

¥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

10

Oct. 2022

No.136

9月29日発行

毎月最終木曜日発行

やっぱり好きだ!

オムライス



郊外へ。

愛されローカルタウンカフェ

秋はホットで CHAI 三味 チャイ どんまい

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

LOVE THE CURRY

Vol.60 カフェ&スパイスカレーDoppo「2種盛り」

KYOTO OYATSU CLUB

第82回「ふんわりスポンジとすっきりバタークリームの黄金比」

今月の、京みやげ

No.082 京都一の傳「人気の3種お気軽セット」

今月のおすすめ物件

No.071 京都ライフ 西院店

「ラウンジルームも有り!ハイエンド設備搭載の新築1K」

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。

郊外へ。

愛されローカルタウンカフェ



家族と地域の縁でつくる空間にほっとする
庭が自慢の、郷愁誘う和の邸宅カフェ

店内にはお向かいさんによる季節の富士山の写真が飾られ、店のロゴの掛け軸は兄妹のいとこの作品と、縁が作りあげるアットホームな雰囲気、懐かしさが胸に満ち、心がほぐれていく。ぶるんぶるんの絶妙食感がたまらない自家製ゼリー（コーヒー・抹茶・ほうじ茶 各700円）は、宇治の「いいもの」を使った濃厚な風味の抹茶がおすすめ。アイスと白玉がのって、自家製あんこもたっぷり。「おばあちゃんのおはぎ」もぜひ。お母様の気まぐれで用意されるので、登場日も数量も限定。出会えればラッキー！



かへい 花平

阪急長岡天神駅から徒歩で15分程、奥海印寺「上ノ町」下車徒歩1分。立派な門を入り、さらに庭門をくぐってたどり着く庭園カフェ。夜のバー、昼のカフェをそれぞれ担当する兄妹が、実家の離れを改装し営んでいる。庭師だったお父様が築き、オーナーであるお兄さんが今も手入れを欠かさない庭が自慢で、近所の方が育てる季節の花を浮かべた花手水も必見。縁側が店の入り口になっていて、友人の家を訪ねてきたかのように「こんにちは〜」と入ってくる一見客も多いという郷愁を誘う雰囲気だが、店内の設えは格子戸からのれんに至るまで厳選を重ねたシックな空間。妹さんによるカフェでは、注文ごとにお母様が仕上げる「おばあちゃんのおはぎ」や宇治抹茶を使ったスイーツなどが楽しめる。



長岡京市奥海印寺北垣外20
TEL 080・3865・1122
Cafe 10:30-17:00
Bar 20:00-
日曜～水曜休
※駐車場有り
Instagram: @cafe.de.kahei



♡♡
やっぱり好きだ！

オムライス

たまごご飯の大発明！
オムライスはやっぱり
おいしい！

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。

フレンチの確かな腕が光る。

ふんわり卵のオムライスランチ

Le Gabriel の 「週替りオムライス」

今年8月で6周年を迎えた小さなビストロ。わずか5坪という店内ながら、フレンチの世界で長年経験を積んだシェフによる“技あり”の料理が味わえる。旬の食材の良さを余すところなく楽しめるディナーは、コース(5,000円～要事前予約)のほか、アラカルトメニューもスタンバイ。また、ランチ限定のオムライスは常連客の昼の楽しみになっている。トロリとした半熟部分を内側に少し残した卵で、野菜とシェフ特製のトマトソースで炒めたご飯をくるり。クリーム、デミグラス、トマトなど、旬の食材に合わせたソースが週替りで登場する。シャキシャキのサラダ、スープ付きがうれしい。ランチは予約不可。オープンしてすぐ、または12時半以降がねらい目。

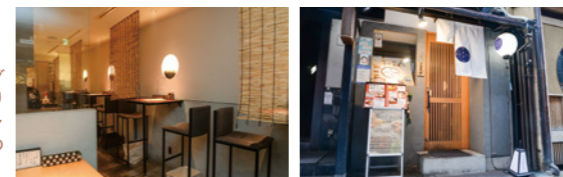
Le Gabriel (ル ガブリエル)
京都市中京区寺町通姉小路西入ル天寺前町
541 寺町伽羅ビル2階
TEL 075・741・8487
11:30-14:00 (L.O.13:30)
17:00-22:00
水曜休
Instagram: @bistrot_le_gabriel



ふんわり軽く仕上げた卵にスプーンを入れると、赤色に染まったご飯がこぼれる。ソースは毎週月曜日更新。写真は、「小エビと野菜のクリームソース」。なくなり次第終了。900円



毎日継ぎ足し育てた自家製デミグラスソースは、味わい深くしっかり濃いめ。桃色の断面が美しいシャトーブリアンカツ(+800円)のトッピングも人気とか。2,156円



長崎 芳寿豚100%使用！

贅沢ハンバーグと味わうオムライス

so-su ワタナベ の 「オムバーグ」

気軽に本格洋食が楽しめる先斗町の洋食店。注目は“市場に出回らない幻の豚”とも呼ばれる「長崎 芳寿豚」を使ったメニュー。マグロの刺身より菌が少ないそうで、中心部分がレアのトンカツも味わうことができる。「メニューにはないアレンジにも対応しています」と店主・波辺さん。実はこの「オムバーグ」もお客さんのリクエストから生まれた一品だという。均一な薄さでチキンライスを包み込む卵は、内側のトロッと半熟具合がたまらない。上に載った分厚いハンバーグは、店内でミンチした新鮮な「長崎 芳寿豚」を贅沢に100%使用。お肉はさっぱりした味わいだが、脂が甘くジューシー。こだわりの自家製デミグラスソースと絡めて召し上られ。

so-suワタナベ(ソースワタナベ)
京都市中京区柏屋町169-4
TEL 075・741・7040
11:30-15:00 (L.O.14:00)
17:30-21:00 (L.O.20:30)
不定休 ※店休日はInstagramにてお知らせ
https://so-suwatanabe.owst.jp/
Instagram: @so_su_watanabe



トロトロのパイカの旨み濃厚！

オリジナルカレー×オムライス

山福の 「山福オムライス」

三条大橋すぐの喫茶・スペース「山福」は、「人と人とのつきあい」を大切にしている店主夫妻の人柄もあって常連客が多く、幅広い年代が集う賑やかな雰囲気。フードは化学調味料不使用がモットー。縁あって仕入れる修学院産の米や京北「よしだのはたけ」の野菜など、「無理なく自然に、縁を大切に」いいものをチョイスしている。オリジナルの「パイカカレー」と数種類揃えるオムライスが2大看板で、それらを合わせた「山福オムライス」が一番人気。夫妻がDIYで手を加えている店内は、1階が喫茶スペース、2階がイベントスペース。コロナ禍での中断もあったが、徐々にライブや落語会などを再開しており、活気が戻ってきているのもうれしい。

山福(やまふく)
京都市中京区木屋町通三条下石屋町126-1
TEL 075・253・6696
12:00-19:00
火曜・水曜休
Instagram: @yamafuku_



トロトロに煮込んだパイカ(豚バラ軟骨)と香味野菜を贅沢に使った“煮込み”のような肉の濃厚な旨みと、あっさりバターライス、薄焼き卵のバランスが最高！サラダ付き。950円

ベーコンと玉ねぎを使用したケチャップライスは主張しすぎず、オムレツのおいしさを引き立てる。全7色を用意するカラフルなフロートは推し活にもぴったり！1,200円



銀座の名物オムライスが京都上陸！

つやと輝くふわとろオムライス

喫茶 me の 「銀座オムライス」

銀座の人気店「喫茶you」でオムレツの腕を磨いた店主が、今年7月京都で独立オープン。名店の味を再現した「銀座オムライス」を求め、オープン早々連日客足が絶えない。オムレツの陶器のような美しさは、修行を重ねた店主だからこそ為せる技。京都・丹波産の卵と生クリームをたっぷり使い、絶妙な火加減で今にも崩れそうなるふわとろの柔らかなりに仕上げ。とろけるその食べ心地は“飲めるオムライス”と呼ばれるほど。コクがあるのにくどくないのは、バターではなくマーガリンで焼き上げるからなのだとか。+300円でセットにできるフロートもぜひ。店内に流れる昭和歌謡曲や実際に遊べるインベーダーゲーム機の席など、レトロ空間も楽しんで。

喫茶me(きさしみー)
京都市左京区岡崎成勝寺町1-8
TEL 075・708・7218
11:00-19:00
土17:00-19:00
火曜休
Instagram: @kissa_me8



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。

ホットがおいしい紅茶の飲み物「チャイ」。
京都のまちで、いろんな「チャイ」をたのしんで

秋はホットで CHAI 三昧

チャイ ぜんまい



選んで楽しいチャイ7種類で、
チャイの魅力を、もっと知って!

ブレンドスパイスの「マサラ」のほか、「カルダモン」「シナモン」「ジンジャー」のそれぞれスパイス1種類を使ったチャイを用意。珍しいケニア紅茶を使い、牛乳が豆乳を混ぜる。「カルダモン(600円)」は清涼感のある飲み心地。甘さはシュガーをお好みで



キラナスパイス kiranah spice

チャイ好きの店主によるチャイがメインのナチュラルフード&スパイスカフェ。7種類を揃えるチャイは、スパイスなしのもの、ほうじ茶やノンカフェインのものもあり、チャイ好きも初心者も楽しめるラインナップ。また、旬の野菜などオーガニック食材を使った、体に優しく元気になれる無添加のスパイスフードも用意。マルシェの主催やイベントへのスペース貸出なども行う、人と人を繋ぐコミュニティの場としても注目!

京都市下京区高倉通松原下の橋之下町 33-1
TEL. 075・777・3645
11:30-21:00 (L.O.20:30)
不定休
※営業予定はInstagramのカレンダーにてお知らせ
Instagram: @kiranahspice

ゴマクロサロン gomacro Salon

「山田製油」プロデュースのカフェ&アンテナショップ。地域のサロンスペースとして料理教室やワークショップも開催する。カフェのメニューは動物性食材不使用で、すべての料理に「山田製油」自慢のごま油や練りごまを使用。オリジナルのすり鉢で供される「ごまチャイ」には、フォームミルクの上に練りごまと直火焙煎いりごまをオン!練りごまのココというごまの香ばしさによって、チャイがより香り高く、クリーミーに。

京都市中京区新町通御池下ル神明町 67-3
TEL. 075・257・5096
カフェ 11:30-19:00 (L.O.18:00)
ショップ 11:00-19:00 月曜休
http://gomacro.jp/
Instagram: @gomacro_salon
Facebook: "Gomacro" で検索

香ばしさとクリーミーなココをプラス!
「山田製油」自慢のごま×チャイ



紅茶は有機のアッサムティー。豆乳で煮出すことで軽い飲み心地に。フォームミルクの上の練りごまは、「山田製油」の看板商品「ごまねりねり」。石臼で二回挽きする練りごまは驚くほどなめらかで、ごま本来の甘みとココが味わえる。ごまチャイ748円

セキズ SEKIZ

「トルコスタイルの水タバコを日本に広めたい」と、オープンしたカフェバー。店主のケマルさんはトルコ出身。店内のインテリアや、トルコの水タバコ屋に欠かせないチャイ&コーヒーサーバーなどはすべて現地から取り寄せ、店内はさながらトルコ。水タバコは1回3,200円から(90分制)で、チャイ含むノンアルコールドリンクは何杯でもおかわり可能。ビギナーにはケマルさんが丁寧にレクチャーしてくれるので安心!

京都市中京区西ノ京北聖町 68-3
TEL. 070・2195・7416
15:00-24:00 (L.O.22:00)
不定休
https://store.sekiz.jp/
Instagram: @sekiz.nargile
水タバコ販売の最新情報は
Instagram: @sekiztobacco



水タバコを吸いながら飲む
紅茶大国トルコの伝統的なチャイ



トルコの水タバコ屋に欠かせないトルコスタイルのチャイ。トルコ産の茶葉を用い、専用のサーバーで淹れられる。ミルクやスパイス等は加えず、水タバコの香りの邪魔にならない一般的な紅茶よりもあっさりめ。カフェだけの利用もOK。350円

LOVE THE CURRY

Vol.60
カレーが好き!



スパイスカレーファンも、ビギナーも。
みんなにやさしい、2種盛りスパイスカレー



カフェ&スパイスカレー Doppo
(カフェアンドスパイスカレーDoppo)
京都市南区吉祥院御池町6
TEL. 075・693・1551
11:00-16:00
ランチタイム11:00-14:30
月曜・火曜休(祝日の場合は営業)
※店休日はInstagramにてお知らせ
https://komichi-fukushikai.jp/shop/doppo/
Instagram: @doppocurry

「スパイスカレー初体験」におすすすめしたいのが、昨年4月にオープンした「カフェ&スパイスカレー Doppo」のランチ。店内は通路が広くとられ、ベビーカーや車椅子も遠慮なく利用できる。カレーは定番の「バターチキン」に加え季節ごとにラインナップが変わり、あいがけもOK。写真は「海老出汁」との2種盛り。「海老出汁」は、エビの頭や殻をたっぷり使った濃厚なエビの風味と、ホールスパイスをしっかりと効かせたパンチのある味わいが特徴。一方の「バターチキン」は、焦がし玉ねぎの甘みと北海道産バター、生クリームのコク、国産鶏もも肉の旨みがマッチする親しみやすいスパイスカレー。また、日替わりの付け合せにも力を入れている。5種のうち2種は優しい味わい、3種は辛めと、メリハリのあるテイスト。つまんだり、混ぜたり。様々な楽しみ方を味わって。バラツとした食感の香り高いバスマティライスと、モチモチとした黒米という2種のご飯がひと皿で楽しめるのもうれし。1050円。無料駐車場2台分有り。

吉祥院
カフェ&スパイスカレー Doppo
2種盛り

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 OVATSU CLUB

第82回「ふんわりスポンジとすっきりバタークリームの黄金比」
 洋菓子の欧風堂 ほほえみサンド プレーン/チョコ



親しみやすい甘さとちょうどいいサイズで、食べれば「ほほえみ」浮かぶ、幸せなおやつ時間に。リニューアル1周年記念のノベルティとして2020年に誕生した新商品。コロナ禍の中、洋菓子の役割を見つめ直し「おいしくて、笑顔になれるものを」と考案。スタッ

フで意見を出し合ったというネーミングも愛らしい、今や定番人気の洋生菓子。ヒグチ養蜂園の京都産天然蜂蜜とブランド卵を使った風味豊かなスポンジで、すっきり味のバタークリームをサンド。秋には限定のマロン味も登場！プレーン/チョコ 各200円



洋菓子の欧風堂
 (ようがしのおうふうどう)
 京都市中京区竹屋町通烏丸
 西入ル亀屋町150
 TEL: 075・221・2022
 10:00-18:30
 日曜・月曜休
<https://ofudo-kyoto.jp/>
 Instagram: @kyoto_ofudo

d souvenir of kyoto

今月の、京みやげ

No.082

京の味『蔵みそ漬』の人気3種を、
 京都限定のお得なセットに！

京都一の傳
 人気の3種お気軽セット

「京都一の傳」の蔵みそ漬で人気の銀だら、金目鯛、さわらを1パックにしたお得なセット。脂がのった魚を丁寧に手切りした立派な切り身を、独自配合の味噌床に二昼夜漬け込み。伏見の蔵元の本格純米酒や二年熟成の醤油等を使用し、豊かな風味と旨み、上品な甘みがたまらない。京都本店、京都伊勢丹B1店でのみ購入可能。持ち歩きは夏期4時間、冬期6時間。1,960円



京都一の傳 本店(きょうといちのでん ほんてん)
 京都市中京区柳馬場通錦上る十文字町435
 TEL: 075・254・4070 (お食事専用ダイヤル)
 (1階・お買い物) 10:00-18:00
 水曜休※祝日の場合は営業、翌水曜休
<https://www.ichinoden.jp/>
 Instagram: @ichinoden Facebook: @ichinoden Twitter: @ichinoden

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。



カテゴリから

エリアから

検索できる
KYOTOLIFE

<https://www.life-info.co.jp>

地域密着の賃貸情報誌 KYOTOLIFE が
 京都のまち情報をお届けするウェブサイト！



これまでに誌面で紹介した
 ガルメやショップを多数掲載！



スマホも PC も
 ライフ情報社 🔍

