

¥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. 2023
No.142
3月30日発行
毎月最終木曜日発行

いろいろな楽しい ショートパスタの世界 La Pasta Corta!



わたしと店のはなし
第20回 縁をつなげる喫茶・スペース

LOVE THE CURRY
Vol.66 バビルサ「チキンビリヤニ」

KYOTO OYATSU CLUB
第88回「素朴な甘さに思わず笑顔。
ドイツ・フランクフルトの郷土菓子」

今月の、京みやげ
No.088 フレンドフーズ「完熟赤山椒」

今月のおすすめ物件
No.076 京都ライフ 四条烏丸店
「四条烏丸徒歩6分の好立地！駐車場完備の新築1LDK」

SUNNY SIDE CAFE

青空がよく似合う、眺めのいいカフェ

サイフォンで淹れたコーヒーと一緒にいただく

喫茶店のフレンチトースト

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 Q

新型コロナウイルス感染症の影響により、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。

SUNNY SIDE CAFE

青空がよく似合う、眺めのいいカフェ



青空と、水面に映る光の粒が眩しい。
鴨川のせせらぎが主役の佳景ニューカフェ

「紅茶のシフォンケーキ(600円)」は、ふわふわのきめ細かなシフォンとトッピングしたクラムブルのサクサク食感が楽しい逸品。紅茶の豊かな香りが鼻に抜け、後味までおいしい。ケーキは、他にガトーショコラ、抹茶バスケットなどがある。ケーキに合わせるなら、コーヒーはぜひ深煎りの「シングルブラジル(600円)」を。香ばしい香りとしっとりとした苦味が口の中に広がり、ケーキの甘みを引き立てる。「COFFEE BASE」の豆を使った、毎日でも飲み飽きない一杯



サンク ヌフ

Cinq Neuf

鴨川の流れを一望できるカフェが、昨年12月、五条大橋の西詰にオープン。店内には川の流れるに沿うようにカウンター席が並び、川のせせらぎとともに憩いの時間を過ごせる。各席にはコンセントが配され、フリーWi-Fiも完備。「皆さんほんまにゆっくりして行かれます」と店主の藤原さん。メニューには、パティシエが毎日手作りするケーキや、丁寧にハンドドリップで淹れるコーヒーのほか、ホットサンド、アルコールなどのドリンクも並び、すべて時間を問わずオーダーできる。今後は季節限定のスイーツも登場予定。また、不定期で「夜カフェ」営業も開催する。営業日など詳しくはインスタにて。混雑時は1時間制。



京都市下京区西橋詰町798-1
TEL 075・744・1079
10:00-18:00 (L.O.17:30)
不定休
※店休日はInstagramにてお知らせ
Instagram: @cinq_neuf_cafe



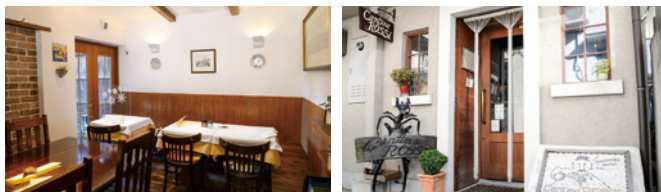
カンティーナ ロッシ
Cantina Rossi

1999年のオープン以来、自家製の生パスタを始めとしたイタリアの味で多くの人を魅了してきたこちら。2年連続でミシュランガイドの「ビブグルマン」を獲得するなど、24年目を迎えます。円熟味を増している。開店以来の相棒のパスタマシンで作られるパスタは3種類。なかでもリガトーニはローマでよく食べられているショートパスタで、自家製する店はあまりないとか。生クリームベースの「ロッシ風」リガトーニは、生ハムやサルシッチャ、木の実のkokにハーブの香りが相まって、他のどこにもない味わい。皿に残ったソースはぜひパンですくって食べて、余すところなく楽しんで。

京都市左京区吉田泉殿町57-1
TEL 075・751・6422
12:00-14:30 (最終入店13:30)
18:00-21:30 (最終入店20:00)
日曜・月曜ランチタイム休+不定休
https://www.cantinarossi.com/
Instagram: @cantinarossi Facebook: @cantinarossi



まったりクリームソースが絡んで至福！
厚みがおいしい自家製「生」リガトーニ



店名を冠した「ロッシ風」のリガトーニ。たっぷり厚みある断面の通り、しっかりした噛み応えが楽しい。前菜とパスタのセット2,400円（「ロッシ風」は+400円）。別途カバレッジ（300円）・ドリンクオーダー要

オステリア コナチネッタ
Osteria CONACINETTA

ブーツに喩えられるイタリアのかかと部分にあたるプーリア州。その人や街に魅了された店主が腕をふるうプーリア料理の店。プーリア産のオリーブオイルやセモリナ粉を使い、現地の素朴で力強い味わいの料理をできる限り手作りする。手打ちのショートパスタは具材やソースに合わせて常に数種類用意。耳たぶ形の pasta・オレキエッテはプーリアの特産品で、トマトソースとカチョリコッタチーズで食べる伝統の一皿は、この店の揺るぎない看板メニュー。プーリアの写真館で譲ってもらったという現地の写真が飾られた店内で、かの地の空気を感じながらいただく料理は、格別のおいしさ。

京都市左京区聖護院東町14
TEL 075・744・6530
12:00-15:00 (L.O.13:00)
18:00-23:00 (L.O.21:30)
不定休
https://conacinetta.com/
Instagram: @conacinetta



弾力あるパスタとプチトマトを皮ごと使う爽やかな酸味のソース、香りの強いチーズがマッチ。修行先のシェフのお母さんのレシピで仕上げた思い入れのある一皿。オレキエッテ・トマトソースとカチョリコッタ1,600円



リナおばあちゃんのレシピを再現
プーリア伝統のオレキエッテ・クラシコ

La Pasta Corta! いろいろ

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。

楽しい ショートパスタの世界

カタチも、食感も、おいしさいろいろ。
意外と知らない「長くないパスタ」がおもしろい！



雪のように散らしたパルミジャーノと
しっかりと煮込んだ蝦夷鹿をペンノーニで

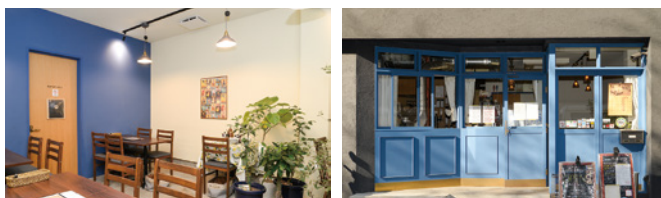
オステリア ラバレーナ
Osteria La Balena

ピッツァ職人である店主による自慢のピッツァフリッタと本場の味がカジュアルに味わえるイタリア料理を揃えたオステリア。季節を問わず店主が「その時つくりたいもの」をメニューに並べる。時に漁師直送の新鮮な魚、蝦夷鹿や猪といったジビエが登場するなど食材は様々。パスタも常に数種類がスタンバイ。ピッツァフリッタは、生地で具材とソースを包んで揚げたもの。ここでは、イタリア産の小麦、酵母、塩、チーズ、トマトを使用。専用で作った生地は極限まで薄くしているから揚げるとサクッと軽く、具材はふわっと仕上がる。この重くない食べ心地とおいしさは、ここだけの味！

京都市中京区二条通堀川東八幡町313-3
TEL 075・585・5366
12:00-14:15 (L.O.) 17:30-21:30 (L.O.)
木曜休+不定休
Instagram: @osteria_la_balena
※営業時間変更の場合あり。詳細はインスタグラムにてお知らせ



パスタは、ペンネより短くて太いペンノーニを使用。時間をかけて丁寧に下ごしらえした鹿肉は、自家製ブロード（ダシ）や香草を使って絶妙な増加減で仕上げ、食べ応えとすっきりした後口を両立。蝦夷鹿のラグー1,650円



トラットリア アズーロ
TRATTORIA AZZURRO

小川のほとりに店を構え、開店14周年を迎える一乗寺のトラットリア。電車を横目に、大原の野菜など京都食材を中心に使用したイタリア料理が気軽に楽しめる。昨年より舞鶴から魚介の仕入れをスタート。今回は新鮮な白イカを使い、店主・井上さんがミラノで出会ったという現地の味を再現。白イカとバター風味が豊かなオイルベースのソースに合わせるの、南イタリア発祥の大きな筒状のパスタ・パッケリ。もちもちといい歯応えのあるパッケリは、アンチョビやケッパーが香るパンチの効いたソースと相性が良く、噛むほどにおいしさが増す。食後はパティシエの奥様によるドルチェやパフェもぜひ。

京都市左京区一乗寺大原町26-1
TEL 075・723・4339
11:30-14:30 (最終入店13:30)
(ランチの予約は12:00までのご来店の方のみ)
18:00-22:00 (最終入店20:45)
水曜休+不定休 Instagram: @trattoria_azzurro
Facebook: @trattoria.azzurro



パッケリは表面のみならず筒の中にもソースが絡み、一口ごとに幸せな気分。白イカはふわっと柔らかな食感に驚き。白イカとアンチョビ・ケッパーのパッケリ1,600円（ディナーのみ）※仕入れ状況によってメニューは変更あり

舞鶴の新鮮な魚介とともに。
噛みしめるほどにおいしいパッケリ



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。

サイフォンで淹れたコーヒーと一緒にいただく

喫茶店のフレンチトースト

老舗も令和生まれ(!)も、「昭和な」喫茶店のフレンチトーストを集めました!



昭和歌謡が流れる喫茶店で、ふわとろ! 潰けたてフレンチトースト

分厚くカットした食パンは、耳を落としオーダー後に10分程卵液に、たっぷりのバターで焼いた表面はカリッ、中はふんわりとろりとした食感に。あっさり味だから、蜂蜜をブレンドしたシロップたっぷりおいしい。フレンチトースト700円



きつきスイス 喫茶スイス

サイフォンのこぼこぼという音が響く洗い店内。こちらは、長く愛された純喫茶の内装をほぼそのまま残し、昨年オープンした新しい喫茶店。1960~80年代の昭和歌謡が流れる店としても注目を集めている。濃いめのコーヒーにナポリタン、フレンチトーストが揃えばまるでタイムスリップした気分。定番喫茶店メニューにガバオライスが並ぶところが個性的。懐かしくて新しい魅力に満ちた新店から、目が離せない。

京都市中京区藤ノ木町6倉橋ビル1階
TEL 080-9349-6996
11:00-18:00
月曜、第1日曜休
Instagram: @kissaswiss

きつきフィガロ 喫茶フィガロ

元田中で昭和から愛された喫茶店を、インテリア含めそのまま引継ぎ2015年にオープン。店主の浦賀わさびさんは元舞台俳優でもあり、毎年12月の「ふゆぶん」など、演劇にまつわるイベントを店内を会場に不定期で開催している。自慢は、サイフォンで淹れたコーヒーと手作りスイーツ。今年1月には徒歩6分の場所に「京都焙煎 佰苳屋」をオープンし、自家焙煎をはじめとしたコーヒー豆を多彩に取り揃える。



京都市左京区田中上大久保町13-2ネオコーポ路北1階
TEL 075-755-7166
10:00-18:00
月曜休(祝日の場合は営業、翌日休)
http://figaro.main.jp/
Instagram: @figaro.sakyo
Twitter: @cafe_figaro

「パリッ!ふわっ、トロ〜」食感に衝撃! 待ってでも食べたい絶品フレンチトースト



かかる時間はなんと「最速でも28分」!バターでじっくり焼き上げパリッとさせた表面と、口の中ではかなく消えるふわとろ食感の対比に驚き。食パンの耳の有無両方が楽しめるのがこだわり。フレンチトースト870円(アイスクリームのせ+200円)

コロラドコーヒーショップ マスサン

二条城近くで50年以上愛されてきたベーカリー併設の喫茶店。開店当初から変わらずサイフォンで淹れたコーヒーを提供し続けながらも、メニューは続々と更新中。「フレンチトースト」は1年半程前に登場した新メニューのひとつ。国産バターを使用したリッチな自家製厚切り食パンを卵液に浸すことなんと3日。パン窯とトースターの二度焼きにより、表面はカリッと、中はじゅわ〜と卵液が染み込んだとろけるおいしさに。

京都市中京区東堀川通御池上ル押堀町40
TEL 075-222-0990
7:00-18:00(L.O.17:30)
水曜休
Instagram: @cafe_bakery.masusan



50年以上続く喫茶店の新メニュー 3日漬けのじゅわっとろけるフレンチトースト

もりもりのクリームとフルーツの盛り合わせにワクワク。卵液が染み込んだ黄金の断面が美しい。甘さ控えめのクリームと甘酸っぱいソースを絡めれば、このボリュームでもべろりと食べられる! フレンチトースト800円・ドリンクセット1100円



「絶対おもろい」の直感に飛び込んでみる「真剣に遊ぶ」を楽しむ夫婦の喫茶店

なぜジャパン? 「ひらめきみたいな感じですね。狙いとしては記憶に残る名前にしたかった」と真実さん。雷太さんは「ただ響きだけのことです。「キョウトヤ」ってよく言われるけど、「ジャパン」には「あほらしさ」がでるでしょ

やまふくジャパン 山福ジャパン

わたしの店のはなし

第20回 縁をつなげる喫茶・スペース

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。

昨年11月、ホホホ座三条大橋店との共同運営を終え、屋号に「ジャパン」を加えて新しいスタートを切った喫茶・スペース。営むのは絵やアートと料理担当の吉田雷太さんと、空間設計と喫茶担当の真実さんの夫婦ユニット。二人は新しいスタートを機に、幾度目かのセルフリノベーションを決行した。「普段からそういうのん考えるんは好きなんです」という真実さんの頭の中にあるイメージを少しずつ形にし、細かい部分はやりながら修正。「立体的な空間をテーマに、吹き抜けが開放的になり、新設された小上がりとテーブル、カウンターの高さの違いによるリズム感が生まれた。子連れも学生も、常連客も一見客も団体客もひとり客も、これまでよりさらに誰もが心地よく過ごせる場所が出来上がった。壁の凸凹や柱や梁の剥げや傷などの「粗さ」を残したことに、空間の隙と味に、雷太さんが描くアートのサイケデリックな色彩が融合した独特の雰囲気は、その

のままこの店の個性だ。二人にはたくさんアイデアがある。「周りにいろんなプレイヤーが多いから、自分からアプローチするのが下手なんすよね。その人らのためにこの場所のできることは何か? みたいなことは常に考えて」「このええ場所に店という空間があることをどう生かして遊んでいくか。元々左京区近辺で活動していた二人が、様々な人が行き交う歓楽街のと真ん中で店をやることになったのは、人との縁がきっかけだった。ならばと流れに乗って、この店を舞台に出会うはずのなかった人と、人と場所を繋げた。使命感なんて肩肘張ったものではなく、ただ「そういうのんが好きだから」と二人はあくまで自然体だ。そんな人柄がまた、人を惹きつけ、ここに呼び寄せた。「ご縁を大切に、無理なく」をそのまま体現するこの店から発信される「おもろい」表現のあれこれ、現在いろいろ進行中。ご期待あれ

京都市中京区石屋町126-1
TEL 050-3173-0606
11:30-20:00(L.O.19:30)
火曜・水曜休
https://www.yama-fuku.com/
Instagram: @yamafuku_japan
Twitter: @yamafuku_kyoto

【左】小上がりの「激流」な床板は、お屋敷で使われていた由緒正しきもの。床板探しに苦戦中、ばったり出会った知り合いから話が舞い込み即決したという「ご縁」が生んだ運命的なエピソードも。【中】「おいしいほど面白い。そこはめっちゃ大事」と二人も言うように、ファンも多い雷太さんの料理。「海老のキーマカレー (1,100円)」は、豚ミンチとあらゆる海老を使った海老の圧倒的風味がたまらない。【右】2階はイベントなどで活躍する





チキンサルナ、ライタと混ぜておいしい
スパイス&ハーブ遣いが巧みなチキンビリヤニ



バビルサ
京都市中京区西ノ京北円町63
TEL 075・334・6321
11:30-22:00
不定休
※店休日はInstagramにて
お知らせ
Instagram: @babyrussa_dining

円町
バビルサ
チキンビリヤニ

東京・目黒の人気シンガポール料理店「五
星鶏飯」の姉妹店が昨年9月、円町にオ
ープン。スパイスやハーブを使った料理を
メインとしながら、シンガポールの定番料
理「海南鶏飯」や「バクテー」も用意。留學
生にも好評だというその本格的な味わい
に、じわじわとファンが増えている。人気
メニューのひとつ「チキンビリヤニ」はバ
スマティライスと具材・スパイスを混ぜて
炊く、タミル式を採用。バスマティライ
スがクローブ、カルダモンなど6種類のスパ
イスとパンダンリーフ、ミントなどのハー
ブの香りを纏い、複雑でクセになる味わい。
チキンはさっぱりと、バスマティライスに
はチキンの旨みが染み込んでいる。そのま
までもおいしいが、ココナッツ香る濃厚な
チキンサルナと混ぜればさらに奥行きのある
味わいに。きゅうり、赤玉ねぎがシャキ
シャキと存在感のあるライタを混ぜてさつ
ぱり味変も。バラバラと軽い食べ心地なが
ら、混ぜ方次第で異なる味が楽しめる。食後
の満足感も高い。1200円※ビリヤニの
具材は季節や仕入れ状況によって変更あり

京都おやつクラブ

KYOTO OVATSU CLUB

第88回「素朴な甘さに思わず笑顔。ドイツ・フランクフルトの郷土菓子」
ベッカライ・ペルケオ・アルト・ハイデルベルク フランクフルタークラッツ



ドイツ中央部の都市フランクフルトで、
200年以上に渡って愛されてきた歴史ある
郷土菓子。ふわふわのスポンジに煮切った
サクランボのお酒「キルシュヴァッサー」
を染み込ませて香り付けし、バタークリーム
とラズベリージャムをサンド。キャラメ

リゼしたアーモンドブラリネを表面に纏わ
せ、頂上に輝くサクランボの砂糖漬けも愛
らしい。カスタードのまろやかさがプラス
されたドイツ式のバタークリームとアーモ
ンドの香ばしさを、そしてラズベリーの酸味
が見事に調和する素朴なケーキ。680円



ベッカライ・ペルケオ・アルト・
ハイデルベルク
京都市左京区岡崎天王町54-1
クリヨン岡崎1階
TEL 075・752・5577
平日9:00-18:00
土日祝7:30-18:00
火曜・水曜・木曜休
<https://perkeo-kyoto.com/>
Instagram: @perkeo2009
Facebook: "Perkeo-Kyoto" で検索

d souvenir of kyoto

今月の、京みやげ

No.088



下鴨のスーパーマーケットが手がける
真っ赤に熟した「幻の」完熟粉山椒

フレンドフーズ
完熟赤山椒

下鴨のスーパーマーケットが自社で生産から販
売まで手がける、とっておきの粉山椒。通常6
月頃のまだ青い時期に収穫する山椒の実を、農
家の協力のもと秋に収穫。真っ赤になるまで完
熟させた山椒の実は市場に出回ることがほぼな
いため、「幻の山椒」とも言われる。豊かでフル
ティーな香りと爽やかな刺激が特徴。フレンド
フーズ店頭青果コーナーにて販売中。1,380円



フレンドフーズ
京都市左京区下鴨北園町10-6
TEL 075・722・0451
10:00-21:00 正月三が日休
<https://www.friendfood.jp/>
Instagram: @friendfood.kyoto
Facebook: @friendfood.kyoto
Twitter: @friendfood1977
無料駐車場21台分有り