

¥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

12 Dec. 2022
No.138
11月24日発行
毎月最終木曜日発行

チャーハン!

炒飯



わたしと店のはなし
第17回 御室の小さな和菓子屋

LOVE THE CURRY
Vol.62 Curry Shop lee 「キーマカレーまぜそば」

KYOTO OYATSU CLUB
第84回 「大きめサイズを頼張る幸せ。
メガネ屋さんのもちもち団子」

今月の、京みやげ
No.084 SHUKA 「カカオ・ピスタチオ・
カシューナッツ・斗六豆・瑞穂大納言小豆・丹波黒豆」

今月のおすすめ物件
No.073 京都ライフ 百万遍店
「アクセントクロスがおしゃれな京大・京都芸術大近くの1K!」

鴨川のほとりの、
花と料理のお店

キャロットケーキが気になる!

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
京都全境くまなくネット

ライフ情報社

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

本コンテンツは、KYOTOLIFE バックナンバー電子版です。

掲載されている情報は本誌発行当時のものです。

時間の経過とともに、営業時間、メニュー、価格、サービス内容等が
終了、変更になっている場合があります。

以上をご理解いただき、お楽しみください!

BACK NUMBER

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。

鴨川のほとりの、 花と料理のお店



昼と夜で表情を変える、
色とりどりの花×本格料理が魅力の新店

ランチはBLTサンドやハンバーグサンドなど親しみやすいメニューを揃える。写真は炙りチーズが香ばしい「クロックムッシュ(1,200円)」。サクッふわっ食感のフランスパンに、ベシャメルソースとトマトソースがたっぷり。トマトソースは挽き肉がごろごろ入ってしっかり食べ応えも。本日の付け合せはキャロットラペで、程よい酸味とクミンの香りがワイン(グラス700円)によく合う。店内を彩る花や花器も購入可能。「新しいものから古いものまで揃えた」という個性的な花器にぜひ注目してみて



ドゥージーエム メゾン

2ème MAISON

カフェ併設の人気ドライフラワー専門店「1er ETAGE」の系列店が今年7月、五条大橋西詰にオープン。「古い物件を探していた」と話すオーナー・清水さん。年季の入った壁や天井をそのまま活かし、アンティーク家具がナチュラルに馴染むこだわりの空間を作り上げた。テーマは「花と料理」。コンクリート調の店内に映える鮮やかな生花に囲まれながら、充実のフードメニューが楽しめる。特に17時からのディナータイムでは、フレンチ出身のシェフが腕を振るう本格料理を用意。料理は驚くほど幅広く、ビストロメニューに加えて、ワカサギやイワシを使った焼酎に合う一品までも揃えとか。爽やかなランチタイムからムーディーなディナータイムまで、尽きない魅力に目が離せない。



京都市下京区寺町通五条上る西橋詰町 794
TEL 050・3350・5877
【昼食】12:00-15:00 / 【喫茶】15:00-17:00
【夕食】17:00-23:00
※夕食のみ予約可
水曜休
Instagram: @2eme_maison



いいちょラーメン

背脂醤油の正統派「京都ラーメン」のなかでも、「バランスのとれた王道の味」と名高い「いいちょラーメン」。老い鶏のすね骨と豚骨を厳選し、約9時間煮込んで作る深みあるスープに、京都・澤井醤油で作るタレと上質な背脂でさらにコクをプラス。「これでなければ「いいちょラーメン」にはならない」という京都・来々軒のストレート麺と合わせれば、他の追随を許さない完璧な一杯に。ラーメンとセットで食べたい「やきめし」は、自家製の香味油が隠れた味の主役。醤油、塩、胡椒というシンプルな味付けながら、胃にもたれない軽さも相まって麻薬的なウマさ！

京都市左京区下鴨東半木町 70-10
TEL 075・711・0141
11:00-15:30 (L.O.15:15)
17:30-21:00 (L.O.20:45) 売り切れ次第終了
木曜休 (祝日の場合は営業) + 不定休
※店休日はWEBにてお知らせ
<https://www.iicho-ramen.com/>



秘伝の自家製香味油がウマさの秘訣。
正統派京都ラーメン店の漆黒パラやきめし



絶妙な水分量で炊き上げた「あきたこまち」を、卵、九条ねぎとともにたっぷりの秘伝香味油で揚げ炒め。焦がした澤井醤油「二度熟成 再仕込醤油」のコクと香ばしさがたまらない！この鈍く輝く漆黒のツヤを見よ。パラパラの絶品やきめし。やきめし (並) 500円 (ラーメンとセットで100円引き)

ちゅうごくりょうり しせいえん
中国料理 志成園

昭和53年の創業以来、地元はもとより遠方のファンにも愛されてきた中国料理店。メニューはどれもリーズナブルでボリュームたっぷり。オーソドックスな中華料理はもちろん、トンカツ、カキフライ、鍋メニューなど、常連客のリクエストに応じて増えていったというバラエティ豊かなラインナップにも要注目。使用する豚肉、鶏肉、野菜などは国内産の生食材にこだわり、特に「野菜をたくさん食べてほしい」との思いから、どのメニューも野菜がもりもり入っている。「カレー炒飯」や「レタス炒飯」、「天津炒飯」など7種類を数えるチャーハンメニューにも、角切りの玉ねぎがたっぷり！

京都市下京区西七条赤土町 32
TEL 075・314・3244
11:30-15:00 (L.O.)
17:00-22:00 (L.O.)
水曜休



色鮮やかなカニの刺き身がどっさり！つやつや輝くトロ〜り卵白入り塩あんの下に、具たくさんチャーハンが隠れる。焼豚ゴロゴロ、炒り卵たっぷり。玉ねぎの甘み、歯ごたえも感じられるチャーハンは、しっかりした味付けが食べごたえアリ。スープ付き。かに身あかけ炒飯 (並) 900円



地元で愛される中国料理店の
具たくさんカニ身あかけチャーハン

炒飯 チャーハン!

オトナも子どもも大好きなチャーハン。個性豊かな京都のチャーハンの世界をとくどご覧あれ!

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。



頂上で輝く海老の存在感に興奮！
しっとり食感が特長の香ばしチャーハン

なるかみ

創業22年、千本上立売で地元で愛されてきたラーメン店。メニューには、京都の人に馴染み深い背脂醤油ラーメンと餃子、チャーハンを揃え、アテにはキムチを用意する。13周年の折、「オリジナリティのある新しいメニューを」と考案したチャーハンは、海老4尾がどんとったビジュアルもさることながら、そのしっとりとした食感が最大の特長。ふっくらと炊き上げたアツアツのご飯を強い火力で短時間にジャッと炒めているからこそ、米本来の旨みがふわりと口中に広がる。玉ねぎ、にんじんをたっぷり入れて甘口に仕上げた醤油ベースの味付けが、ラーメンともよく合う。

京都市上京区千本通上立売上ル花車町 481
TEL 075・464・6760
11:30-14:00 17:30-21:00 (L.O.)
月曜・木曜休 ※第2水曜がある週は、月曜営業、第2水曜・木曜休



生姜と特製黒酢醤油のさっぱりとした食べ心地に、これだけゴロゴロと載っているむしどりのおいさを味わってほしい！と、チャーハンはあっさりシンプルに。食べ終わった後は体がぼかぼかして、これからの寒い時期にもぴったり。むしどりチャーハン (単品) 1,100円



ワンタンショップ ナナマル
雲呑ショップ70〜ナナマル〜

元田中駅近くに移転し、3年目。今年夏には新たにカウンター席を設け、さらにパワーアップ！看板のワンタンはひとつひとつ手作り、もちもちの皮に豚肉・しいたけ・青梗菜など餡たっぷり。ランチやお酒に合う一品料理も充実しており、なかでもワンタンに劣らない人気を誇るというのが「むしどりチャーハン」。分厚くカットされたむしどりはもも肉の旨みがギュッと凝縮され、想像以上に柔らかくジューシー。これでもかと盛られた生姜もインパクト抜群！特製黒酢醤油を生姜にじわっと垂らして召し上がれ。ランチ限定、スープワンタン (2ヶ入り) 付きのお得なセット (900円) も見逃さない。

京都市左京区田中里ノ内町 82番地1 藤川ビル2階
TEL 075・703・7870
11:30-14:30 (L.O.14:00) 17:00-23:00 (L.O.22:30)
月曜休 + 不定休 <https://wontanshop70.owst.jp/>
Instagram: @wonton70 Facebook: @70nanamaru



山盛りの生姜で体ぽかぽか！
ジューシーな絶品むしどりのチャーハン

米一粒一粒が油をまとった「いい照り」が食欲をそそる。油の旨みと醤油の香ばしさ、ご飯とともに炒めた海老の香りと味わいのバランスはここだけのおいしさ。しっとりプリットとした噛み応えの海老は贅沢にブラックタイガーを使用。ラーメンとハーフサイズのセットも。えびチャーハン 730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。

キャロットケーキが気になる!

にんじんとスパイスを使った焼き菓子、キャロットケーキ。キャロットケーキを愛で、食べる活動「キャロ活」が一部で話題になるなど、キャロットケーキが今ちょっとした人気者に。京都で食べられるキャロットケーキをピックアップ!



断面から見えるほどににんじんたっぷり!

自家製ビールが爽やかなキャロットケーキ

にんじんのほか、くるみやレーズンなど中身ぎっしり。程よくスパイスが効いた生地に自家製柑橘ビールの酸味が爽やかなアクセント。素材それぞれの食感、香りをクリームチーズのフロスティングがやさしく包み込む。キャロットケーキ 600円



ほんとかさい おいしい
本と野菜 OyOy

有機農産物を取り扱う「坂ノ途中」と「かもめブックス」を運営する「鶴来堂」がコラボした新風館内のカフェと本屋の複合店舗。「季節の移ろいを感じてほしい」と、旬の野菜を使ったプレート(金土日限定)やデザート、シーズナルブレンドコーヒーを用意する。キャロットケーキには千切り・みじん切りにしたにんじんを断面から見えるほどたっぷり使用。「坂ノ途中」自慢のにんじんのおいしさを存分に味わえる。テイクアウトも可能。

京都市中京区烏丸通師小路下
場之町 586-2 新風館 1階
TEL 075・744・1727
カフェ(月水木) 11:00-20:00
(L.O.19:00) / 食事(金土日) 11:
00-21:00 (L.O.20:00) 火曜休
※詳しくはインスタグラムにてお知らせ
Instagram: @oyoy.kyoto

Common Well

昨春秋、堺町通六角下路にオープンしたこちらでは、豆やミルクの種類、温度、泡の量まで選べるメルボルンスタイルのスペシャルティコーヒーが楽しめる。朝食からランチ、ディナーまでこだわりのメニューが目白押しながら、最近人気急上昇しているのが、カフェメニューのキャロットケーキ。オープンでグリルし、甘みや風味を凝縮したにんじんを用い、カルダモンやシナモン、ナツメグなどがほんのり香るマイルドな味わい。

京都市中京区堺町通六角下路の甲
屋町 393番地
TEL 075・746・3087
7:00-22:00 (L.O.21:30)
無休
https://hotel-rings.com/cafe/
Instagram: @commonwell_kyoto

初めての「キャロ活」にぴったり。

かわいい、軽やかキャロットケーキ



キューブ状の、まるで雪うさぎのような見た目にきゅん。たっぷり載ったフロスティングはクリームチーズに生クリームを加え、なめらかな仕上がり。一口目は、ぜひ上に載ったピンクベッパーと一緒にどうぞ。キャロットケーキ 500円

パパジョンズ いまどがわほんてん
パパジョンズ 今出川本店

今年32周年を迎えた、京都のチーズケーキの代名詞的ケーキ店。オーナーのチャールズ・ローシェさんの「母の味」を再現しつつ、アレンジを加えたアメリカンケーキが揃い、その豊かな香りと濃厚な味わいが多い人に愛されてきた。「キャロットスパイス」もそのひとつ。たっぷりのすりおろしにんじんの自然な甘さにスパイスが香るリング状のパウンドケーキで、最近の人気を受け、クリスマスにはスペシャル仕様の販売も予定とか。

京都市上京区烏丸上立売東入
相国寺門前町 642-4
TEL 075・415・2655
11:00-19:00
火曜休(祝日は営業、翌水曜休)
http://www.papajons.net/
Instagram: @papajonscafe



ナチュラルな甘さにスパイス香る

アメリカ定番おやつキャロットケーキ

にんじんの甘さと黒糖バター生地のココクに、クローブとシナモンの芳ばしく爽やかな香りがよく合う。くるみとピーカンナッツもゴロゴロ。クリームチーズとバターの塩味あるフロスティングとのバランスも◎。キャロットスパイス 590円(テイクアウト 580円)



小さく、堅く。地元・御室に根ざした
商いを目指す、ニユースな和菓子屋



妻の万理さんと、主人の伊藤達也さん。純和風の外観とは違った北欧風の店内デザインは、万理さんが中心になって進めたそう。鮮やかなターコイズブルーの壁が印象的。達也さんの蝶ネクタイ姿は「くま最中」にちなんだもの

おもしろわがし いとたつ
御室和菓子 いと達

わたしの
店の
はなし

第17回 御室の小さな和菓子屋

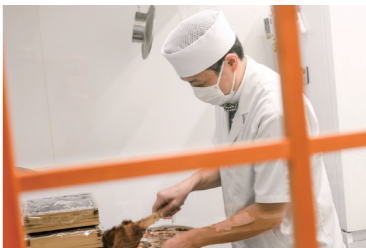
新型コロナウイルス感染拡大の影響により、掲載の飲食店について営業時間や営業形態の変更、臨時休業等、取材時と状況が異なる場合があります。最新の情報は、各店の問い合わせ先、ホームページ、SNS等をご確認ください。



京都市右京区龍安寺塔ノ下町 5-17
10:00-17:00 売り切れ次第終了
日曜・水曜休
https://itotatsu.com/
Instagram: @omurawagashi_itotatsu

「今思えば、無謀だったと思います。そう言って笑う店主の伊藤達也さんは、愛知県豊田市の出身。和菓子職人に憧れて高校卒業と同時に京都に移り住み、身一つで和菓子の世界に飛び込んだ。「製菓学校に通ったわけでもなく、求人票も出ていないお店に直接判で入れてもらいました。十数年かけて、3つの和菓子屋で修行を重ねた。特に丸10年勤めた「笹屋伊織」では、職人としての技術だけでなく、原価計算や販路探しなど、企画全体を見渡すことを学んだという。「自分のお店を持つという意識が大きくなった。節目になりました。2019年10月末、念願だった和菓子店を妙心寺の近くにオープン。何より地元で愛されたいの思いから、屋号には「御室和菓子」とつけた。一方で、いかに若い世代に知ってもらおうかを考え、店の営業とともに力を入れたのがWEBやSNSの更新だった。「今の時代、知らない」はないのと一緒に進んでしまいたいから」。広報は、妻の万理さんが担当した。「御室和菓子」と達也の名前が全国に知れ渡ったのが、2021年10月22日、総本山仁和寺で行われた電王戦七番勝負第一局だった。「いと達のくま最中」と「あんこ塩きなこ」が藤井三冠(当時)のおやつに選ばれたのだ。この対局で、藤井三冠が豊島竜王(当時)に見事勝利。即店の周りには行列が出来、見た目にもかわいらしい「くま最中」は、勝利菓子として大人気になった。ただそれでも、伊藤さんの心の支えになったのは、いつも買いつけてくれる地元のお客さんだったという。「独立して3年も経たないうちに、「見さんお断り」の精神が身に沁みてわかったという。御室の和菓子屋として、まずは自分の身の丈に合わせた商売をしていきたいです。何より、小さく、堅く、が好きなので、伊藤さんの商いのお手本は、いつも京都のまちにある。

【左】一気に全国区の人気者になった「いと達のくま最中」(350円)。中には黒糖と一休寺納豆で風味づけをしたこしあんが詰まっている。蝶ネクタイ部分には「すり蜜」という和菓子の技法を施し、古典的な京菓子の美意識を込めた逸品。【中】「くま最中」は、注文が入ってからあんが詰められ、その様子は店内の窓から見る事ができる。【右】静かな住宅街にある「御室和菓子 いと達」の外観





LOVE THE CURRY

Vol.62

カレーが好き!

ポークチキンキーマがまぜそばと華麗に合体!
薫香芳しい自家製ベーコンがこれまた美味



Curry Shop lee
(カレーショップリー)
京都市山科区柳辻草海道町
10-1
TEL 075・585・3112
11:30-15:00 (L.O.14:30)
18:00-21:30 (L.O.21:00)
土曜休
Instagram: @curry_shop_lee

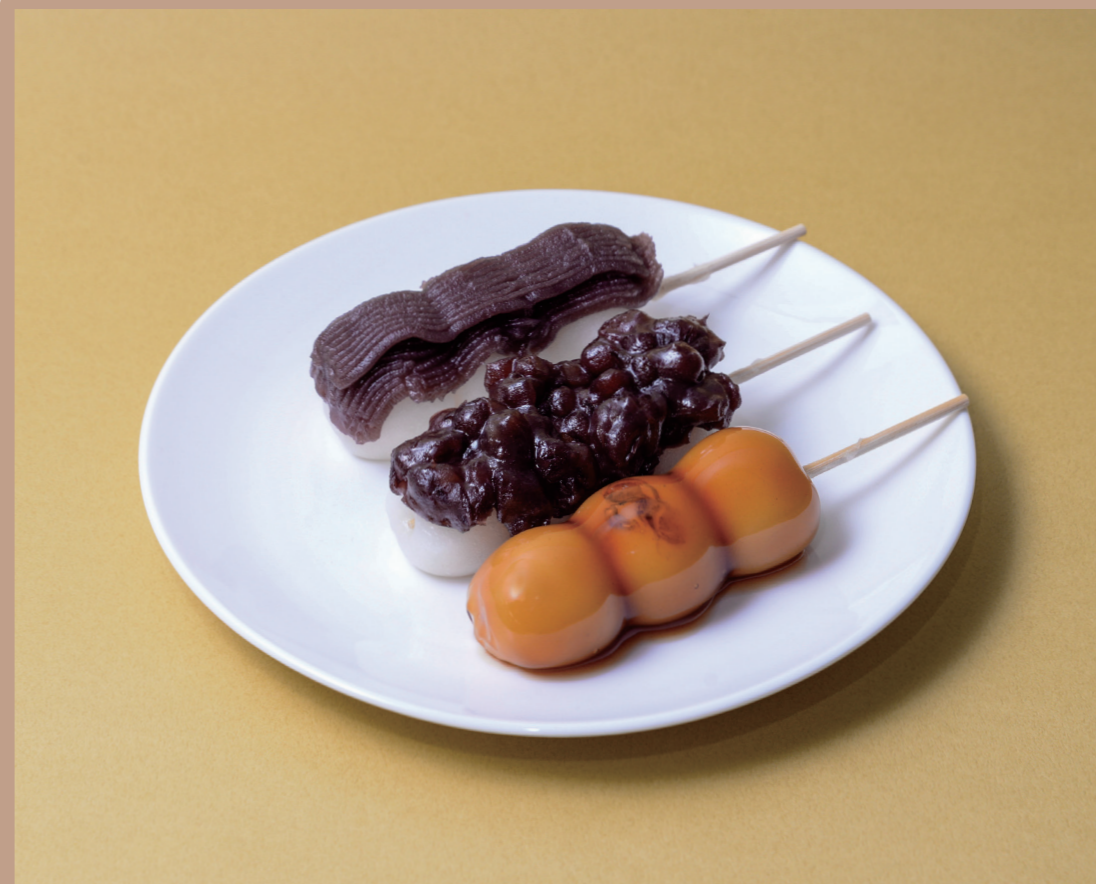
山科・柳辻
Curry Shop lee
キーマカレーまぜそば

「カレーとラーメンが好き」という店主が、試行錯誤を経て生み出した今年4月からの新メニュー。元々提供していた「ポークチキンキーマ」と、「既製品は極力使わない」というモットーの下、研究を重ね作り上げた魚介醤油ダレを合体。京都産屋棟製製のウイング麺に絡めて食べる。本格的かつ独創的な一杯。たっぷりの淡路産玉ねぎとフルーツの甘み、トマトの酸味、さらに鶏と豚、ダブルの肉の旨みが絡み合うキーマは、欧風カレーを謳いつつ小麦粉や油の使用は最小限。10種類使ったスパイスの複雑な風味は感じられるが、辛みは抑えてあるのが特徴で、ルーの下に潜むチーズ、頂上で輝く卵黄とともに豪快に混ぜれば、コクはより深く、味はマイルドに。タレと合わせているから中華麺とも相性よく、そのバランスの良いおいしさに目を奪われる。さらに、濃厚な薫香とジューシーさに思わずうなる自家製ベーコンの極上の燻製具合も素晴らしい。麺は150g、200g、300gから選べる。980円(200g)

京都おやつクラブ

KYOTO OYATSU CLUB

第84回「大きめサイズを頬張る幸せ。メガネ屋さんのもちもち団子」
み MITARASHI DANGO by kolme kyoto みたらし・つぶあん・こしあん



「気軽にメガネ屋に入るきっかけになれば」と、メガネのセレクトショップ「kolme kyoto」の店頭で今年3月オープン。メガネ×団子という意外な組み合わせながら、団子のおいしさは本格的。一口では食べきれないほど大きめサイズの団子は、うるち米使用のもちもち食感。

甘じょっぱいタレに包まれニコッと笑うメガネの焼印がかわいらしい。あんこは淡路島「かじた屋」のものを使用。粒がしっかり残ったつぶあんは甘さ控えめで、小豆の香りを感じられる。9個入のおもたせ団子も人気。みたらし 200円・つぶあん 260円・こしあん 260円



み MITARASHI DANGO by kolme kyoto
(み みたらしだんご バイ コルメ キョウト)
京都市中京区柳馬場通三条下る
植屋町 89-1
TEL 070・8442・2248
11:30-18:00
火曜休
Instagram: @mitarashi_dango.mi3

d souvenir of kyoto

今月の、京みやげ

No.084

老舗甘納豆屋の巧みな技術が光る
種と糖だけの新しいお菓子が誕生

SHUKA
カカオ・ビスタチオ・カシューナッツ
斗六豆・瑞穂大納言小豆・丹波黒豆

どろろや
甘納豆の老舗「斗六屋」が今年10月、新ブランドを立ち上げリニューアル。“砂糖漬け”という昔ながらの技術を活かした新しいお菓子が誕生。カカオやビスタチオ、斗六豆など全6種類。素材によって炊き方を変え、和三盆やきび糖、ココナッツシュガーなど最適な糖と組み合わせる。素材の香りや程よく残る食感、やさしい甘みはワインやコーヒーとのペアリングにも。900円〜



SHUKA (しゅか)
京都市中京区壬生西大竹町 3-1
TEL 075・841・8844
火~金 11:00-18:00
土日 11:00-17:00
月曜休
https://shuka-kyoto.jp/
Instagram: @shuka_kyoto
Twitter: @Shuka_Kyoto

