

¥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

2

Feb. 2023

No.140

1月26日発行

毎月最終木曜日発行

出汁が 決め手の。

わたしと店のはなし

第18回 素材のおいしさを伝えるジェラート店

LOVE THE CURRY

Vol.64 斗々屋 京都本店「斗々屋のカレーライス」

KYOTO OYATSU CLUB

第86回「巨匠の京丹波栗を存分に。
素朴に丁寧に作られた栗のタルト」

今月の、京みやげ

No.086 豆腐工房うえ田 御所南店「絹香」

今月のおすすめ物件

No.074 京都ライフ 長岡店

「阪急長岡天神駅徒歩1分！充実設備の新築1LDK」

こだわりの焼き菓子とコーヒーを

Enjoy the Cafe.

グッドモーニング！いま、朝ごはんが楽しい！

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

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。

こだわりの焼き菓子とコーヒーを

Enjoy the Cafe.



新鮮な自家焙煎コーヒーとともに
賞味期限6時間のビッグフィナンシェを！

ミルクガラスのオリジナルマグにあしらわれた印象的な店のロゴは、オーナーがファンだという浅井健一さんのプロジェクト「STRIPE CAT DESIGN ART SERVICE」によるもの。店内にはオーナーの出身地、三重県鈴鹿市の伝統工芸「伊勢型紙」のファブリックパネルが飾られるなど、オーナーの「好き」が詰まった空間になっている。フィナンシェはブレインのほか、限定を含む8種類用意。シナモンクリーム&シュガーアイシングフィナンシェ780円、コーヒー660円



クラヴス カフェ モトタナカ

Kurav's Cafe Mototanaka

昨年5月、元田中に登場したカフェの自慢は、他ではお目にかかれないビッグフィナンシェ！表面はカリッと中はふっくらしっとりの絶妙食感、毎朝その日の分だけ焼き上げ、当日中の販売を徹底しているからこそ。おいしく食べられる期限は約6時間。テイクアウトならぜひ当日中にお召し上がり！他にもマフィンや某有名店出身のオーナー渾身のしっとり濃厚チーズケーキを用意。コーヒーはスペシャルティコーヒーのシングルオリジンのみを数種類自家焙煎し、焙煎5日以内のものだけを提供。シャープな苦みとコクのあるミディアムダークローストは、どのスイーツとも相性◎。店内は居心地よく、庭の緑を眺めながら午後のひとときをゆったり過ごすのにぴったり。



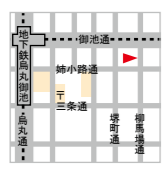
京都市左京区田中里ノ前町4
TEL 075・703・4888
11:00-18:00
水曜休
<https://kuravs-cafe-mototanaka.instagram.jp/>
Instagram: @kuravs_cafe_mototanaka





きょうと やなぎのぼんば ほんだいて
京都 柳馬場 ほん田亭

京都市中京区柳八幡町75-6
TEL 075・229・6106
11:30-13:30 (L.O.13:00)
17:30-22:00 (L.O.20:30)
火曜休
Instagram: @kyoto.hondaten



鯉節と利尻昆布で引いた一番出汁が染み出す
行列のできるお値打ち「だし巻き丼」ランチ



柳馬場通御池下ルにある京料理店。生け簀に泳ぐ選りすぐりの活魚を、プロの技で楽しめる。冬のこの時期なら「佐渡一番煎り」を使ったぶりしゃぶコース(6500円/一人前)がおすすめ。また、ランチ限定の「こだわりの京だし巻き丼」は、連日行列ができるほどの名物となっている。主役の出汁巻き卵には、鯉節と利尻昆布で引いた一番出汁を惜しげもなく使用。出汁を含み、しっかりと、ふんわりとした出汁巻き卵のやさしい口当たりに感動必至。「だし巻き丼」は「鶏そぼろ金あんかけ」「明太子のせ」「肉そぼろのせ」の3種類。なかでも「鶏そぼろ金あんかけ」は、甘い味付けとしょうがの風味が効いた「金あん」に、心の底からホッとする。ランチは予約不可。



だしりょうり じよ
だし料理 十

京都市左京区一乗寺通/口町27
コーポラス棟1階
TEL 075・585・4425
7:00-9:30 (L.O.) ※日曜日は8:00-11:30-14:30 (L.O.) 16:00-19:00
月曜・火曜休 https://www.dashiryori.com/
Instagram&Twitter: @dashiryori



味付けは塩のみ。シンプルだからこそ
出汁のおいしさに気づける一杯



料理や小売り、情報発信を通して「出汁を知ってもらいたい」と昨年6月オープン。店主・井上さんが出汁を引く様子を見て、味わって話を聞けば自然と出汁が身近に感じられる。朝限定の「おだしのニューめん」は、利尻昆布、さわら、まぐろ節で出汁を引き、味付けは岩手県「のだ塩」1gのみとシンプルに。出汁のふくよかな香りとシンプルに口当たりに思わず感動。桜色が美しい手削りのまぐろ節を追加すれば、さらに旨みたっぷり。16時から小売店兼「dashiryori」と「& sake bar」に変身。コーヒー感覚で飲める「Tomoda」や手軽に出汁が引ける「kantanda shikito」のほか、続々と新商品登場予定。ランチは予約可がベター。

冬こそ恋しい
和のおいしさ

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。

出汁が 決め手の。

嵐山に昨秋誕生した宿泊施設に併設のレストラン。昆布と鯉節のみならず、いりこやまぐろ節、魚介、香味野菜からとる数種類の出汁を使った料理と羽釜土鍋の炊き立てご飯のコースを用意する。内容は月替わりで、メインは季節の素材をふんだんに盛り込んだ彩り豊かな豆皿料理。厳選の福井県産米は、ふっくらと甘みたっぷり炊き上がり、出汁の旨みを生かす繊細な味わいの料理によく合う。ぜひ試してほしいのが、オプションのドリップ出汁の鯛茶漬け。本枯節の片削りと花削りをブレンドしたオリジナル鯉節を、利尻昆布の出汁でコーヒーのようにドリップ。ふわっと広がる芳醇な香りと滋味深い味わいは、引き立てたうえでは、贅味に出汁を堪能できる極上のメニュー。

青谷梅と天然真昆布の迎えだしやべっこう館だしの温豆腐、野菜の出汁煮し、まぐろ節と利尻昆布の出汁巻き玉子など充実のコース。料理ごとに異なる出汁の旨みの違いを楽しんで、食後はラウンジでコーヒーのサービスも。写真は12月のメニュー。3,500円(ドリップ出汁の鯛茶漬け+500円)

心と体に染みわたる出汁の旨み
嵐山で出汁を満喫する極上コースを



だしとこめむく あらしやま
出汁と米 MUKU ARASHIYAMA

京都市西京区嵐山中尾下町45
YADO Arashiyama内1階
TEL 050・3131・7060
7:30-15:00 (L.O.14:00) 火曜・水曜休
※13歳未満のお子様への入店は原則お断り
https://muku.yado.kyoto.jp/
Instagram: @muku.arashiyama



じゅわ〜っと出汁が染み込んだ「大根(550円)」はぜひ食べてほしい一品。九条ねぎたっぷり、ほくほくの「えびいも(990円)」や巾着の中に入っただんごの「お稲荷さん(700円)」もおすすめ。おでん出汁で炊いたおばんざい(各550円)は甘みのあるホッとする味わい

昨年7月大丸裏にオープンした、おでんやおばんざい、海鮮料理が自慢の料理店。カウンターや掘りこたつなど約40席の広々とした店内で、大将・服部さんの技光る逸品が楽しめる。おばんざいなどその他の料理のベースにもなるおでんの出汁には、利尻昆布と特注の粗削りの鯉節を使用。透き通って美しく、ふわっと鯉節が香る滋味深い味わい。定番の大根は下茹で時にも昆布を使用し、煮込むこと三日間。箸がすっと入るほどやわらかく、中心部分まで出汁しみしみ。出汁の効いた料理にぴったりな日本酒も用意しており、なかでも「大将オリジナル日本酒」が人気とか。そのほか、お酒と料理のペアリングや天然物にこだわるマグロなど海鮮料理にも注目とのこと。



利尻昆布と鯉節の滋味深い味わい
じゅわ〜っと出汁染み込む自慢のおでん



きょうおでん ろっこん きょうとからすまでん
京おでん 六根 京都烏丸店

京都市中京区錦小路通高倉西入る西魚屋町
605 STビル地下1階
TEL 075・252・3317
17:00-22:00
水曜休
Instagram: @takac_taisho



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。

グッドモーニング! いま、朝ごはんが楽しい!

メニューも楽しみ方も様々な「朝ごはん」を集めました。
しんと静かな冬の朝。きれいな空気なかで、朝のお出かけも気持ちがいい!



酵母が違う3種の自家製パンが楽しめろ。

古民家でいただく曜日限定モーニング

季節の果物などから培養した酵母で焼く自家製パン3種に日替わりデリ、サラダ、スープ、ジャム付き玄米豆乳ヨーグルト、そしてドリンクがセットに! 朝日が差し込む畳の部屋で、ゆっくり楽しめる。しれっとモーニング750円



はまぐちしょうてん 濱口商店

吉田山の東の麓にあるシェアスペース。築100年の古民家で古道具や民藝品を販売する傍ら、不定期でカフェ・喫茶店やワークショップが「間借り」営業する。土日には店主の濱口さんが自ら焼いた天然酵母のパンを販売。また月曜・水曜・金曜の午前中限定で、自家製パンを使った「しれっとモーニング」がいただける。この日の酵母の顔ぶれは、いちじく、ぶどう、酒粕。それぞれ風味や食感に違いがあり、食べ比べても楽しい。



京都市左京区吉田神楽岡町5-4
しれっとモーニング(月曜・水曜・金曜)8:30-11:00
不定休
※営業情報はInstagramにてお知らせ
Instagram: @hamaguchishoten

はっこまち

Haccomachi

「漬×麹 Haccomachi」が昨年11月、錦市場近くに移転&リニューアル。木の温かみある店内では、畳の上がりが席で靴を脱ぎゆったり過ごせる。朝ごはんには発酵食品を活かした12品が楽しめる「発酵ごはん」を用意。「菱六」の米麹から作った自家製甘酒や塩麹など、発酵のおいしさを存分に味わって。11時からランチに加え、甘酒と発酵バターを生地に使用した「発酵クレープ」が新登場! 錦市場での食べ歩きにもぴったり。

おむすび、野菜、肉、魚。彩り豊かに12品

発酵のおいしさに出会える朝ごはん



発酵麹と味噌焼き、2種の俵型のおむすびが可愛い。野菜、肉、魚など、いろいろな味が楽しめる満足度も◎。これも発酵食品なんだ! と新たな発見があるはず。内容は季節や仕入れ状況によって変更あり。ランチタイムも注文可能。発酵ごはん1,820円



京都市中京区十文字町458-1
TEL 075-256-8883
8:00-10:00 11:00-17:00
水曜休(祝日の場合、翌木曜休)
https://haccomachi.jp/cafeinfo/
Instagram: @haccomachi
Facebook: @haccomachi
Twitter: @haccomachi



モダンで静謐な空間で心穏やかに

オムレツがメインの京の洋朝食を



御所西「ポワン・ブルー・ポワン」の靴パンや御所東「しま村」の白みそ、祇園「原了邦」のゆず辛などを使用。京都の良質な食材の紹介も兼ねたメニューはどれも格別なおいしさ。ソースやスープ、サラダは季節によって変更。喜心の洋朝食2,400円



きっさきんキョウト 喫茶 喜心 kyoto

「食からの体験」をテーマに土鍋ごはんの和朝食が楽しめる祇園「朝食 喜心」に続きオープンしたこちらは、「京の中の洋」がコンセプト。京都や近郊の良質な食材を厳選し、和の要素を加えた洋朝食を揃える。シグネチャーの「喜心の洋朝食」は特製オムレツをメインに、季節の素材を使ったソースやスープに和を感じる組み立て。方広寺大仏殿跡そばの複合施設の一角。京の風情とモダンな感性が融合した空間で、心地よい一日のはじまりを。



京都市東山区妙法院前側町427-8
TEL 090-9958-0615
朝食7:30-14:00(L.O.13:30)
※喫茶利用は18:00まで
https://www.kishin.world/
Instagram: @kishin.kissa

「日本のおいしい」を伝えるジェラート店
農家さんと直接出会い、つながる。



2回の移転を経て、昨年3月現在の店舗での営業がスタート。1階は工房とテイクアウト、2階はカフェで、「これまでのお店の要素がすべて詰まっている」と森兼さん。カフェではお酒とのペアリングや季節のパフェなど、プラスαの楽しみがいっぱい

ともみジェラート

ともみジェラート to

わたしの店のはなし

第18回 素材のおいしさを伝えるジェラート店

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。

扉を開けると、お店のロゴマークでもあるとびきりの笑顔で店主・森兼ともみさんが迎えてくれる。岐阜県出身の森兼さん。岐阜県でジェラート店を立ち上げたのち、より高みを目指し本場・イタリアへ修行に。「食材の持つ味って場所によって違うし、その土地ごとにもいろいろある。イタリアに行ったからこそ、日本のいいところにつけたんです。日本のおいしいジェラートを作りたいと、自分の中で気持ちが固まりました。ジェラートは最も食材の味が活きるスイーツ。そんなジェラートを通して、日本人にはもちろん、海外の人にも日本のおいしいものを伝えたいと、帰国後京都に出店。今年で7年目を迎える。森兼さんが素材選びで大切にしているのは、直接農家に会いに行き、話を聞くこと。「以前は日本で一番おいしいものをジェラートにしたいと思っていたので、農家さんに出会って話を聞いたり、採れた果物や野菜を目にしに食べたりして、一番って言うのはいないんだなと」。農家との出会いはつながりが素材への愛情に変わり、その愛情がジェラートのおいしさを変えると森兼さんは語る。ジェラートをきっかけにお客さんと農家が直接つながることもあるとか。ともみジェラートのtoは、つながる。っていう意味を込めて英語にしたんです。私とお客さんや農家さんでも、農家さんとお客さんのように、いろいろなものをつなげていきたいという気持ちがあります。昨年にはイタリアのジェラートの大会に出場し、見事特別賞を3つ受賞した森兼さん。「大会に出る意味って何なのか考えていたんですけど、日本の食材が出たので、賞をいただいた。こっぴどく頭張ってあげば、私に影響力が生まれるんじゃないかと。もっと日本の食材のおいしさを広められたらいいなと思います。そう語る森兼さんの笑顔の中には、強い使命のようなものを感じた。森兼さんの「to」は世界へ広がっていく。

【左】ミルク(左・550円)と山椒(右・550円)のジェラート。岐阜・欄橋牛乳のミルクは、食べた瞬間牛乳の風味が広がるも後味さっぱり。山椒は森兼さんが高知県で出会ったもの。鼻に抜ける香りと舌がピリピリする感覚が気持ちいい。【中】20時(土曜は22時)まで営業。お酒も用意するオトナな雰囲気。【右】素材を大切にしているからこそ安定剤などは一切不使用。ラインナップは日々変化するため、一期一会の出会いを楽しんで



京都市下京区西橋詰町759 SAKIZU 河原町五条ビル1階
日月火金13:00-20:00 ±13:00-22:00
水7:30-11:30 木曜休(夏季は無休)
http://tomomigelato.jp/
Instagram&Twitter: @tomomi_gelato
Facebook: @tomomigelato



LOVE THE CURRY

Vol.64

カレーが好き!

モチモチ寝かせ玄米がおいしい。
「ゼロ・ウェイスト」なヴィーガンカレーライス

斗々屋 京都本店
(ととや きょうとほんてん)
京都市上京区河原町通丸太町
上ル出水町252
TEL 075・221・8282
11:00-20:00
ランチセット 11:30-14:00 (L.O.)
無休 ※店休日 は SNS にてお知らせ
<https://totoya-zero.waste.com/>
Instagram: @totoya_kyoto
Facebook: @totoya.kyoto

河原町通丸太町上ル
斗々屋 京都本店
斗々屋のカレーライス

2021年7月にオープンした量り売りスーパーマーケット「斗々屋 京都本店」店内には、生鮮品から日用品まで「オーガニック」「フェアトレード」そして「ゼロ・ウェイスト」をコンセプトに集めた品およそ700点が並び、また、フードロスをなくすための取り組みの一つとして、店内にカフェレストランを併設。こちらもオープン以来じわじわと人気を集めている。生鮮品などを含め、食材は店頭で並ぶものを使い、決まったメニューがないのが特徴的。お昼時にはスープやパスタ、カレーがそれぞれ日替わりデリとセットになったランチが楽しめる。「斗々屋のカレー粉」をアレンジして作るカレーライスには、「ご飯に寝かせ玄米(発芽発酵玄米)を採用。寝かせ玄米ならではのモチモチとした食感と、旬の素材を生かしたカレーの味わいが滋味豊かな一皿。この日は「お野菜と豆のキーマカレー」。ひよこ豆や大豆ミートをういたヴィーガンカレーで、地球にも体にも優しい。1300円(+1ドリンク)

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

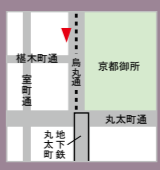
KYOTO OYATSU CLUB

第86回「巨匠の京丹波栗を存分に。素朴に丁寧に作られた栗のタルト」
菓歩菓歩 御所西店 京丹波渋皮栗のタルト



栗の匠が丹精込めて育てた大粒の京丹波栗の存在感に圧倒されるタルト。素朴ながら確かなおいしさの生地と、甘くほくほくの渋皮栗を存分に味わう極上のおやつ——。京丹波・和知にある菓子工房の新店が御所西に登場。生産者との繋がりを大切にしながら安心

安全な素材を厳選。その味を最大限に引き立てる最小限の原材料で、丁寧に作る菓子の数々が並ぶ。御所の縁を借景にした御所西店は、想いを共有する手しごとの作家たちが手掛けたシックな空間も魅力。タルトは栗のストックがあるうちは店頭で並び予定。734円



菓歩菓歩 御所西店
(かほかほ ごしょにしてん)
京都市上京区堀松町419
TEL 075・606・5264
11:00-18:00
水曜休
<https://capocapo.com/>
Instagram: @kyoto_capocapo
Twitter: @kyoto_capocapo

d souvenir of kyoto

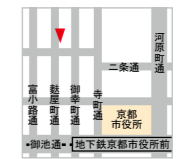
今月の、京みやげ

No.086

大原野の豆腐工房の新店が街中に！
濃厚かつ上品な味わいの豆腐を、ぜひ

豆腐工房うえ田 御所南店
絹香

洛西・大原野の「上田とうふ」が昨年10月、御所南に人気商品を多数揃える路面店をオープン！中でも「絹香」は品評会で受賞歴のある人気の充填豆腐。数種類の国産大豆をブレンドした濃厚で甘みのある味わいを、まずはそのまま堪能して。食べる前に常温に戻すのがおいしさの秘訣。塩とオリーブオイルをかけてワインと合わせるのもおすすめ。日持ちするのでギフトに◎。249円



豆腐工房うえ田 御所南店
(とうふうぼううえだ ごしょみなみてん)
京都市中京区富小路通二条上る
清明町668-3
TEL 075・585・5591
10:30-18:30
不定休
<https://uedatofu.com/>
Instagram: @uedatofu_goshominami

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。