

¥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

Jan. 2023
No.139
12月29日発行
毎月最終木曜日発行

1

キルテ

罪深いおいしさ!

コート

今日はCAFEで主人公になる日!

Holiday in the Cafe

学生向け物件特集

大学生向け新築・おすすめ物件特集

京都ライフ管理物件特集

大学生1人暮らし向け市区町村別物件特集

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

LOVE THE CURRY

Vol.63 ローストチキンダイニング 吉田チキン 京大前店
「吉田キーマカレー」

KYOTO OYATSU CLUB

第85回「アヒージョがパンに!」
酒のあてにもピッタリのアイデアパン」

今月の、京みやげ

No.085 京都国際マンガミュージアム
「『漫符図譜』トイレットペーパー」

WHAT'S!?! オンラインでお部屋さがし

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等をご確認ください。

今日はCAFEで主人公になる日！

Holiday in the Cafe



「きゅん」が止まらない！

嵐山のフォトジェニックカフェ

初めての来店なら、シンプルな定番メニュー「クラシックワッフル (1,380円)」がおすすめ。ドリンク代込みの価格がうれしい。バターをたっぷり使い、表面サクサク、中ふんわりの「京ワッフル」はテイクアウトも可能。フォトショット席での撮影のベストタイミングは午後3時ごろ。窓から日の光が差し込んで、エモ度高めの写真が撮れるかも！大きなソファでゆったり外の空気と眺めが楽しめるデッキスペースのほか、店内奥には、広めのキッズスペースもあり

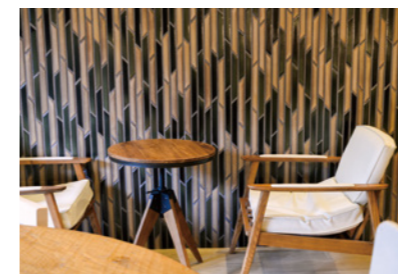


キョウカフェチャチャ あらしやまてん
kyocafe chacha 嵐山店

2022年4月、阪急嵐山駅近くにオープンしたこちらは、店内にいる自分と、そこで過ごす時間をたっぷり楽しめるカフェ。白や木目を基調にした内装が、まるで古い映画の中のような。テーブルや椅子などの家具はすべてアンティークで揃え、どの席に座っても「きゅん」が止まらない！フォトショット専用席もあり、備え付けの洋書でオリジナルのスタイリングを楽しむ。おすすめメニューは、アイスパーのようなかわいいワンハンドスイーツ「京ワッフル」。見た目にも食べごたえにもこだわった、ここだけの特別なおいしさは要チェック。定番メニューのほか、季節限定の「京ワッフル」プレートもあり、何度訪れても「きゅん」な感動が見つかるはず。



京都市西京区嵐山上海道町48
TEL 075・863・5885
11:00-18:00 (L.O.17:30)
不定休
※年末年始(12/31~1/3)休
<https://kyocafechacha.com/>
Instagram: @kyocafechacha_arashiyama



アプリ会員1日10食限定!

山盛りの幸せ!



しっとりやわらかな
角切りローストビーフが

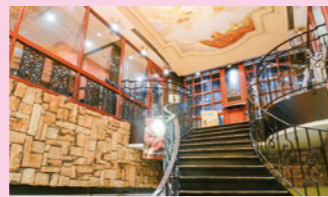
ハンバーグファクトリー バリにじゅういっく
ハンバーグファクトリー バリ 21区

寺町 WITH YOU ビルの「バリ 21区」では、今秋から人気のハンバーグが1日中楽しめるように。鮮度第一の朝挽きミンチを溶岩焼きの遠赤外線効果でふっくら香ばしく焼いたハンバーグはぜひ食べてみてほしい逸品。そんなこの店で、「肉を食べたい!」欲求をさらに満たしてくれるのが「ローストビーフ丼」。程よい霜降り具合の赤身肉「イチボ」の角切りローストビーフがごろごろ。ニンニクがきいたステーキソースとぼん酢バター、味変にバジルトマトとわさび、さらにビーフスープがついた充実セットは、アプリ会員のみ1日10食限定! その場での会員登録も可能。開店後早めの訪問がおすすめ!

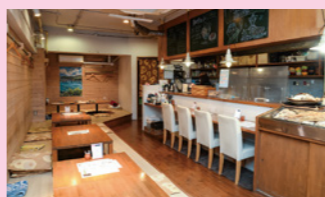
京都市中京区円福寺前町 283
WITH YOU ビル 2階
TEL 075・252・2572
11:00-20:00 (L.O.19:30)
無休※年末年始(12/12~1/1) 休
https://www.star-kyoto.co.jp/restaurant/shop-6/
Instagram: @paris21e1212



濃厚な2種類のソースやさっぱりバジルトマト、つやつやの黄身を絡めつつ最後にわさびとビーフスープでお茶漬け風も最高! 肉に隠れた炒め玉ねぎと千切りキャベツがおいしい箸休め。ローストビーフ丼 (M・120g) 1,319円 ※価格は税込です



卵黄とごま油味の濃いめのタレがさらに食欲そそる。伏見・宮本ファーム産のご飯のおいしさも相まって、もう止まらない! 禁断のプリン体、白子の追加トッピングや入荷次第でカニの登場も! 痛風丼 2,200円(夜は2,400円)



ほっかいどうたかだや
hokkaido 高田家

伏見・大手筋商店街すぐ。北海道・函館出身の店主による、北海道直送の鮮魚と伏見産の野菜を使った絶品料理が楽しめる居酒屋で話題の豪華な丼に注目! その名も「痛風丼」は、人気の魚介を集めたら「プリン体満載になって」誕生したというメニューで、いずれも鮮度抜群の厚岸産の生牡蠣やほたて貝柱に、自家製あん肝、いくら醤油漬けをのせた、痛風なんのその、そのおいしさに掻き込まずにはいられない魅惑の一杯。他にもカニミソ入りカニクリームコロッケや、夜の「痛風鍋」、ラム肉のしゃぶしゃぶもおすすめ。京都にいながら北海道の魅力的な食体験が気軽にできるのがうれしい。

京都市伏見区東組町 698 パークテラス桃山 1階
TEL 075・611・2229
11:30-14:00(L.O.13:30)
17:00-22:00(L.O.21:00)
火曜休
※12/27は営業、年末年始(12/31~1/6) 休
https://www.hokkaido-takadaya.com/



スリルあるおいしき痛風丼!

ギルティの極み、

プリン体満載の
魚介をたっぷりと

罪深い
おいしさ!

ギルティ フーズ

見て、食べて、おいしいけど
背徳感を感じる...!
そんなメニューを大特集!!

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。

てんどん もとかめ
天井 元亀

ごま油をブレンドして揚げる風味豊かな天ぷらを、醤油ベースの甘辛いタレで食べる関東風天丼の専門店。ご飯の量は「なし」から「メガ(500g)」まで選べ、驚くことに価格はどれも同じ。各テーブルにタレボトルが常備され、好きなタイミングで好きなだけかけて食べるスタイルが楽しい。海老、鶏ささみ、穴子、おくら、いんげん、かぼちゃ、さつまいも、れんこん、玉ねぎのかき揚げ、そして、いか、ホタテ、白身魚の計12種類もの天ぷらがそびえ立つ「特盛天丼」は、全部食べたい欲張りさんに絶対おすすめ。アツアツ&サクサクの天ぷらを満腹になるまで頬張れ!

京都市左京区一乗寺高槻町 1
TEL 075・723・6006
11:30-20:00 (L.O.19:30)
ほぼ年中無休 ※年始あり
https://motokame2002.com/
Instagram: @tendon_motokame
Twitter: @motokame



満腹の幸せを噛みしめる
爆盛欲張り天丼

驚愕のご飯「メガ」盛り無料!



大きなどんぶりに、12種類もの多彩な天ぷらがそびえ立つ! 食べてもなかなか減らない天ぷらの断崖に、眺めるだけで大興奮。0.5キロものご飯が盛られる「メガ」盛りは、お得度MAXでもノリ注文厳禁! 特盛天丼 1,500円

されどかふえ アンド ダイニング
saredo かふえ & DINING

「お好み焼き 京ちゃばな」などで知られるCHABANA グループが手掛けたカフェ&ダイニング。野菜をたくさん食べられるランチやクレープなどの鉄板スイーツが並ぶなか、ひととき存在感を放つのが「肉シカゴピザ」。深い皿型の生地が特徴のシカゴのB級グルメ「シカゴピザ」を、ローストビーフが覆う衝撃的なビジュアルから目が離せない! 中心にはモッツアレラをはじめとする数種のチーズのほか、かぼちゃペースト入りホワイトソースと具材がたっぷり。ローストビーフに包まれながら黄金のチーズがとろける姿はまさにギルティ! 直径約16センチ。シェアしてもよし、贅沢に独り占めしてもよし。

京都市下京区七条通新町東入夷之町 727
アイエスビル 2階
TEL 075・341・1410
月~木 11:30-20:00 (L.O.19:30) / 金土日 11:30-17:00 (L.O.16:00) 18:00-22:00 (L.O.21:30) 無休 ※年始(1/1~2) 休
https://saredo-cafe.owst.jp/ Instagram: @saredocafe



玉ねぎや大きめベーコンもごろごろ入って大満足。かぼちゃチーズというかなり濃厚な味わいのなか、程よい塩味のローストビーフがアクセントに。厚めの生地はパイのようなサクサク食感が最高! 肉シカゴピザ 2,380円



濃厚シカゴピザ
かぼちゃの甘み広がる

肉×チーズの
衝撃ビジュアルに釘付け!



フライドオニオンや台湾ミンチももりもり。豚バラをブロックのまま作り上げたチャーシューは、炙りが香ばしいとろけるおいしさ。麺は200g(小)～500g(特大)から選べる。写真は400g。キラメキ二郎(大)950円



キラメキノトリ にしおおじえんまちでん
キラメキノトリ西大路円町店

2013年の1号店開店以来、多くの学生に愛され現在22店舗展開中。鶏とんこつらーめんや台湾まぜそばなど定番メニューに加え、西大路円町店でぜひ挑戦したいのが二郎インスパイアの「キラメキ二郎」。巨大チャーシューとたっぷりニンニクが罪悪感満載ながら、一口すれば食べる手が止まらない！麺は「キラメキ二郎」専用に開発された、唯一無二の自家製麺。小麦感の強いワシワシ食感の超極太麺に、醤油タレ・鶏とんこつスープ・自家製背脂・鶏油を合わせた特製タレがよく絡む！野菜、背脂、ニンニク増しOK。アプリでスタンプを10個集めれば1杯無料orグッズプレゼント。お得なクーポンも配信中。

京都市中京区西ノ京円町6
TEL 075・406・0388
平日 11:00-15:00 (L.O.14:30)
18:00-24:00 (L.O.23:30)
土日祝 11:00-24:00 (L.O.23:30)
年中無休 <https://kirameki-mirai.co.jp/>
Twitter: @kiramekinotori



クロワッサンにクリームチーズたっぷりの濃厚チーズケーキ、さらにパニラアイスがオン。目の前で削ってもらえるキャラメル風味のスクイーズケーキもたっぷり！まるまるチーズケーキのクロワッサンサンド1,200円



シノア
sinoa

2022年4月、大丸京都店西の路地奥に誕生した隠れ家カフェ。人気はパティシエによる27層のサクサククロワッサンでつくるスイーツ！蒸し焼きにしたためたか食感のチーズケーキをまるごとのせたサンドはインパクト大。選べるベースフレーバーにフルーツ、エディブルフラワー、駄菓子などカラフルなトッピングで1万2千通りにカスタムできるサワーもぜひ。他にも京都のハチミツ専門店「miel mie」によるオリジナルハチミツをかけるチーズケーキや老舗茶問屋「辻喜」の抹茶を使ったチーズケーキがスタンバイ。各テーブルには花やアートブックが置かれ、映える写真が撮れちゃうのも楽しい。

京都市中京区阪東屋町660-4
TEL 075・241・2511
11:00-18:00
不定休
※年末年始休みあり
Instagram: @kyoto_sinoa_cafe



ギルティが止まらない!

つみなたらすば かわらまちほんてん
罪なたらすば 河原町本店

たらこ&明太子とバターや生クリームで、プリン体、コレステロール、脂肪分たっぷりの「罪な」パスタが人気の「罪なたらすば」が京都に上陸！たらこバターや高菜明太など基本のパスタ7種類に、とびっこ、焼きチーズ、卵たっぷりの半熟オムレツなど豊富な追加トッピングで「罪の上塗り」もおすすめ。「濃厚たらボナーラ」にタラモサラダのほか、「王道明太クリーム」に焼きチーズ+半熟オムレツも、「罪深さ」最上級。小麦の味わいしつかりの弾力ある平打麺と、もちもち食感で喉ごし楽しい丸麺の選べるパスタは、スタッフ間でも好みがわかる自信作！京都に「たらすば」ブーム到来の予感!?

京都市中京区松ヶ枝町452 NTビル1階
TEL 075・708・3572
11:00-21:30 (L.O.21:00)
無休
※年末年始休みあり
<https://www.tsumi-na.com/>



焦がしニンニクと黒胡椒が効いたたらこたっぷりのカルボナーラ×タラモサラダは、チーズや生クリームのコクと相まって最高に濃厚。マヨネーズの酸味が意外に爽やかにマッチ。濃厚たらボナーラ1,080円・タラモサラダ180円

ラクレットルーム
raclette loom

スイス生まれのとろけるチーズ「ラクレット」を気軽に堪能できるカフェ&バルが、河原町五条に移転リニューアルオープン。まるやかでクセの少ない北海道産100%のラクレットチーズを、ホットドッグなどすべてのフードメニューにトッピングできる。中でも、バズリグルメの「あんバター」が載ったトーストセットは背徳感が限界超え！一口食べれば、まず喉を滑るバターの豊かな風味にうっとり。粒あんの甘さにラクレットのまったりした塩気が調和して、もうやみつきのおいしさ！ラクレットは、ホワイトチェダーを惜しげもなく削る「ふわふわチーズ」トッピングへの変更もOK。

京都市下京区寺町通松原下ル植松町37-3
TEL 075・741・6548
11:00-23:00 木曜休
※年末年始(12/31～1/1)休
Instagram: "raclette loom"で検索
※営業時間や店休日など営業情報はインスタにてお知らせ



さらりとした粒あんがラクレットの味わいを引き立て、一人でも夢中でべろり！チーズをかけるタイミングで声をかけてもらえるので動画撮影もばっちり。ドリンク付き。ラクレットトーストセット(あんバター)1,680円



LOVE THE CURRY

Vol.63

カレーが好き!



京大農学部近く！皮パリッパリの
本格ローストチキンが載ったキーマカレー



ローストチキンダイニング
吉田チキン 京大前店
(ローストチキンダイニング よし
だチキン きょうだいまえてん)
京都市左京区吉田本町 26
TEL 075・754・0682
11:30-15:00 17:00-
22:00 (L.O.21:30) 不定休
※12/31はランチのみ営業。年始(1/1~4)休
Instagram: @y.chicken.kyoudai0904
Twitter: @yosidachicken1

京大農学部
ローストチキンダイニング
吉田チキン 京大前店
吉田キーマカレー

京大農学部近くのローストチキン専門店。リーズナブルに本格ローストチキンが楽しめる。昼夜問わず多くの学生で賑わう。ローストチキンにはブラジル産の鶏肉を使用。オリジナルスパイスに約12時間漬けて込み、専用ロースターで約1時間、低温でじっくり焼き上げる。注文後に高温で二度焼きすることで、旨みをギュッと閉じ込め、皮はパリッパリに。余計な油が落ち、さっぱりしているながらも中はジューシー！鶏肉自体のおいしさを活かしたシンプルな味わいで、ソースでの味変も楽しい。そんな自慢のローストチキンが2ピースドーンと載った「吉田キーマカレー」も人気メニューの一つ。鶏ひき肉のキーマカレーは、唐辛子がたっぷり入ったピリッと爽やかな辛さ！隠し味の果実&チョコレートによって、辛さだけでなくコクもしっかりと。パンチのあるキーマカレーとさっぱりチキンのバランスが秀逸な一皿。ランチはサラダ、ドリンク付き。大盛り無料。900円 ※ローストチキンの部位は変更あり。

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等をご確認下さい。

京都おやつクラブ

KYOTO OVATSU CLUB

第85回「アヒージョがパンに!? 酒のあてにもピッタリのアイデアパン」
ぱんのちはれ たこのアヒージョ



見るだけでワクワク！遊び心いっぱいの独創的なパンが地元・一乗寺で愛される「ぱんのちはれ」。「たこのアヒージョ」は、「アヒージョをパンにしてみよう」というアイデアから生まれたパン。3種の粉をブレンドし、小麦の香り豊かに焼き上げた特製バゲットに、

ガーリックの風味が食欲そそるアヒージョソースがジュワ〜ッと染み染み！酸味が爽やかなトマトソースとたこ、ほうれん草、さらにとろけるチーズもたっぷりトッピング。温め直しても、そのままでも。おやつにも食事にも、酒のあてにもピッタリ！ 324円



ぱんのちはれ
京都市左京区一乗寺南大丸町 48-6
TEL 075・703・6710
10:00-19:00
水曜日休
※年末年始(12/31~1/4)休
https://suzuri.jp/pan_nochi
Instagram: @pan_nochi

d souvenir of kyoto

今月の、京みやげ

No.085



©この史代/朝日新聞出版

マンガ好きでなくとも！見て、使って
楽しいオリジナル・トイレトペーパー

京都国際マンガミュージアム
『漫符図譜』トイレトペーパー

京都国際マンガミュージアムにて2018年に開催された企画展「ギガタウン・イン・テラタウン—この史代の『漫符図譜』で生まれたオリジナルのトイレトペーパー。『この世界の片隅に』で知られるマンガ家・この史代によって描かれた、キャラクターの感情や状態を表すマンガ独特の表現技法「漫符」がプリントされた楽しい品。300円



京都国際マンガミュージアム
(きょうとこくさいマンガミュージアム)
京都市中京区烏丸通御池上ル(元
龍池小学校)
TEL 075・254・7414
10:30-17:30 (最終入館 17:00)
火曜・水曜休 + 不定休
※年末年始(12/27~1/4)休
<https://kyotomm.jp/>
Twitter: @kyotomm

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。