品ばかり。飲み切りサイズのものを中心に、魚介に合う日本酒も様々取り揃えている。店内は白木調のアットホームな雰囲気ながら、目に舌に、小さな感動が止まらない！新・名店に、今後も注目。

京都市中京区丸太町通堀川東入丸太町30-1
TEL 075・606・5057
11:30-14:30 (L.O. 14:00)
17:30-22:00 (L.O. 21:30頃)
ランチ予約不可。売り切れ次第終了
日曜・月曜昼休
<https://yamahisa-kyoto.com/>
Instagram: @sankyu.126



旬の海の幸をお昼から堪能できる定食。10種のお造り盛り合わせや小鉢のおかずなど、「おいしいものをちょっとずつ」がうれしいお昼限定メニュー。一品一品に料理の丁寧な技が光る。赤出汁仕立てのあら汁など、フードロスへの配慮も。ちょっとした贅沢にはうってつけのお値打ちランチ！お造り定食(10種)1,980円



2022.04.03
OPEN

純米酒粕の新たな魅力に出会える
12種類を一度に味わう贅沢プレートランチ

じゅんまいさけがす たまのひかり
純米酒粕 玉乃光

創業350年の「玉乃光酒造」から今春誕生したアンテナショップ。「若い人にもっと日本酒に親しんでほしい」と「ハードルを下げ間口を広く」した店づくりを意識。酒造の過程で年間約100トン出るといわれる「酒粕」をテーマに、カジュアルな創作料理や焼菓子で新たな魅力を提案している。レストランでは、昼は酒粕や糀を使ったプレートランチを、夜は酒粕おでんをメインとして用意。玉乃光ならではの上質の酒粕を使った料理は、味に奥行きが加わり、しみじみとしたおいしさがじんわり染みる。こちらでは酒粕の味を控えめにしているので、苦手な方にこそおすすめです。

京都市下京区因幡堂町658-1
TEL 075・352・1673
11:30-15:00 (L.O.14:00)
17:00-22:00 (L.O.21:30)
無休
<http://sakekasu.tamanohikari.co.jp/>
Instagram: @tamanohikari_sakekasu



和食の料理人が確かな腕でカジュアルにこずした創作料理が12種類。月替わりで季節食材が登場する。中でも酒粕レーズンバターは人気の一品。また粕汁ではなく酒粕ポタージュがつかうのも注目ポイント。豆乳と酒粕の相性のよさに感動！ぜひ玉乃光の日本酒とともに。季節の土鍋ごはん付き。野菜と肉と糀と純米酒粕のプレートランチ1,980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。

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。

気軽に寄れる。そしておいしい、楽しい！

スタンドのお店の《立ちっぱグルメ》が気になる！

スタンドのお店

本格焼き立てピザをリーズナブルに！
サクッと楽しめる立ち呑みPizzeria

京都に新文化誕生!? 旨み際立つ
関西出汁の温そばを立ち食いで！

独創的でちょっと大人なケーキと
アルコールをスタンドで!?



カマンベール、パルメザン、モッツァレラ、ブルーチーズをたっぷりトッピング。香ばしい生地と濃厚なチーズがマッチ！お好みではちみつをかけて。クワトロフォルマッジ900円

キッチンビション

Kitchen Bisshon

昨年10月、松原大和路に立ち呑みPizzeriaがオープン。焼き立てピザが900円から楽しみ、サクッと呑むのにぴったり！イタリア産小麦を使用した香り立つ生地は24時間低温熟成させたのち、約350℃の石プレートで一気に焼き上げる。ピザの下面が少し焦げるまで焼くのが店主のこだわりで、カリッという食感と香ばしさが絶妙！大きすぎないサイズは、シェアしても、一人でもちょうどいい。店内利用は予約が確実。



京都市東山区月町13番地103号
16:00-24:00
不定休
Instagram: @kitchen_bisshon
※予約はInstagram DMから



凝縮された旨みと食感がたまらないジャンボなめこがたっぷり。他にピーマンやたらばカニカマ天など多彩なメニューを用意。飛騨ジャンボなめこ900円+温泉玉子100円

すば

suba

人気店「炭火焼く鳥ソリレス」や「Sour」を手掛ける鈴木弘二さんが、つい足が向くという東京の立ち食いそば文化に魅力を感じ、昨年末にオープン。カウンターとして使う陶芸作家の作品や、建材むき出しの内装が個性的だが、そばはしっかり本格派。4種類の節と利尻昆布でとった関西風の甘めのつゆを、自家製で細めに仕上げた二八そばがよく絡め、つい飲み干してしまふ。ふんわりと絶妙な握り加減のおにぎりも絶品。



京都市下京区木屋町松原下美濃屋町182-10東
TEL 075・708・5623
12:00-23:00 (L.O.22:45)
不定休
Instagram: @subasoba



京都醸造の「黒潮の如く」(800円)には、ピスタチオダックワースとフルーツ、そしてピスタチオのカスタードが甘いハーモニーを織りなす名前のないケーキを。580円

ビゾン フュテ

Bison futé

東寺近くの小さなパティスリー。店内では、自家製のケーキとドリンクがスタンド形式で楽しめる。ショーケースに並ぶケーキは約20〜30種。他のどこにもない独創的なフォルムやネーミングに、想像力が刺激される。洋酒やハーブ、スパイスなどを効かせたちょっと大人な味わいは、ぜひアルコールと一緒に。「ワインに合うケーキ」など、スタッフにいちおしを尋ねてみるのもおすすめ。支払いは現金のみ。



京都市南区東寺門前町56
TEL 075・691・9848
12:00-20:00 (売り切れ次第終了)
不定休
Instagram: @bisonfute_kyoto
※店休日はInstagramにてお知らせ
※喫煙可能店につき20歳未満店内利用不可



「なんでもあるよ、みんなおいで」
おしゃべりも楽しい、みんなの拠り所

「ヒナタ」はお姉さんと営んでいた居酒屋の屋号。「私の妊娠で店を畳むことになったのが気になって…。姉に相談してこの店名に決めました」。すぐ近くに住むお姉さんと、いつかまた、二人で店に立つ日がやってくるかもしれない

キッサヒナタ

わたしの店のはなし

第12回 人の居場所でありたい喫茶店

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。

「人の居場所を作りたい」。キッサヒナタの店主・眞鍮里子さんはこの字カウンターの中心で、20代で姉と始めた居酒屋がきっかけだった。自身の妊娠・結婚を機に居酒屋を畳んだあとも思いは募る。そんな折、初めて訪れたバーで運命が動く。突然、内装がかっこいいので、ここで喫茶店をさせて下さい。とお願ひしたのだ。「酔った勢いもあつたかな」と笑う眞鍮さん。その行動力と決断力はその後運命を切り開いていくことになる。そうしてバーの昼間に始めた喫茶店は、約3年経つが、やがてここにもコロナ禍の波が襲ってきた。昨年7月、年内での喫茶営業の撤退を打診される。しかし、「するする引きずっても仕方がない」と、すぐに引き払ったというのが眞鍮さんらしい。その後のことは考えていなかったが、「3日間ぐらい悩んだんですけど」再出発を決意。以前この場所にあったカフェ「セイカツノガラ」の店主の紹介であったという間に

物件が決定。かくして昨年9月「キッサヒナタ」は誕生する。眞鍮さんは鹿児島出身。高校卒業後アメリカに留学し、その後は東京へ。しかし東京で目標を失いフリーターをしていたところ姉から誘われ京都にやって来た。「若い頃は自分の居場所がないと思っていた。ずっと一人だったし、友達もいなかった。人と関わることをずっと避けてきた。でも、今は違う。一会いに来てほしいし、ほっとして来てほしい。喋りに来てほしい。そういう店にしたい」。「キッサヒナタ」には眞鍮さんと彼女を囲む人々の笑顔があふれている。メニューはしっかりご飯からスイーツ、コーヒー、ワインまで揃う。「材料さえあれば、何でもやりますよ。この字カウンターだけの店内はさながら「茶の間」で、中に立つ眞鍮さんは「お母さん」のように、訪れる人を温かく迎える。かつての自分のように、居場所を探す人たちに「なんでもあるよ。みんなおいで」と優しく、微笑みながら。

【左】華麗なフライパンさばきで仕上げる「オムライス (700円)」は、たっぷりバターとケチャップの風味にごろごろ入った鶏肉が幸せのおいしさ！卵2個のふっくら厚めが特徴。【中央】アグレッシブな眞鍮さんの野望はまだ道半ば。「全国を回って“出張喫茶”をやってみよう」というのが直近の目標。【右】一部残した「セイカツノガラ」時代の内装。縁を大切に、人との繋がりを広げている今の眞鍮さんとこの店によく合っている



京都市左京区修学院大林町13-1土地開発ビル
12:00-18:00
不定休
※営業日・営業時間はInstagramにてお知らせ
Instagram: @kissa_hinata




LOVE THE CURRY

Vol.56

カレーが好き!



昭和レトロな銀のお皿に盛られた
うどん屋さんの出汁香るカレーライス



うどん わだ
京都市左京区一乗寺西杉ノ宮町
15-2
TEL 075・702・3763
11:00-15:00 17:30-22:00
土日11:00-22:00
月曜休(祝日は営業、翌日休)
https://udon-wada.com/
Instagram: @udon.wada
Facebook: @udon.wada

惜しまれつつ閉店したカレーうどんの名店「下鴨「しみず」」の味を引き継ぐうどん店。「しみず」のレシピを基にスパイスをオリジナルブレンドした。わだ流「カレーうどん」に加え、数年前からファンの熱いリクエストに応じて「しみず」の味を復刻。限定20食で提供している。「皿盛り」は「しみず」からメニューに並ぶカレー丼を「銀の皿に盛ってほしい」というお客様の声を受けて誕生したのがはじまり。銀の皿に丸くご飯が盛られ、頂上の卵がツヤッと輝く姿に食欲をそそられる。ピリッとした辛さの奥で存在感のある出汁は、「しみず」から伝わる手法でとる秘伝の出汁。鯉節と利尻産昆布を、炊く。ここで出汁には深い旨みが生まれ、どっしりとカレー全体を包み込む。京北産のお米を少し固めに炊いたご飯は、カレーうどんよりもサラサラに仕上げたルーとバランス良好。卵を割るタイミングはお好みで。とろっと卵を絡めればよりマイルドに、よりコク深く。具はすじ肉と九条ねぎのみと無駄なく、自慢の出汁を存分に生かした一皿。790円

一乗寺
うどん
皿盛り
わだ

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。

京都おやつクラブ

KYOTO OYATSU CLUB

第78回「素朴なおいしさがたまらない。天然素材の手作り甘味」
みつばち あんず豆かん



あんみつで知られる甘味処の「あんず豆かん」は、あんずファンにはうれしい人気の品。鮮やかなオレンジ色をしたあんずと、黒蜜のテリッとした輝きが食欲をそそる。プリプリとした歯ごたえが楽しく、ほのかな磯の香りが鼻を抜ける寒天。ほんのり塩味がアクセントになるホクホクの赤えんどうと、ねっとりとした食感に甘酸っぱい後味がたまらないあんずの甘煮。しっかりコク深い黒蜜をたっぷりかけて召し上がり。売り切れの場合もあるので、予めの電話予約が確実。予約は1個から可。560円



みつばち
京都市上京区河原町今出川下ル
梶井町448-60
TEL 075・213・2144
11:00-18:00 (L.O.17:45)
※売り切れ次第閉店
日曜・月曜休

d souvenir of kyoto

今月の、京みやげ

No.078

手軽にあんバタートーストが楽しめる
使い切りサイズの「あんバター」

都松庵
あんバター

昭和25年創業の「都製館」が手がけるあんこ専門菓子店から、使い切りサイズの「あんバター」が登場! 厳選した北海道産小豆を使用した粒あんこに、風味豊かなバターをミックス。おすすめの食べ方はやっぱり「あんバタートースト」。1個で食パン1~2枚分という手軽に使えるサイズは、アウトドアで楽しむのにも便利。本店では1個から購入可能。1,188円(4個入)



参考イメージ



都松庵 本店(としょうあん ほんてん)
京都市中京区堀川三条下ル下八文字町709
TEL 075・811・9288
10:00-18:30
第1水曜休(月により第2)
https://www.toshuan.com/
Instagram: @toshuan_kyoto
Facebook: @toshuan.kyoto
Twitter: @toshuan

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。