





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、取材時とは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。

# THE OLD PLACE and THE NEW CAFE.

故きをたずねる、新しいカフェ。



誰もがふらっと立ち寄れる拠り所

温故知新の魅力にあふれるカフェ

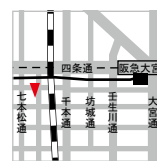
スイーツには、季節やイベントに合わせてフレーバーが変わるタルトやチーズケーキと、フィナンシェやパウンドケーキといった焼菓子、ティラミスやプリンをラインアップ。写真は春メニューの「いちごとグレープフルーツのカスタードタルト(750円)」。コーヒーは現在3人の焙煎士が選ぶ豆を揃え、ハンドドリップで提供している。またミルクプリュも用意。ワインにあわせたいアテの一番人気は、玉ねぎや椎茸の旨みにごろごろお肉がたまらないシュウマイ! 亀岡野菜のグリルも、ぜひ



アーキ コーヒーアンドワイン

## ARCHI coffee & wine

昭和時代に建てられた町家を、経年変化をいかしつつリノベーション。元々使われていた古材を別の用途で活用するなど過去と現在のモノの共存をかなえ、懐かしくも新しい魅力にあふれるスタイリッシュな空間に生まれ変わらせた。店名に冠するとおり、浅煎りをメインに焙煎士が選ぶコーヒー4種類とナチュラルワインをラインアップするほか、亀岡の「&laboratory」の姉妹店として誕生した経緯から亀岡産の野菜を積極的に使ったスイーツやアテも揃える。常連客が集うカウンター、ゆっくりくつろげる量の座敷など個性の異なる席が用意され、誰もが思い思いの場所で好きなように過ごせる心地よい空間。拠り所として、いつも心に留めておきたいカフェ。



京都市中京区壬生高樋町 65-21  
水曜日 9:00-20:00  
金・土 9:00-22:00  
月曜・火曜休+不定休  
Instagram: @archi\_kyoto







旬のフルーツをたっぷり使ったスムージー。水や氷を加えず、フレッシュフルーツ100%の濃厚さがおいしい。ホワイトラムをプラスしたカクテルスムージーへの変更も可能(+250円)。季節のフルーツたっぷりスムージー。870円〜※フルーツにより変動有り

濃厚&さっぱりシトラススムージー  
フルーツのおいしさそのまま!



しゅかきっさ かしはて  
**酒菓喫茶 かしはて**

昨年9月、銀閣寺の近くにオープンしたカフェ。季節のフルーツをふんだんに使った甘さ控えめのデザートやスイーツ、軽食が楽しめる。自然光が満ちる店内のあちこちに配されているのは、店主の得能さんが集めた骨董や民芸品。ヨーロッパに限らず、中東やアジアのものなど、シルクロードを意識しているそう。食器も古いものを中心に用い、メニュー以外の楽しみもたくさん。また「酒菓喫茶」の店名の通り、洋酒をはじめとしたアルコールとスイーツのマリアージュが楽しめるのもこちらの魅力。完全予約制で「朝菓子の会(3,800円)」も開催。10~12時までの時間限定で、3日前までの要予約。詳しくはインスタまで。

京都市左京区浄土寺上南田町 37-1  
12:00-17:00 (L.O.16:30)  
水曜日+不定休  
※店休日はインスタグラムにてお知らせ  
Instagram: @kashihate.kyoto



おいしいものを少しずつ、がかなう日本料理の「八寸」からヒントを得たメニュー。マカロンやカヌレなど、ミニサイズのお菓子がセットに。季節によってテーマのフルーツも移ろう。要別途1ドリンクオーダー。八重の葉1,200円

おいしいものを少しずつ。  
フルーツ尽くしの特別なお菓子の小箱



リッシュユイット  
**Riche huit**

2021年7月にオープンしたこちらは、「季節感」をテーマにしたフランス菓子のサロン。窓から四条通の喧騒が一望できる店内で、季節のフルーツを贅沢に用いたデザートやスイーツが楽しめる。店を切り盛りする縄野夫妻は、フレンチの名店「MOTO」などで経験を積んだ実力派。メニューには、ひと手間もふた手間もかかったスペシャルなアシェットデザートやパフェが並び、色とりどりのタルトもスタンバイ。日によっては売り切れることもあるため、思う存分楽しむならオープン直後がおすすめ。今月から、夏を先取りしたこちらならではのかき氷もスタート。他にはないフルーツの魅力に酔いしれて。

京都市下京区貞安前之町609 飯田屋ビル2・3・4階  
TEL 075・257・2828  
12:00-20:00 (L.O.19:30)  
金土日12:00-21:00 (L.O.20:30)  
月曜+不定休  
※店休日はインスタグラムにてお知らせ  
Instagram: @riche\_huit



ちょっと贅沢な  
おたのしみ

# フルーツ・スイーツ

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。

ワンタルト  
**ONE TART**

国道9号千代原口交差点そばに昨年11月オープンしたタルトがメインのケーキ店。国産小麦を使い保存料無添加のタルト生地は、空気をたっぷり含ませてあるから縁はサクッと、クレームダマンドがしっとり。フルーツの味わいを生かすため独自にブレンドした純度100%の生クリームやカスタードは甘さ控えめに仕上げている。新鮮な旬のフルーツをふんだんにのせた、エディブルフラワーも愛らしいキラキラ輝く心躍るタルトが勢ぞろい。食べる際はぜひフルーツとクリーム、生地と一緒に口に入れ、その絶妙なバランスを存分に堪能して。4月頃からは待望のイートインを開始。イートイン限定スイーツも登場予定!

京都市西京区山田大見町6-1  
TEL 075・925・8311  
11:00-19:00  
月曜日(祝日は営業、翌火曜日)  
Instagram: @onetart.chiyoharaguchikyoto



西京区スイーツ界に輝く新店の  
リンゴの花が咲き誇る絶品タルト

その時期に美味しいリンゴで作る店名を冠したスペシャルティ。瑞々しいリンゴをシロップ漬けにし、店のロゴをイメージして花の形に飾ったタルト。芳ばしい生地にはダーズリンを練りこんだ香り高く清々しい味わい。ONE TART 650円



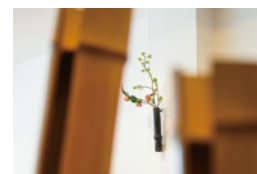
きょうようがしじ いちぜんや  
**京洋菓子司 一善や**

日本人がその心に育んできた和の美意識を、空間とお菓子に映した唯一無二の哲学をもつ洋菓子店。店主自ら茶道や華道、書道をたしなみ、花を生け、店を手入れする。無駄のない静謐な店内を彩るのは四季折々の和花や枝もの。店の中央に置かれた竹のオブジェも存在感を放つ。素材の良さを知り尽くした上で、必要なものだけを厳選して作るケーキや焼き菓子からも、その美意識はひしひしと感じられる。イートイン限定のフルーツパフェはケーキを作った際の副材料を使うためその時々で内容が変わるが、どれも新鮮なフルーツをふんだんに使い、ワイングラスに美しく盛られた彩り鮮やかな逸品。

京都市左京区田中東高原町 39-1  
TEL 075・701・8110  
10:00-19:00 (イートイン L.O.17:30)  
火曜日  
https://ichizenya.com/  
Instagram: @ichizenya\_kyoto\_japan



本流に外れず革新を求める洋菓子司の  
和の哲学息づく、フルーツパフェ



この日は、抹茶やマンゴーなどのアイス4種類に、イチゴやキウイ、ブルーベリーと、他にも数えきれないほどのフルーツがたっぷり。ひとつひとつの味わいが上質で、ひと際満足度が高いのにリーズナブルな価格がうれしい。フルーツパフェ 990円



【手前】点心3種盛り(エビ餃子・干し貝柱とほうれん草の蒸し餃子・キノコと海老の蒸し餃子) 820円【左奥】人気メニューのひとつ。湯葉に絡む甘辛ソースが最高! 湯葉と豚肉のオイスターソース煮込み900円【右奥】ふわふわ甘い生地の中で、アヒルの卵の塩漬けがおいしいアクセント。香港式蒸しパン580円



歴40年以上! 熟練の点心師による  
食材のおいしさ引き立つ点心

ほんこんやむちや ほしまち かわらまちさんじょうてん  
**香港飲茶 星街 河原町三条店**

四条烏丸「香港飲茶 星街」のテイクアウト専門店としてオープンしたこちらでは、昨秋からイトインをスタート! 点心師歴40年以上の何シェフによる料理はどれも本格的で、遠方から訪れるファンもいるほど。こだわりの点心は具によって皮の厚みや配合を変え、一つ一つ丁寧に包んでいく。定番の味が揃った「点心3種盛り」はぜひ食べてほしい一品。プリッと歯応えのある「エビ餃子」をはじめ、弾けそうなほどに詰まった具材のおいしさが生きる点心は、至福の味わい。

京都市中京区中島町83番地  
TEL 075-366-5484  
11:30-15:00  
16:00-20:30  
月曜休  
https://www.starstreet.jp/  
Instagram: @hoshimachi\_kyoto  
Facebook: @hoshimachikyoto



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。

気軽に楽しめる点心の名店を集めました!

せいろ  
蒸籠で美味

# 本格点心



台湾の名店出身の点心師が手作りする  
上品なおいしさのお値打ち点心

てんしんちゅうぼう とうふふ  
**点心厨房 桃花**

太秦・常盤に2018年にオープンした中華料理店。香港スタイルを中心とした上品な中華料理がリーズナブルに楽しめる。地元の家連れなどに愛されている。なかでも点心は、台湾の名店「鼎泰豊」で15年以上修行した点心師による本格的な味わい。単品での注文はもちろん、ランチやコースメニューでもセットで気軽に楽しめる。点心のメニューは約20種。自慢の「台湾小籠包」など定番点心ほか、アイデアやこだわりの詰まった季節限定のオリジナル点心も楽しい!

京都市右京区太秦開日町2-1  
コーポエル1階  
TEL 075-406-1992  
11:00-14:30 (L.O.14:00)  
17:00-21:00 (L.O.20:30)  
木曜、第2水曜休  
https://tenshinchubou-toufufu.jp/  
近隣提携駐車場有り



【手前】引きのある薄皮を破ると肉汁が溢れ出す、マストな逸品。台湾小籠包(3個) 540円【右奥】もちっとした牛挽き肉の味わいがはち切れんばかり! 牛肉焼売(3個) 630円【左奥】ふわわり柔らかな生地で、誰もが笑顔に。とろ〜りカスタード饅頭(2個) 420円

ほんこんてんしんせんもんてん しき  
**香港点心専門店 四季**

香港出身の点心師・吳シェフが腕をふるう点心専門店が三条会商店街に登場。日本の一流ホテルやレストランで25年以上研鑽を積んだその料理はどれも本格的ながら、日本米や京都野菜を使うなど親しみやすさも兼ね備えている。皮や餡などすべて手作りする点心は基本的に当日できたてを提供。4月からメニューを一新し、ふっかふかの豚饅やサクサクの海老の湯葉春巻きなどが新たにラインアップ。コース料理や飲み放題も用意し、奥の座敷で宴会にも対応可能。

京都市中京区西ノ京ノ内町8-9  
TEL 075-496-8718  
11:30-14:30  
17:30-21:30  
水曜休  
Instagram: @shiki\_kyoto



香港出身の点心師の手作り出来立て!  
本格点心を気軽に気さくに

【手前】みっちり詰まったぷりっと食感の海老蒸し餃子など人気点ばかり。飲茶3種 780円【左奥】蓮の葉に包まれたもち米には鶏肉、椎茸、貝柱、腸詰の具材ごろごろ、香港伝統の味。ちまき880円【右奥】ジューシーな餡がたまらない! 豚饅頭880円



「楽しい」と地域愛が原動力!  
「おくでまさん」で地域を盛り上げる純喫茶

カウンター前に所狭しと並ぶクリームソーダの置物やミニチュアカー。その多くはお客様からのプレゼントなのだとか。「気づいたらなんか増えているんですね。これなんだろう、誰が置いたのって」と少し困りつつも嬉しそうに笑う優美さん

きっさユアンドミー  
**喫茶 you&me**

わたしと  
店の  
はなし

第21回 地域を盛り上げる奥出町の純喫茶

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。

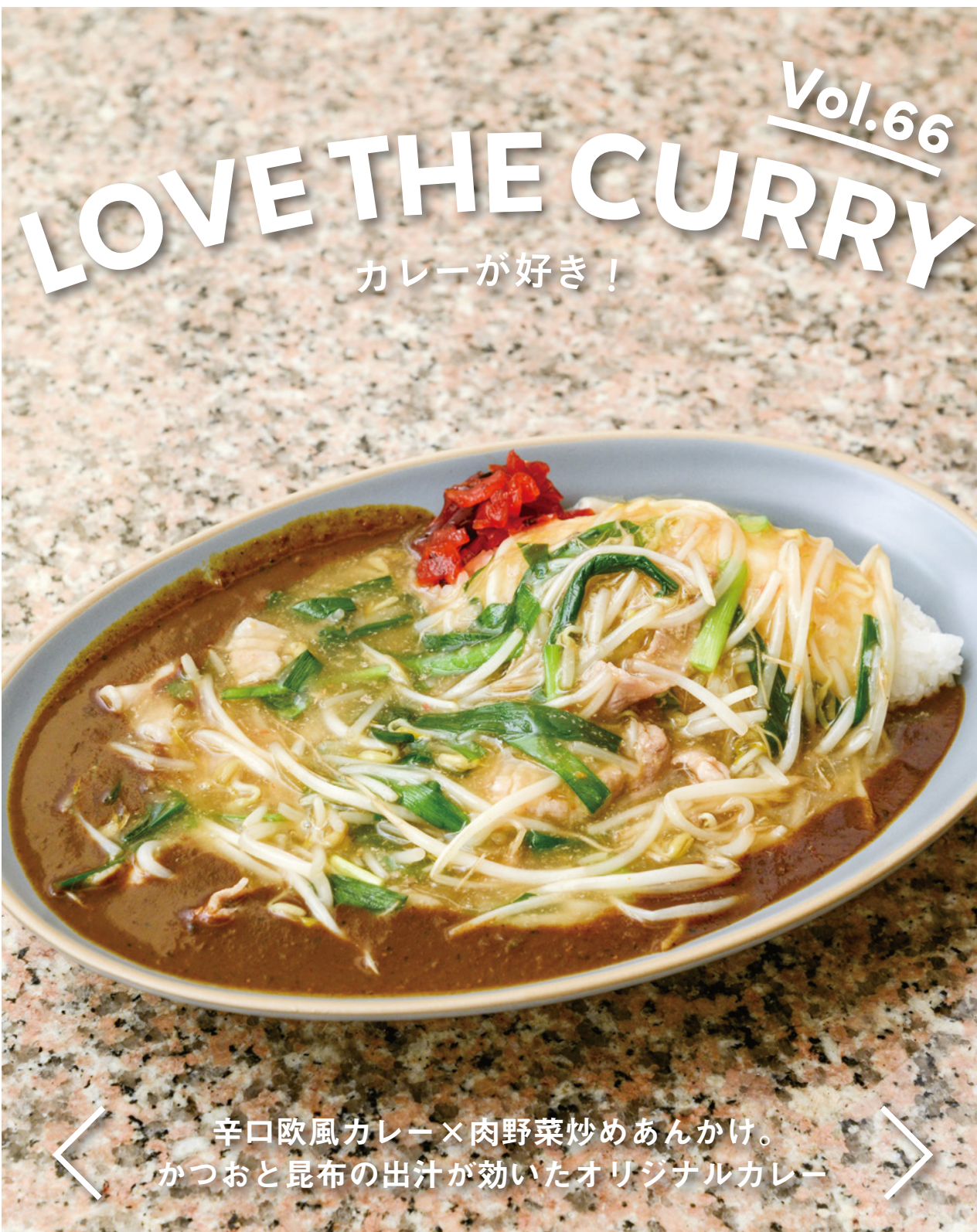
「変わらずに鹿児島弁は抜けないですね。カウンターのなかから、ひよこっと背伸びしてこちらに笑顔の向ける店主・中優美さんは鹿児島出身。一県外で唯一、修学旅行で訪れたことがあったというシンプルな理由から京都での就職を決定し移住、12年の時が経った。京都のカフェ巡りが趣味になったという優美さん、次第に喫茶店の持つ雲田気やレトロな空間に憧れを抱くように、「流行りのカフェというより、安心する、ホッとする場所を作りたい」と2019年、自身の喫茶店をオープンした。優美さんの耳に心地よい鹿児島弁とびぎりの笑顔に「元気をもらいたい」と訪れる常連客も徐々に増え、今年5年目を迎える。開店以来、他店舗とのコラボ営業を盛んに、行い、輪を広げてきた優美さん。昨年の1月からは近隣店舗との協働企画「おくでまさん」をスタートした。「おくでまさん」とは、おくでま、という出町柳から北のエリアで活動する店舗同士が協力し、毎月第3日曜日にスタンバリーやコラボ営業を開催するイベント。「商店街は人の流れができています。ですけど、ここはわざわざ足を運ぶ場所になるので、もっと自然と人が集まるエリアにしたい。地域を盛り上げたい」と思っていました。開催日には、店内で古着屋「サンジロ」のポップアップをしたり、「星の球」の自家製シロップを使ったドリンクの提供したりと、他店の魅力も発信。優美さんの目指すところは、地域全体の活性化だという。地域のために尽力する優美さんの原動力は一体なんなのか。自分を自分で楽しませたいということ、そしてやっぱり町のこと、大好きなことで、大事にしたい。町の人が喜んでくれることをしたいですね。修学旅行の思い出の地であった京都が、いつしか優美さんにとって大切な第二の故郷になっていった。ここでお店をやらせてもらっている間は、なるべく町に寄り添いたい。まだまだこれからです」

※「おくでまさん」は現在お休み中。今後は形態を変えて実施予定。最新情報はInstagram(奥出町「おくでま」@okudemachi)でご確認ください

京都市左京区高野清水町132-11  
※営業時間・店休日はInstagramにてお知らせ  
Instagram: @youandme.kyoto  
Twitter: @youandme\_kyoto







teRu teRu curry (テルテルカレー)  
京都市中京区三条通烏丸東入ル  
梅忠町18  
TEL 080・5637・5637  
11:30-15:00 (L.O.14:30)  
日曜・月曜休  
Instagram: @teruterucurry  
Facebook: @teruterucurry

鳥丸御池  
teRuteRucurry  
豚バラとニラのあん  
かけスタミナカレー

昭和50年の創業以来、三条通烏丸東入ルで長年親しまれた「平和三条店」が、令和に入りカレー専門店にリニューアル。「豚バラとニラのあんかけスタミナカレー」は、「新たな名物にしたい」と2代目・岡崎祐典さんが考案したオリジナルのカレーメニュー。ベースとなる辛口欧風カレーには3種のルーをミックスし、香味野菜、フルーツとともに入れて煮込んでいる。ブイヨン作りから完成まで5、6日を要するこのレシピは、先代の味を受け継いだもの。香味野菜とフルーツたっぷりのまろやかな甘みが口いつぱいに広がり、あとから辛さがじわじわ押し寄せる。そこに、シャキシャキもやしとニラ、豚バラ肉を炒め、かつおと昆布の出汁に中華風味をプラスしたあんかけをオン！カレーと一緒に頬張ると、出汁のやさしい風味と、豆板醤やんにんにく、シウウガのパンチが絡み合っ

て唯一無二のおいしさに。9800円

京都おやつクラブ  
**KYOTO OYATSU CLUB**

第89回「しっとりふんわり。手のひらサイズのマフィン」  
OPERA MUFFINS Kyoto マフィン



おうち時間の癒しのひとときにぴったりの、小ぶりのマフィン。しっとりふんわりの軽い食べ心地で、2つ3つと手が伸びる。2021年5月22日にオープンした「OPERA MUFFINS Kyoto」は、黒と赤のゴシック調の内装とアンティークインテリアが個性的なマフィンの店。

食感を大事に焼き上げた約20種類が並び、わくわくしながら選ぶうちに、心はすっかり非常に誘われる。大切な人へのお持たせには、素敵なデザインのBOXやショッパーをぜひ。一番人気の「チョコチョコ」のほか、宇治抹茶を使ったシリーズも好評。マフィン250円～



OPERA MUFFINS Kyoto  
(オペラ マフィンス キョウト)  
京都市上京区飛鳥井町267-4  
アッドスパイビル1階  
TEL 075・406・0633  
12:00-18:00  
不定休  
Instagram: @boulangerieopera

d souvenir of kyoto

今月の、京みやげ

No.089



寺町二条の漬物店の逸品  
風味絶佳！京都産壬生菜の刻み古漬

京漬物 福田本店  
壬生菜の古漬

野菜の旨みを引き出す塩加減を大切に、真面目に丁寧に漬物作りをする「京漬物 福田本店」でコアなファンを持つ逸品。京都下鳥羽産の壬生菜を塩で2～3週間漬けし、さらに塩、米糠、ウコンで半年漬けて作る古漬は、壬生菜の風味に、やわらかい酸味と上品な塩味がたまらない。細かく刻み、生姜と醤油で味付けてあるから、袋から出してすぐにいただけるのもうれしい。432円



京漬物 福田本店  
(きょうつけもの ふくだほんてん)  
京都府京都市中京区二条通寺町  
東入榎木町72  
TEL 075・231・6954  
9:00-18:00  
日曜休