Dr.陳の京都グルメバイブル 2015

～京都のおいしさに出会える!!～

イラスト：永内 一臣（北大眼科）

第38回 日本眼科手術学会学術総会　特別付録

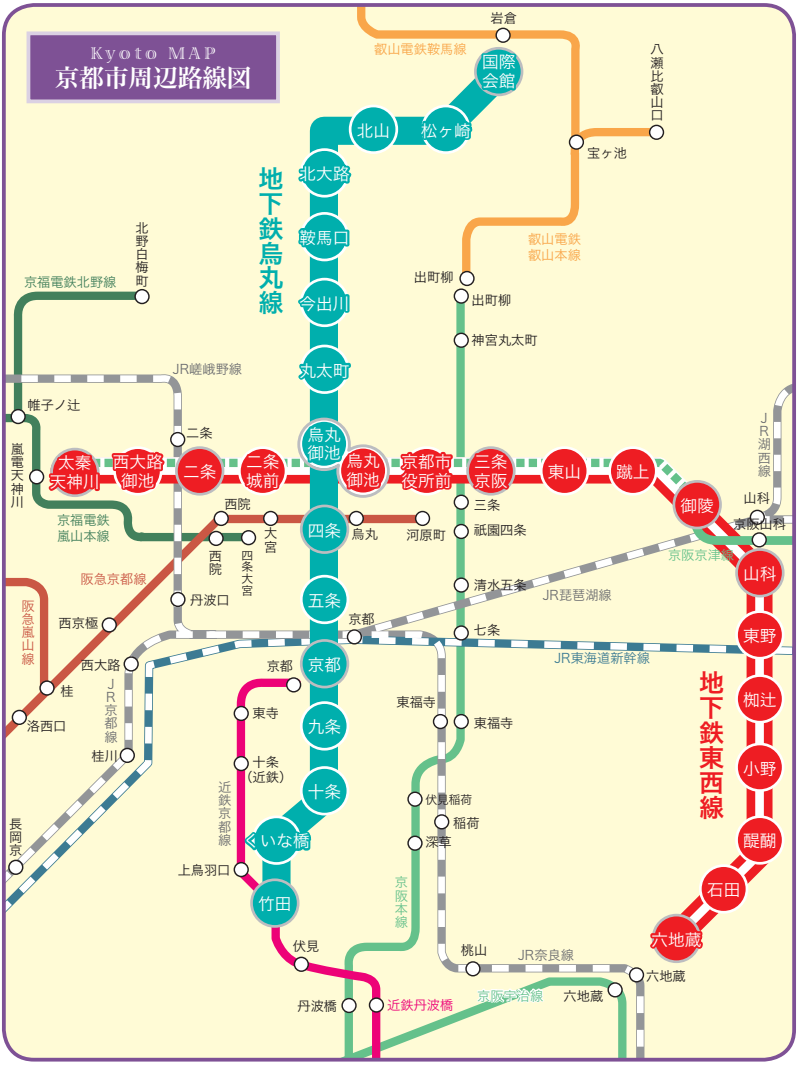
巻頭言

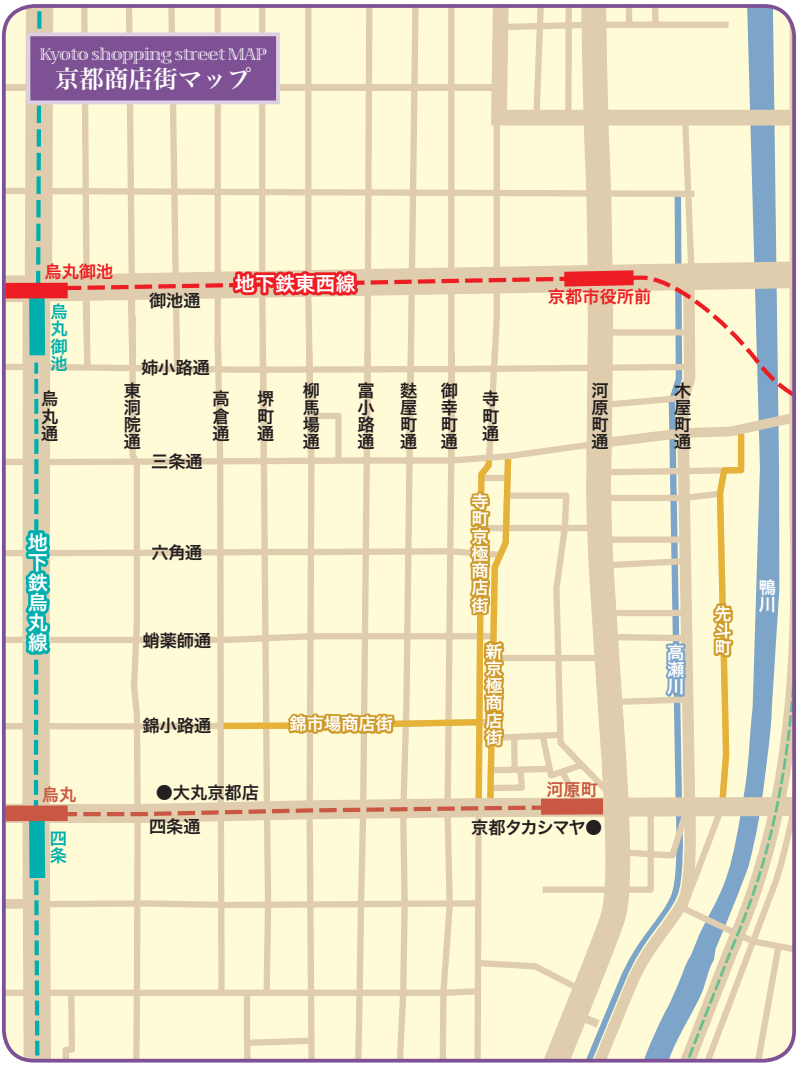
第38回 日本眼科手術学会総会
会長　妹尾　正
（獨協医科大学眼科学教室　教授）

このたび、38回眼科手術学会総会を主催させていただくことになりました。京都まで足を運んでいただいた会員の皆様に深謝すると同時に、何とか学会を満喫していただこうという思いでいっぱいです。

そんななか、至高のホスピタリティーは何かと左右に問うと、ほとんどの人がDr. 陳の「グルメバイブル京都版」と答えました。そこで友人の好を120％活用し、北海道大学の陳教授に無理の上に無理を言って、このDr. 陳の京都「グルメバイブル」を作っていただきました。陳先生には京都に足繁く通っていただき、このバイブルのみならず、会場でのランチョンの弁当や、懇親会の食事、飲み物、おやつ等々、食と名のつく学会ホスピタリティーを一手にプロデュースしていただきました。足を運べなかったあの有名店の逸品を会場でも頂けるように準備をしております。

皆様には充実した学会と、充実した京都の食を楽しんでいただければ幸いです。最後になりますが、本当に精力的に取り組んでいただいたDr. 陳こと陳進輝先生に心から御礼申し上げると同時に、吉田兼好のこの言葉を送ります。「よき友、三つあり。一つには、物くるゝ友。二つには医師。三つには、智恵ある友。」私にとって彼は３つを兼ね備えたスーパースターです。


Kyoto MAP
京都市周辺路線図
岩倉
叡山電鉄鞍馬線
国際会館
八瀬比叡山口
北山
松ヶ崎
宝ヶ池
地下鉄烏丸線
北大路
鞍馬口
今出川
丸太町
叡山電鉄叡山本線
出町柳
出町柳
神宮丸太町
北野白梅町
京福電鉄北野線
JR嵯峨野線
帷子ノ辻
二条
烏丸御池
太秦天神川
西大路御池
二条
二条城前
烏丸御池
京都市役所前
三条京阪
東山
蹴上
御陵
山科
嵐電天神川
京福電鉄嵐山本線
西院
大宮
四条
烏丸
河原町
三条
祇園四条
JR湖西線
京阪山科
京阪京津線
山科
西院
四条大宮
阪急京都線
丹波口
五条
清水五条
JR琵琶湖線
阪急嵐山線
西京極
京都
七条
東野
西大路
京都
JR東海道新幹線
桂
JR京都線
東寺
東福寺
東福寺
地下鉄東西線
洛西口
桂川
九条
十条(近鉄)
近鉄京都線
十条
伏見稲荷
稲荷
深草
小野
醍醐
長岡京
いな橋
上鳥羽口
京阪本線
竹田
石田
六地蔵
伏見
桃山
JR奈良線
六地蔵
丹波橋
近鉄丹波橋
京阪宇治線
六地蔵


Kyoto shopping street MAP
京都商店街マップ
烏丸御池
地下鉄東西線
京都市役所前
御池通
烏丸御池
姉小路通
烏丸通
東洞院通
高倉通
堺町通
柳馬場通
富小路通
麩屋町通
御幸町通
寺町通
河原町通
木屋町通
三条通
寺町京極商店街
六角通
地下鉄烏丸線
鴨川
先斗町
蛸薬師通
新京極商店街
高瀬川
錦小路通
錦市場商店街
烏丸
●大丸京都店
河原町
四条通
京都タカシマヤ●
四条

お品書き

日本料理 ……5
焼肉・肉料理 ……31
中華・天ぷら・寿司 ……33
イタリアン・スパニッシュ ……36
フレンチ ……45
洋食・カレー ……52
ラーメン ……58
うどん・蕎麦・餃子 ……69
お好み焼き・ドンブリ・鰻 ……73
バー・ダイニングバー・居酒屋 ……77
スイーツ・カフェ ……90
朝から・食べる ……104
お土産・ショッピング・見る ……109

❖お勧め度は、これまでと同様に３段階で表示しました。

超 お 勧 め !!
最高に美味しい。
また絶対に訪れたい

お 勧 め !
かなり美味しい、
また訪れたい

ちょっとお勧め
それなりに美味しい、
機会があれば訪れるかも

星なし：もう訪れることはないだろう（実はこれが最も多く、取材した店の60%が星なし）

❖グルメバイブルの項目（基本的な表示）

手作りの冊子という性格上、手間のかかる地図は省略し、「アクセス」と「最寄りのランドマーク」で対応しました。「アクセス」は、基本的に最寄りの駅をスタートとして表示しましたが、もしもタクシーを使われる場合には、カーナビを装備しているタクシーで住所を入力して捜してください。

なお、携帯やPCなどで「グルメバイブル」と検索して頂ければ、ウェブ版「京都グルメバイブル2015」の各店舗の「地図」からGoogle mapへと飛ぶことが出来ます。検索する店舗へうまく飛ばない場合は、同じ操作を二度繰り返してください。

今回表示した情報は以下の通りです。

●お勧め度 ●住所 ●電話番号 ●定休日 ●営業時間 ●予算 ●アクセス
●最寄りのランドマーク ●お勧めポイント

朝食が食べられる

22時以降も入店可能

日本料理

日本料理 余志屋

賑やかな先斗町の通りから少し入った薄暗い小路にある割烹料理店。1階はL字型のカウンター席と掘りごたつのテーブル席が1つあり、2階には最大8名と4名収容できる座敷がそれぞれ1部屋ずつある。1階のカウンター内はオープンキッチンになっており、大将と男女各1名の料理人が料理を作っている。カウンター内では、大将の指示のもとに各人がテキパキと滞りなくオーダーをこなして行く。

席に着くと、まず店員が本日入荷したお勧め素材を説明してくれ、飲み物のオーダーをとってくれる。大将がそれ程忙しくないときには自ら説明してくれるが、2〜3mくらい離れて作業をしながらの説明なので、まるで口上のように声が大きい。メニューはいろいろと魅力的なものが多いが、何分にも金額の表示がないのでちょっと不安になる。高いのか？安いのか？ボリュームはどのくらい？などの情報を知っておきたいところだが、コースの値段からも分かるように、基本的にビックリするほど高い値段ではない。それでもやっぱり不安という方は、リーズナブルなコース料理もあるので、予約の際にその旨を告げよう。

まず、突き出しに出てきた「焼きナスの胡麻ダレがけ」は、胡麻のソースと濃厚でシットリとした焼きナスの相性が最高だった。この店の名物は、餡かけものの「鴨まんじゅう」や「野菜のあんかけ」、そして焼き物の「鴨ロース」、「だし巻き」などいろいろあるが、僕が京都らしくて美味しいと思ったのは「野菜のあんかけ」である。また、常連客の多くは「一口カツ（1個からの注文が可能）」を注文していたが、僕の注文した揚げ物の「ぐじの唐揚げ」は美味しかったものの油ぎれが悪く、お勧めというほどではなかった。

一品一品のボリュームがあるため、1人飯の場合には半量にしてもらうのが良いだろう。しかしながら、人気の「釜飯」だけは3人分でしか炊けないので、もしも余った場合にはおにぎりにしてもらい、持ち帰って朝ご飯にすればいい。この日注文した「穴子の釜飯」は、シットリと炊かれた煮穴子と錦糸卵を混ぜて食べたら本当に旨かった!!また、最後にサービスで出た「黒糖のシャーベット」もサッパリと甘さ控えめで美味しかった。

それにしても、店員の対応がとても丁寧、すこぶる感じの良い店である。また、京都でもトップクラスの人気店であるため、早めの予約が必要だ。

●住所：中京区先斗町通三条下ル材木町188　●電話番号：075-221-5115　●定休日：月曜　●営業時間：17時〜22時半　●予算：コースは8,000円と10,000円の2コース　●アクセス：阪急京都線・河原町駅出入り口5を出て、四条通を鴨川方面へ向かう。高瀬川、木屋町通を過ぎ、「先斗町」の看板のある小路を左折する。しばらく進むと、右に公園、左に「先斗町バイク駐車場」が見えるので、その20〜30m先の左側にある。河原町駅（四条河原町交差点）から徒歩5分。　●最寄りのランドマーク：先斗町、先斗町バイク駐車場　●お勧めポイント：実に京都らしい割烹料理店

日本料理 むろまち 加地

マンションの1階にある食べログで大人気の和食店。店内は木と白を基調とした明るい雰囲気で、手前にオープンキッチンのカウンター席が、そして奥には4人用の個室がある。この店は店主が1人で料理を作り、もう1人の男性がサービスを担当している。なので、混んでいると鳴っている電話にも対応できないくらい忙しい。

お品書きを見ると「からすみ餅」があったので、店主は「和久傳」出身かと思いきや、「祇園 にしかわ(→ 日本料理の20頁を参照)」出身とのこと。お品書きの半分が酒の肴で、「祇園 にしかわ」の真骨頂である“椀もの”は見当たらず、「祇園 にしかわ」自慢の鯖寿司も今一つだった。もしかすると、店主は若いので、「祇園 にしかわ」ではそれほど長く修行していないのかも。なので、この店は“さあ！日本料理を食べるぞ～!!”と気合いを入れて行くとちょっとガッカリする。コースを注文するのではなく、お酒を飲んで酒のアテを楽しみ、料理を何品か食べてご飯で締めるといった居酒屋的な使い方が良いのである。それを知ってか知らずか、客のほとんどは単品でいろいろ注文しながらお酒を楽しんでいた。青森の「田酒」や山形の「上喜元」、京都の「久美の浦」など日本酒は比較的揃っていて、純米を中心とした品揃え。メニューに書いていない日本酒もあるので、注文の際に店主に尋ねてみて頂きたい。

今回は“1人飯”なので、敢えてコース料理を注文。コースは基本予約が必要で5,000円から注文できるが、折角なので季節の釜炊きご飯が付いた8,000円のコースにした。季節のご飯(この日はじゃこご飯)は2合から1組ずつ炊かれ、僕のような1人飯の客は余ったらおにぎりにしてもらえ、お土産としてお持ち帰りができる。

料理は全体的に薄味で、もう一塩ほしいと思われる品も幾つか見受けられた。また、刺身は良かったものの、刺身に添えられた前述の鯖寿司はネタもシャリも今ひとつだった。料理はどれも京都では中の上くらいで、特に“お～”と唸るようなものはなかったので、日本料理店として評価すれば1つ星ギリギリでもどうか？というような評価になるかもしれない。しかしながら、夜遅くまで営業していることや日本酒が比較的揃っていること、雰囲気やコストパフォーマンスも悪くないことから今回はこの評価となった。

それにしても、若い店主は料理の説明が上手く聞き取れないくらい早口でよくしゃべる方である。なので、カウンターでの1人飯であったが、彼の話や説明を聞いているだけでも退屈しなくて良かった。

●住所：下京区松原通新町東入中野之町185 1階 ●電話番号：075-353-1113(営業中は電話に出られないことも) ●定休日：木曜 ●営業時間：18時～23時 ●予算：お造り三種と鯖寿司、珍味1,850円(お通し八寸は前日までの予約の方のみ)、煮穴子焼(1本)980円 ●アクセス：地下鉄烏丸線・烏丸五条駅2番出口を出て五条通を西へ進み、2つ目の角(OPENと書かれたビルの角、室町通)を右折する。室町通を進み、「ミニストップ」を過ぎた交差点(松原通)を左折するとすぐ左側。烏丸五条駅から徒歩4分。 ●最寄りのランドマーク：室町通、松原通 ●お勧めポイント：お酒を飲んで酒のアテを楽しみ、料理を何品か食べてご飯で締めるといった使い方がベストな店

日本料理 蛸　八

深夜

年老いた親父さんと女将さん、そして板前の息子さんの3人でやっている居酒屋。カウンター席が僅か10席だけしかなく、席の後ろを通るのもやっというくらい狭い。雰囲気だけなら、間違いなくB級居酒屋である。しかし、居酒屋と言うにはあまりにも高いレベルの料理が供されるのである。特に、擦った生姜がタップリと入った小さな「スッポン鍋」はこの店の冬の名物なので、必ず味わってみてほしい。僕のこれまで食べたスッポン料理の中でも最高レベルの逸品であった。また、「あなご焼き」も噛めば噛むほど濃厚かつ芳醇な味で、これも旨い。刺身を注文すると、親父さんが本わさびを擦ってくれて擦りたてを提供してくれる。「コウバコガニ（メスのズワイガニ）」も旬の冬には必ず食べてほしいメニュー。この店の人気メニューは「ぐじの焼き物」と「小芋からあげ」で、「ぐじの焼き物」だけは残念ながらこの日は売り切れだった。それにしても、焼き物と煮物を担当する親父さんが、ほんのりと人間味ある味を出していて家庭的な暖かみを感じる店だ。日本酒は「白鹿」だけしかなく、この点が改善されればもっと魅力的な店になるであろう。

●住所：中京区蛸薬師通新京極西入ル東側町498　●電話番号：075-231-2995　●定休日：日曜　●営業時間：18時～23時　●予算：全て時価だが、それほど高くはない　●アクセス：阪急京都線・河原町駅の交差点を渡り、「河原町オーパ」側に渡る。河原町通を北へ進み、「GAP」、「パチンコキングコング」、「サークルK」を過ぎたら左折。「松屋」、「LoFt」を過ぎ、「新京極」の看板を右に曲がると「寛永堂」が見えるので、その隣。河原町駅より徒歩5分。　●最寄りのランドマーク：河原町オーパ、LoFt、寛永堂京極店　●お勧めポイント：ほのぼのと家庭的な居酒屋割烹

日本料理 四季料理 かわむら

四条烏丸にある“おばんざい”の店。通りから少し入った小路にあるので目立たないが、京都最高峰のおばんざい店である。扉を開けると正面に広めのカウンター席があり、2階には広い座敷がある。この店の名物は「焼きフグ」であるが、基本的には何を食べても美味しく、特に“おばんざい”や刺身などがいい。僕の一押しは「海老芋唐揚」で、味が染みた海老芋の外側がカリッと、中がフワッ、トロッとしていて美味しい。もう一つのお勧めは「茄子の煮浸し」。フックラと炊かれた身欠きニシンとしっかりと味が染みた柔らかい茄子が絶品だ。京都の定番料理「きずし（酢のタレで頂く“しめ鯖”のこと）」や旬の刺身の他、若狭グジ（甘鯛）やノドグロ（赤ムツ）の焼物もいい。冬なら間人蟹（たいざがに）の「コウバコガニ（メスのズワイガニ）」や「フグの白子」などもいい。そして最後の締めは「さば（の棒）寿司（焼鯖寿司もあるが、焼鯖でない方がいい）」。この店の唯一の欠点といえば、日本酒の品揃えが悪いことくらい。昼にはランチをやっているようだが、もちろん行くなら夜がいい。また、単品の方がこの店の醍醐味が味わえるが、お得なコースもやっている。

●住所：中京区錦小路通室町東入ル占出山町310-7　●電話番号：075-255-0192　●定休日：日曜・祝日　●営業時間：17時半～22時　●予算：若狭グジの焼物2,000円、さば寿司（2貫）600円、海老芋唐揚1,200円、ミニコース3,500円、占出山会席5,250円　●アクセス：地下鉄烏丸線・四条駅の出入口1から「アーバンネット四条烏丸ビル」へ出て、烏丸通を左へ（北へ）進む。最初の細い通り（錦小路通）を左折し、最初の小路（モータープールおだぜんの手前）をまた

左折するとすぐ左側。四条駅から徒歩2分。 ●最寄りのランドマーク：烏丸通、錦小路通 ●お勧めポイント：京都最高峰のおばんざい店

日本料理 じき 宮ざわ

錦市場近くにあるカウンター10席の日本料理店。看板から続く敷地は日本料理「はな邑」と共通で、左手前が「宮ざわ」、奥が「はな邑」である。この店は度々マスコミで紹介されているせいか、いつも予約客で一杯。席は隣同士の間隔が狭く、トイレに行くにも出て行きにくいほど。この日も席は満杯。昼で最も高い7,000円のコースを注文したが、偶然にも他の客全てが同じコースだった。コースは料金によって品数と素材が異なるそうだ。昼は12時と13時45分からの2回転同時スタート。夜も週末だけは17時半と20時からの同時スタートとなる。そのためか、料理は驚くほどの早いテンポで出てくる。料理は全般的にシンプルで派手さは全くない。なので、火の通し方や塩味が決まらないと、どうしても料理は締まらなくなってしまうが、今回は残念ながらギリギリ合格点といった評価である。しかし、名物の「焼胡麻豆腐」は熱々トロトロで最高に美味しいし、自慢の「土鍋釜炊きご飯」は2杯目、3杯目と時間の経過と共に、ご飯の変化を楽しめて面白い。この店で日本酒を飲むなら限定の品の「磯自慢純米吟醸」がいい。

●住所：中京区堺町通四条上ル東側八百屋町533-1 ●電話番号：075-213-1326 ●定休日：木曜、第1水曜 ●営業時間：昼12時～、13時45分～、夜17時半～、20時～ ●予算：【昼】3,780円、5,400円、7,560円、【夜】7,560円、10,800円、12,960円 ●アクセス：地下鉄烏丸線・四条駅、阪急烏丸駅の出入り口5「京都三井ビルディング」を出て四条通を左へ。「東横イン」、「大丸」を過ぎ、「野村證券」角を左折して堺町通を錦市場へ向かうとすぐ右側。四条駅、阪急烏丸駅より徒歩3分。 ●最寄りのランドマーク：大丸、野村證券、錦市場 ●お勧めポイント：名物の「焼き胡麻豆腐」が熱々トロトロで最高に美味しい

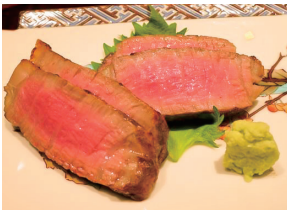
日本料理 和ごころ 泉

ミシュランガイド2014年で2つ星を獲得した日本料理店。ビルの1階にありながら個室がわずか3つだけと（掘りごたつ2室、テーブル席1室）、思った以上に小さな店である。にもかかわらず、店主の泉さんはありがたいことに僕のような1人飯客にも個室を使わせてくれた。

料理はどれもハズレのない美味しさであったが、特にこれはというようなインパクトのあるものはなかった。これは店主が修行した「桜田」やそのルーツである「招福楼」系出身者の店と多少イメージが被るような気がする。実はこの店のスペシャリティは「（琵琶湖産半天然）鮎の塩焼き」なのである。なんでも、1時間近くかけてじっくりと焼き上げているらしく、鮎の塩焼きと言うよりも鮎の干物もしくは骨酒に使用する川魚に近い感じだ。店主の説明によれば、じっくり火を通すことで鮎の脂分の流出を抑え、カリッと焼くことができるということであるが、僕的にはちょっと脱水し過ぎで、鮎を美味しく味わうための調理法としては意見が分かれるところだと思う。しかしながらそれを差し引いても、素晴らしいホスピタリティと素材の力を引き出すシンプルな料理は良かった。

●住所：下京区四条新町下ル四条町366 四条敷島ビル1階　●電話番号：075-351-3917　●定休日：水曜および月末　●営業時間：11時半～13時、17時半～19時半　●予算：【昼】5,250円～、【夜】11,300円、16,950円　●アクセス：地下鉄烏丸線・四条駅の北改札を出て、もしくは阪急京都線・烏丸駅の西改札を出て、26番出口（京都産業会館・きらっ都プラザ出口）から四条通を西へ100mほど進み、新町通を左折すると右側にある。四条駅から徒歩2分　●最寄りのランドマーク：四条通、新町通　●お勧めポイント：素材の力を引き出すミシュラン2つ星の日本料理

日本料理 とくを



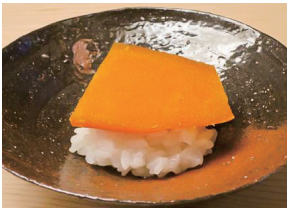
木屋町にある小さな日本料理店である。美しい桜が咲く高瀬川沿いを進むと間口の小さな入り口が見える。入り口を抜けると、店内は手前にL字型のカウンター席、そして奥に掘りごたつの個室がある。この店は京都の人気店にしては珍しく観光客よりも常連客の方が多く、地元の方に愛されている店なのであろう。

料理は比較的しっかりとした味付けがされており、どれも外れなく美味しい。今回頂いた中では、特に丸鍋（スッポン鍋）が良かった。また、最後を締める肉料理は、和牛のシャトーブリアン（ヒレの中心部）を使用したもので、予め塩が振って焼かれており、追加の塩やタレなどはつけずにワサビを添えて頂くスタイル。とてもシンプルな和風ステーキではあるが、柔らかくてとても美味しい。

お酒は比較的充実しており、日本酒が12種類と焼酎が10種類あり、ワインなども置いている。コースの途中で、常連客が通常のコースに入っていない「鯖寿司」を注文されていたが、このような注文にも柔軟に対応してもらえる点もこの店が愛される理由の一つなのであろう。今回唯一残念だったのは、最後に出された季節のご飯（この日は新筍ご飯）で、客毎ではなくまとめて炊かれているのか、時間が経ってボソボソとした感じで美味しくなかった。それにしても、常連客中心の店でありながら、女将さんも含めた店員の対応は極めて良く、初めての客でも快くもてなしてもらえた。

●住所：下京区木屋町通り仏光寺上る天王寺町151　●電話番号：075-351-3906　●定休日：日曜、祝日の月曜日　●営業時間：12時～12時半、17時半～20時半　●予算：【昼会席】5,000円、【夜会席】10,500円、15,750円　●アクセス：阪急河原町駅の出入り口1を出て、四条通を鴨川・八坂神社方面へ進む。「お菓子のデパート よしや」を過ぎて高瀬川を渡り、「マクドナルド」の手前の通りを右折してしばらく進むと、すぐ左側。阪急河原町駅より徒歩3分。　●最寄りのランドマーク：高瀬川、木屋町通り　●お勧めポイント：常連客に愛される素晴らしい日本料理店

日本料理 緒　方



ミシュラン2つ星を獲得して以来、大人気の日本料理店である。店内はカウンター席だけと狭く、奥にはライトアップされた小さな庭が見える。また、この店は夜しか営業しておらず、コースも1つだけしかない。

それにしても、この店の店主・緒方さんの感性は実に素晴らしい。それは素材を見極める力だけに留まらず、素材を最大限に引き出した繊細な味付けには感動すら覚える。例えば、この日のスタートは（茶）懐石スタイルのご飯（カラスミご飯）からのスタート。この炊きたての白飯にのったカラスミが半端なくでかく、そして旨いの

だ!!“カラスミは粒の食感が大事”という店主のこだわりによるものらしいが、これは正解であった。引き続いて出てきたのがダシの汁だけで、さらにそれに続いて出たのが毛ガニと山芋の「毛ガニ椀」というからサプライズ感満載。また、桂剥きされた大根の上を泳ぐように配置された「サヨリの刺身」や4年物の分厚い「赤貝の黄身酢」も最高レベルの美味しさ。圧巻は目の前で焼かれた「モロコの炭火焼き」である。山椒の葉を散らしたタレにつけて食べると、ワカサギや稚鮎などを遙かに凌駕する美味しさに驚く。さらに、この日の最後の締めを飾るご飯は「シロウオの玉子とじ丼」と「ウニ丼」、「鴨せいろ蕎麦」の3つで、この中からどれか1つでも全てでもお好み次第。もちろん、僕は3つ全てを食したが、大満足であった。但し、しっかりとした味が好みの方は、「露庵 菊乃井(→ 日本料理の11頁を参照)」や「祇園 さゝ木(→ 日本料理の25頁を参照)」、「瓢亭 本店(→ 日本料理の12頁を参照)」の方がより満足が得られると思う。ちなみに、この店はカウンター席が僅かしかないので、かなり早めの予約が必要。

●住所:下京区綾小路西洞院東入新釜座町726番地 ●電話番号:075-344-8000 ●定休日:月曜、不定休 ●営業時間:18時〜21時 ●予算:コース26,000円 ●アクセス:地下鉄烏丸線・四条駅から四条通側に出る。四条通を西側(河原町と反対方向)に進む。「四条新町交差点」を過ぎ、「やよい軒」の角を左折するとすぐ左側。四条駅から徒歩3分。 ●最寄りのランドマーク:四条新町交差点 ●お勧めポイント:素晴らしい素材とそれを最大限引き出す繊細な料理

日本料理 いはら田

飲食店が少ない京都西エリアにある小さな日本料理店。店内に入ると1階がカウンター席になっており、2階には20名まで対応可能な座敷がある。カウンター内での調理は、店主ともう1人の料理人の2人で行っている。この店は開店して11年目を迎えたらしいが、店主は未だ若く、20代でこの店を開店したという。なので、逆に長く修行した料理人が陥りがちな既成概念にとらわれない斬新な料理を作る。

例えば、「ブリの幽庵焼き」はブリのアラで取ったスープをかけ、さらにそのスープでギリギリまで含め煮た白菜を添えて味わうなど、料理は料理人の持つ感性(センス)あるいは芸術性であることを感じさせる料理である。どの料理も食感にコントラストがあり、味には重層感がある。思わず何の味だろう?とイマジネーションをかき立てられる。通常、味の組み合わせが複雑になればなるほど、素材の良さが逆に打ち消しされてしまい、意図の分からないちぐはぐな料理となることが多いが、この店の料理は見事なハーモニーを奏でている。

特に、15,000円以上のコースでは、二カ月熟成したドライエイジングビーフの炭火焼きがコースに加わるのでお勧めである。ちなみに、この日の肉は丹波牛のヒレ肉。ワサビ、フライドガーリック、湯布院・無量塔(むらた)の粒マスタードなどの薬味が添えられてきたが、肉が素晴らしいだけに、そのまま食べるか、摺りたての本わさびだけを載せて食べるのがベストである。最後の季節のご飯(この日はフグ)の米の水分不足と口直しのアイスクリームのザラザラ感が少し気になったが、それ以外の料理はどれも完璧に近く素晴らしいものだった。

●住所:下京区西7条比輪田町26 ●電話番号:075-314-8899 ●定休日:日曜 ●営業時間:18時〜22時 ●予算:コース8,000円、10,000円、12,000円、15,000円、18,000円 ●アクセス:JR京都駅中央口からタクシーで1,000円前後、ライフ西七条店の並び、西大路通沿い ●最寄りのランドマーク:ライフ西七条店 ●お勧めポイント:店主のセンスを感じる素晴らしい料理

日本料理 露庵 菊乃井

マスコミに露出度の高い有名日本料理人・村田さんの店。京都にはこの店の他に、円山公園近くに「菊乃井 本店」、東京には「菊乃井 赤坂店」がある。僕が行った限り、これら菊乃井のグループの中でのグレードは、「菊乃井 本店」、「菊乃井 赤坂店」、「露庵 菊乃井」の順である。雰囲気なども含めたトータルなクオリティでは確かに両店に一歩譲るものの、料理の値段や内容を考えれば、この店が最もコストパフォーマンスに優れていると思う。

扉を開けると正面には2階へ続く階段と1階奥にはお会計場が見える。入ってすぐに右に進むと、奥にはカウンター席と小上がりがある。2階には通常の座敷の他に薄暗い茶室もあり、「瓢亭」の離れのようなこの茶室が最も京都らしい趣がある。しかしながら、茶室ではテーブルがないため、低く小さなお膳で食べなければならず、どうしても座っていると疲れてしまう。なので、接待などのときには、通常の2階のテーブルのある個室の方がお勧め。

お昼のコースは、4,000円、7,000円、10,000円の3つのコースがある。4,000円と7,000円では素材のクオリティが異なり、10,000円は7,000円のコースに品数が1品増えるという説明だったので、今回は真ん中の7,000円のコースを頂くことに。

席に着くとまず、食前酒の形で“おしるし”の日本酒が注がれる。菊乃井の素晴らしいところは、「京都 吉兆」同様にお椀が美味しいこと。口の中にジンワリと押し寄せる出汁の深い余韻が素晴らしい。また、素材に対する柔軟性も高く、例えば、この日の「鶉のゆり根饅頭」の餡がトリュフ餡であったり、季節のご飯にチャーハンをイメージした熱々のネギ油をかけたりと言った具合である。これは、村田さんの考える日本料理とは「出汁を使った旨味のある料理」という大きなくくりの概念であり、これを逸脱しない限り柔軟に創作できるのである。さらに、コースの最後には必ず季節のご飯（この日は甘鯛のご飯）が付き、一組毎に陶製のお釜で炊きあげるというのも特筆すべきである。もちろん、写真の様に余ったご飯はお持ち帰りも可能で、翌日の朝食として食べることもできる。この釜飯スタイルを始めたのは、「祇園（建仁寺）丸山」の店主という話（本人談）だが定かではない。それにしても、数ある京都の日本料理店の中でも、最高のコストパフォーマンスを誇る店である。

●住所：下京区木屋町四条下ル斉藤町118　●電話番号：075-361-5580　●定休日：水曜　●営業時間：12時～13時半、17時～20時半　●予算：【昼】4,000円、7,000円、10,000円、【夜】10,000円、13,000円、15,000円、18,000円　●アクセス：阪急河原町駅の出入り口1を出て、四条通を鴨川・八坂神社方面へ進む。「お菓子のデパート よしや」を過ぎて高瀬川を渡り、マクドナルドの手前の通りを右折すると、すぐ左側。阪急河原町駅より徒歩2分。　●最寄りのランドマーク：高瀬川　●お勧めポイント：菊乃井グループの中で最もコストパフォーマンスの良い店

日本料理 旬席 鈴江

平安神宮にほど近いところにひっそりと佇む隠れ家的な日本料理店。先斗町から移転して今年で9年目を迎える店の前には、夏になると白川に蛍が舞い、ロケーション的にもなかなか良い。店はこぢんまりとしていて小さく、左側にカウンター席、右側に小上がりがある。掘りごたつになっている小上がりは、3つの個室に仕切ることが出来るが、開放すれば最大14名までの座敷としても利用できる。

僕はこれまで、ミシュランガイドで最高評価の日本料理店「京都吉兆 嵐山本店」や「未在」、「菊乃井 本店」、「瓢亭 本店(→ 日本料理の12頁を参照)」、「吉泉(→ 日本料理の13頁を参照)」などいろいろと食べてきたが、実はこの店の料理に最も感銘を受けたのである。店主の鈴江さんが仕入れている素材は驚くほど厳選されたもので、魚などは産地直送で仕入れているという。しかも、その最高の素材を最高の状態で調理し、素材の旨味を余すことなく引き出しているのである。素材の特徴を熟知したその料理法には感動すら憶えるほど。

専属のサービス担当はおらず、料理人だけのサービスなので、ミシュランガイドなどではどうしても評価が低くなってしまうのかもしれないが、間違いなく日本最高峰の料理が頂ける今旬な店である。

●住所:左京区岡崎神宮道仁王門白川南入ル ●電話番号:075-771-7777 ●定休日:不定休(8月中旬、年末年始) ●営業時間:17時〜20時 ●予算:お任せコース3万円くらい ●アクセス:地下鉄東西線・東山駅1番出口を出て三条通を左へ。白川を渡り、「三条神宮道交差点」信号を左折し、神宮道を進む。平安神宮の堀の手前・仁王門通を左折する。すぐに白川が見えるので左折して川沿いに進むとすぐ右側にある。東山駅から徒歩5分。 ●最寄りのランドマーク:平安神宮、みやこめっせ、京都観世会館、左京消防署岡崎消防出張所 ●お勧めポイント:日本最高峰の和食が頂ける

日本料理 中 善

北白川の裏通りにある食べログで人気の日本料理店。店内はカウンター6席と4人掛けテーブル席が1つだけで、割とこぢんまりとしている。料理人は店主も含めて2人だけなので、この人数くらいが丁度良いのかも知れない。店主は「露庵 菊乃井 木屋町店」出身で、とても人当たりが良くなかなかの好人物。料理はどれも悪くないが、「露庵 菊乃井 木屋町店」ほど料理にキレは感じられない。なので、これは！というような逸品もなかった。コストパフォーマンス的には決して悪くなく、比較的遅くまでやっているので使い勝手もよさそうだ。人気店であるため、平日は中々予約がとれないが、日曜日はかなり空いているそうである。日本料理店にしては比較的ワインが揃っており、女将さんも含めて好印象の店である。

●住所:左京区北白川久保田町26 ●電話番号:075-708-7519 ●定休日:水曜 ●営業時間:17〜22時 ●予算:コース4,800円(お昼のみ)、8,500円、12,000円 ●アクセス:白川通今出川交差点を北に向かうと、スーパー「大国屋白川店」があるので角を左折すると左側にある ●最寄りのランドマーク:白川通今出川交差点 ●お勧めポイント:比較的遅くまでやっている優良日本料理店

日本料理 瓢亭本店

朝

2005年以来の7年ぶりの訪問。僕が夏に京都を訪れたときの楽しみは、この店での朝粥を食べること。通常のコースに比べるとお手頃な価格で「瓢亭 本店」の味と雰囲気が楽しめ、しかも午前8時から頂ける。庭に面した離れで頂く朝粥は、味も風情も日本最高の朝粥である。夏季に京都を訪れたときには必ず食べてみてほしい。入り口には草わらじが掛けられ、南禅寺を訪れる参拝客をもてなしていた頃そのままの往時が偲ばれる佇まい。「瓢亭」は本店の他、隣りにカ

ジュアルな別館があるが、やはりお勧めは本店である。本店の庭には3つの離れがあり、それぞれ互いに見えないような草庵になっている。最も大きい一番奥の離れだけは左右3つの部屋に分かれており、畳みの茶室とテーブル席の茶室、そして広間がある。従って、奥の離れだけは隣や奥の部屋の声が聞こえるが、入り口近くの2つは、お膳を運ぶ仲居さんの下駄の音と鳥の鳴き声だけが聞こえる完全個室となっている。静寂さを求めるなら手前の離れの方が良いだろう。但し、奥の離れ以外は座布団に座って寄りかかれないので、お年寄りや外国人はかなりつらいかも。一番奥の離れの向かいには400年前に建てられた草葺きの建物があり、現在はお手洗いとして使用されている。男性用の自動小便器の中には、小便の跳ねよけと臭いよけのための杉の葉が入れられていて面白い。自動小便器になる前からの古来の知恵らしいが、自動となってからもそのまま受け継がれているのは京都らしい。トイレも含め、離れの室内はどこも暗いので、本店の離れで食べるのなら、朝か昼の明るい時間帯に訪れるのをお勧めしたい。この日の昼のコースのお椀は、鱧とジュンサイのお吸い物。奇しくも昨日の「阪川」の椀と同じ素材。素材こそ「阪川」の方が上質であったが、出汁に関しては「京都吉兆」同様の深遠さを感じさせる旨味があった。この店の刺身で必ず出る明石鯛は本当に旨い。プリプリ感に加え、旨味があるのだ。刺身には土佐醤油、トマト醤油、塩がつくが、刺身をトマト醤油につけて食べると、塩とグルタミン酸の旨味だけがして、トマトの青臭さなどは感じられない。しかし、直接舐めてみると僅かにトマトを感じて不思議な味だ。この店を訪れていつも感心するのは料理を入れる器の素晴らしさ。そして、鮎は予め骨が抜いてあるなどの細かな配慮。それにしても、美味しい店は何を食べても美味しい。例え添えられた枝豆に至るまで隙が無いくらい美味しいのだ。しかも、伝統に裏打ちされた中にも斬新さを感じさせるような料理なのである。この「瓢亭」と「菊乃井本店」、「京都吉兆嵐山本店」の3店は同じ共通点を感じさせ、僕も認める真の3つ星店といえる。本店は空いていれば今回の僕のように1人でもOKだが、基本的には2人からとなっている。

●住所：左京区南禅寺草川町35　●電話番号：075-771-4116　●定休日：第2, 第4火曜日（都合により変更となることも）　●営業時間：11時～19時半（朝粥は8時～10時までの2時間）　●予算：朝粥（7/1～8/31）6,000円（12月～3/15うずら粥12,100円）。昼：23,000円～ 、夜27,000円～　●アクセス：。地下鉄東西線・蹴上駅の2番出口を出て左へ向かい、右に南禅寺を見ながら直進する。ウェスティン都ホテル前の信号を渡り、右に南禅寺を見ながらさらに細い仁王門通を進む。右に白壁を見ながら直進すると、右側に見える。南禅寺前の信号が見えたら、交番の角を左折する。地下鉄東西線蹴上駅より徒歩7分　●最寄りのランドマーク：南禅寺、ウェスティン都ホテル　●お勧めポイント：伝統に裏打ちされた中にも斬新さを感じさせるような料理。日本最高峰の朝粥もお勧め

日本料理 吉泉（きちせん）

まずタクシーを降りて驚いたのは、店の入り口で袴姿の男性が出迎えてくれたことである。このようなビジュアルな演出以外に、建物や食器なども素晴らしく、京都らしさを求める観光客や外人客を連れて行くには打ってつけの店である。特に、この店の座敷が素晴らしいとのことだが、僕は1人客であるため、残念ながら座敷を利用する機会が未だない。僅か5席のカウンター席も決して悪くないが、カウンター席に着くには、まず玄関で靴を脱いで上がり、何故かすぐ右横の入り口から草履に履き替えて席に向かわなければならない。しかも草履には鼻緒があるため、ソックスやストッキングを履いていると、足下が落ち着かない感じがする。やはりこの点は、ビジュアルよりも機能的な和風テイストのスリッパにするか、草履を履かなくてもカウンターに座れるようにしてほしいところ。カウンターに座ったときのもう一つのデメリットは、

コース終盤に関西人丸出しの店主が、積極的に話しかけてくることであろう。話し好きの僕は気にならなかったが、これがネット上では不評のようだ。しかし、料理はどちらかというと、素朴な中にも華があって僕の好みである。中でも、夜の本会席のコースはランチのコースに比べるとより華やかなので、予算が許せば、昼でも夜のコースを頼んでみては。コストパフォーマンス的には微妙なところであるが、京都らしい雰囲気と美味しい日本料理に出会える素晴らしい店である。ちなみに、タクシーは呼んでもすぐには来ないので、早めに頼んでおいた方が良い。

●住所：左京区下鴨森本5番地　●電話番号：075-711-6121　●定休日：不定休　●営業時間：12時～15時、16時半～22時　●予算：昼：8,000円、10,000円、12,000円、夜：14,000円、17,000円、20,000円、22,000円　●アクセス：下鴨本通と御蔭通との交差点から北へ200m：下鴨本通沿いの右側。地下鉄今出川駅よりタクシーで5分。JR京都駅からタクシーで15分。　●最寄りのランドマーク：糺（ただす）の森 、河合神社（下鴨神社の摂社）　●お勧めポイント：京都らしい雰囲気と美味しい日本料理に出会える素晴らしい店

日本料理 炭火割烹 いふき

祇園花見小路の南側にある人気の日本料理店。町家をリノベーションした建物の玄関でまずは靴を脱ぎ、さらに奥の扉を開けると、美しい白木のオープンキッチンのカウンター席が広がる。さすが炭火割烹と言うだけあって、中央にはガラス張りの焼き台が鎮座している。店主の山本さんは坊主頭で一見強面であるが、話してみると非常に人柄が穏やかな方であった。

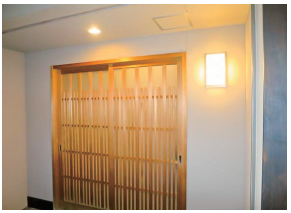
炭火割烹を名乗っているが、全ての料理が焼き物というわけではない。もちろん、メインの料理は肉や魚を炭火で焼いたものであるが、刺身や椀もの、揚げ物、炊き合わせなど、いたって普通の日本料理の構成なのである。飲み物のメニューを見ると、日本酒は「十四代」、「磯自慢」、「醸し九平次」、「黒龍」、「喜楽長」、「松の司」、「醴泉」、「瀧自慢」など13種類あり、比較的充実している。

焼き物は素材を選んで炭火焼きにしてもらうというスタイル。高いコースを注文すると、肉と魚の両方を注文できる。この日の素材は「甘鯛（ぐじ）」、「きんき」、「ノドグロ」、「スッポン」、「黒毛和牛」、「キントア豚」、「シャラン鴨」であった。迷わず、好物の「ノドグロ」と食べたことのない「（焼き）スッポン」を注文。「スッポン」は、生肉を焼いたものと煮込んでつけダレで焼いたものの計2皿が供される。結論から言うと、生肉を焼いた肉はサッパリとしてほぼ鶏肉と変わらず、煮込んだものをつけダレで焼いた肉はトロッとしてまさにスッポンそのものであった。また、スッポンの肝は白レバーとアン肝を足して2で割ったような味で、これは美味しかった。また、「ノドグロの炭火焼き」は脂がのっていて、文句なく美味しい。繊細な「蒸しアワビ」には、意外にも生姜味に加えて擦りたてのワサビがのっていた。ご飯のおかずは「鰻の蒲焼き」、「サンマの塩焼き」、「シシャモの焼き物」、「カキフライ」の中から選ぶのだが、僕は「鰻の蒲焼き」に。鰻は表面がカリッと焼かれていて、タレを追加してワサビと共に頂くと、専門店に負けない美味しさだった。加えて、銀シャリの白米は秀逸だった。

●住所：東山区祇園町南側570-8　●電話番号：075-525-6665　●定休日：火曜　●営業時間：17時～23時　●予算：13,000円、16,000円、20,000円　●アクセス：阪急河原町駅の出入り口1を出て、四条通を鴨川・八坂神社方面に進む。京都四條南座の前を過ぎて進むと、朱色の壁の大きな建物（お茶屋一力亭）が見えるので、その角を右折。花見小路（南側）を100mほど進むと左側に「ぎおん徳屋」が見えるのでその角を左折すると右側にある。阪急河原町駅より徒歩6分　●最寄りのランドマーク：祇園花見小路（南側）、お茶屋一力亭　●お勧めポイント：炭火を使った繊細な日本料理

日本料理

安久(あんきゅう)



宮川町のマンションの1階にある日本料理店。実はこの店、ミシュランで2つ星を獲得したことで話題となった店である。店内は非常に狭く、カウンター席が僅か6席しかない小さな店である。最近話題となっている京都の日本料理店の店主は30〜40代の方が目立つが、この店の店主・上田さんもまだ30代という若さである。カウンター内には若手の見習の方がもう1人おり、奥さんがサービスを担当している。

料理は素材の旨味を引き出すようなシンプルな料理。そのため、素材にはとことんこだわっているようだ。日本酒は純米酒が6〜7種類あるが大吟醸は置いていない。また、この店は「前田(→ 日本料理店の頁を16参照)」や「啐啄 つか本(→ 日本料理店の20頁を参照)」と同様、写真撮影は禁止なので、今回も料理のことは文章でお伝えしたい。

まず、最初のスタートは小さな椀に入った「梅干しとワサビの吸い物」。梅干しの酸味とワサビの辛みが食欲を刺激するため、最初のイントロとしてピッタリ。2品目の「煮穴子とキュウリの胡麻酢かけ」は、濃厚な胡麻の香りが酢でサッパリとまとめられており、トロトロの煮穴子とシャキシャキのキュウリのコントラストも良かった。3品目は京都名物の「鯖寿司」。意外にもオーソドックスな鯖寿司ではなく、軍艦巻きのように海苔で巻かれ、忍ばせてあるガリが良いアクセントとなっていた。4品目は「松茸とスッポンの椀もの」で、香りを出すためなのか？松茸が細かく千切りにされており、これがスッポンや生姜の香りに負けないくらい存在感があった。5品目と6品目はいずれもお造り。幻と言われる「白甘鯛」は湯引きされた皮付きのもので、身は脂がのっていて、まるで五島や玄界灘のアラのようだった。「シビマグロ(クロマグロの幼魚)」はハラミのトロの部分を炙ったもので、皮目が香ばしくサクッ、トロッとした食感。7品目は「琵琶湖産・天然鰻の白焼き」。関西風なので蒸す作業を行っておらず、身がプリッと厚くて香ばしい。また、活け締めにして血抜きをし、さらにヌメリを取る作業をとことん行っているため、全く泥臭さを感じない。8品目の「ノドグロと蕪の炊合わせ」は、蕪の甘みとノドグロの脂の旨味が最高。9品目は「牛ヒレ肉のステーキ」で、こちらは想像通りの美味しさ。10品目は3つのご飯から選択できる。僕は迷わずこの店の名物「鮭ご飯」をチョイス。これはご飯の上に香ばしく焼かれた鮭の身をのせたもので、東京の「京味(→ 銀座グルメバイブル・和食の頁を参照)」にインスパイアされたものかも。「京味」はキングサーモンをしているそうだが、こちらは国産・銀ザケのハラミと背の身を使用しているという。

店主の上田さんはとてもフランクで、トークが軽妙。なので、1人客でも飽きさせず、常に場が和む。ちなみに、6席しかない小さな店なので、早めの予約は必須である。

●住所:東山区宮川筋3-283 ●電話番号:075-531-5999 ●定休日:日曜(要相談) ●営業時間:18時〜22時 ●予算:お任せで2万円ぐらい ●アクセス:阪急河原町駅の出入り口1を出て、四条通を鴨川・八坂神社方面に進む。鴨川を渡り、「京都四條南座」の信号を右折して川端通を進む。「焼肉の名門・天壇」を過ぎてしばらく進むと、ラブホテル「ホテルと、いうわけで」と「ホテルRei」が見えるので、その並び角のマンション。阪急河原町駅より徒歩10分。 ●最寄りのランドマーク:京都四條南座、川端通、ホテルと、いうわけで、ホテルRei ●お勧めポイント:ミシュラン2つ星を獲得した注目の若手料理人の店

日本料理 割烹 千ひろ

ミシュランガイド2014年で2つ星を獲得した日本料理店だが、実は3つ星の「千花」とは兄弟店（兄の店が「千花」で弟の店が「割烹 千ひろ」）である。なので、先代「千花」の料理を受け継ぐ両店の料理は基本的に似ている。どちらも素材を生かしたシンプルで派手さのない料理で、コースの中にフルーツを使った料理が出てくるのと最後はフレッシュジュースで締めるというのが定番である。加えて、「千花」のコースに出てくる「生湯葉」が実に美味しい。なので、兄の「千花」の方ももちろん良いのだが、外国人客が多いことやコスパを考えればこの「千ひろ」の方がお勧めである。

店を入ると右側に白木のカウンター席があり、そして左側には8名までの個室がある。カウンター内には大将の永田さんと若い職人が立ち、大将の指示のもと黙々と下作業をしている。久々に訪れたが、大将は以前よりも更にトークが軽妙になっており、とても元気そうだ。この店のコースは3コースあり、昼も夜も変わらない。コースは値段によって品数だけでなく素材も変わる。前述のように店主は素材にフルーツを用いるのが得意であるが、今回はいつものフルーツの酢の物はではなく、「炊いた干しバナナ」や「湯葉と桃」という驚きの変化球であった。しかも、今回の料理は全般的にこのような変化球の連投で、これをサプライズというプラスに受け取るか、マイナスに受け取るかは意見の分かれるところだろう。

●住所：東山区祇園町北側279-8　●電話番号：075-561-6790　●定休日：月曜　●営業時間：12時～13時（予約時のみ）、17時～20時半　●予算：コース12,000円、15,000円、18,000円　●アクセス：阪急河原町駅の出入り口1を出て、四条通を鴨川・八坂神社方面に進む。「京都四條南座」の前を過ぎ、朱色の壁の大きな建物「お茶屋一力亭」のある花見小路 を過ぎ、東側2本目の小路（アパホテル京都祇園EXELLENTの正面向かい）を左折するとすぐ右側。阪急河原町駅より徒歩7分。　●最寄りのランドマーク：お茶屋一力亭、花見小路、アパホテル京都祇園EXELLENT　●お勧めポイント：シンプルながらサプライズな料理を提案する和食店

日本料理 前　田

祇園花見小路の建仁寺近くにある日本料理店。店は大きな建物の1階にあり、清潔感のある目新しい店舗。店内は僅か10席のカウンター席しかない。この日の客の半分以上が常連客のようである。若い店主・前田さんと若い見習料理人の2人でやっているのだが、店主がテキパキと指示を出すため、料理は淀みなく出される。前田さんは木屋町の「櫻川」出身と言うことであるが、彼の料理は輪郭がはっきりとしていて、「櫻川」とは全く異なる料理を作る。

ベビーフェイスの店主はまだ38才という若さながら、実に斬新な料理を出す。本当に僕の想像を超えるような料理を次々と出してくる。どの料理も店主の気合いと言おうかパッションを感じさせる品々。あくまでも正統派日本料理という土俵の上で勝負してくるのだが、その素材の組み合わせが驚きなのである。また、どの料理も塩味がビシッと決まっていてブレがない。同じ正統派の「旬席 鈴江（→ 日本料理店の11頁を参照）」の料理がモネなどの万人受けする印象派の絵だとすれば、この店の料理はピカソやルソーのような当時は前衛的だと言われた絵に例えられるのかもしれない。

この日最初に出てきたのが「ユリ根羹のキャビアのせ」。ネットリと羊羹のように固められた

冷たいユリ根羹に塩味のキャビアが良く合う。2品目の「天然鮎の春巻・蓼酢ソース」は、具材として鮎の身とその内蔵の塩辛「うるか」が入っており、パリッとした皮の中の塩味が効いた鮎の身が日本酒にピッタリ。3品目の「焼き茄子の煮浸しとイチジク・刻みアーモンド掛け」も一見ミスマッチのような組み合わせだが、全ての食材が素晴らしいハーモニーを奏でていた。4品目の「一塩したビワマスの刺身」は、一塩して時間をおくことで旨味が際立ち、さらにスダチが全体をキリッと引き締めていた。5品目のお椀「天然鰻の白焼きの冬瓜のすり流し」は、海で捕れたという天然鰻が揚げたの？というくらいカリッと焼かれており、それがとても香り高く、隠し味の「自家製万願寺唐辛子の柚コショウ」がほのかな酸味のアクセントとなっている。6品目の「蒸し鮑」は、蒸し鮑にトロロ芋の他、淡路島由良産の赤ウニと醤油の代わりに炊かれた海苔がのせられており、この組み合わせが新鮮なインパクトを感じさせた。7品目の「白甘鯛の蒸し物」は、蒸した白甘鯛に刻んだ松茸がのせられ、更にその上に餡がかかったもので、これも最高に旨かった。8品目の「ワタリガニのみぞれ酢・イクラのせ」も、ほぐしたワタリガニの身と大根おろし入りの土佐酢の組み合わせがサッパリとして良かった。9品目は酒のアテである「半生クチコの炙りと粉ふきイワシ」。「半生クチコ」は漁師に特注したというナマコの卵巣（クチコ）で、中がトロリとしていて塩加減もグッド。「粉ふきイワシ」は甘辛く炊かれた小さなイワシに鰹節の粉をかけたもので、これも酒のアテに良かった。10品目の「季節の野菜の煮物」の出汁は驚くほど濃厚で、この濃厚な出汁にタップリかかった針生姜が実にマッチしていた。最後の食事は、竈で炊かれた餅米100%の「松茸と栗の御飯」。松茸と栗の香りが際立ち、塩加減も絶妙だった。デザートの「フルーツとイチジクのシャーベット」はまあまあであったが、「羊羹の葛焼き」は良かった。これは恐らく、“金つば”からヒントを得たものと思われるが、水羊羹に溶いた葛を塗して焼いているので（作り方はあくまでも僕の想像です）、ハフハフと熱くとろける食感が何とも言えない美味しさであった。

ちなみに、京都の日本料理店としては珍しく生ビールを置いている点は良かったが、四つ葉のクローバー型のグラスが飲みづらかった。また、日本酒のセレクトは良かった。それにしても、この店は写真撮影が禁止なので、あの素晴らしい料理の数々をお見せすることができなかったことが残念である。さらに、この店が2014年度ミシュランで僅か1つ星の評価しか得ていないことが驚きであった。

●住所：東山区祇園町南側570-118 1階　●電話番号：075-525-5577　●定休日：日曜　●営業時間：18時～23時　●予算：コース16,000円、20,000円（税サービス料別）　●アクセス：阪急河原町駅の出入り口1を出て、四条通を鴨川・八坂神社方面に進む。京都四條南座の前を過ぎて進むと、朱色の壁の大きな建物（お茶屋一力亭）が見えるので、その角を右折。200mほど進むと左側に「祇園新地甲部歌舞演場」と「ウィンズ京都」見えるので、そのT字路を「建仁寺」の壁に沿って右折すると、一つ目の小路の右角にある。阪急河原町駅より徒歩10分。　●最寄りのランドマーク：祇園花見小路（南側）、祇園新地甲部歌舞演場、建仁寺　●お勧めポイント：京都若手トップの日本料理人が作る目の覚めるような斬新な料理

日本料理 お が 和

「祇園 さゝ木（→ 日本料理店の25頁を参照）」で長年修行された料理人が店主を務める日本料理店。店内にはL字型のカウンター席が僅か6つしかなく、日本料理店としてはかなり小さめ。料理は店主と若い男の料理人の2人で作っており、サービスの担当はいない。

料理はどれもシンプルな味付けながら、創意工夫が凝らされていて美味しい。1品目の梶（かじ）の葉で覆われた「タコの酢の物」は赤ジソで彩られ、ズイキ、ミョウガ、刻みオク

ラなどが入っていてサッパリとした美味しさ。1つだけ残念だったのは椀ものである「ハモのにゅうめん・梅干し添え」。塩梅は全く問題なかったが出汁の深みにやや欠け、修業先である「祇園さゝ木」に及ばなかった。3番目に出てきた「お造り」の刺身醤油には刻み昆布が入っており、素材である青森産ムラサキウニ、イカ、煮アワビとも全てが良かった。特に肝醤油につけて食べる煮アワビは最高である。また、コースの途中で出てきた「本マグロの漬けの手巻き寿司」は、修業先の「祇園 さゝ木」のコースに出てくるものと同じ一品。小振りの天然鮎を使用した「鮎の唐揚げ・万願寺唐辛子添え」は、一見何も変哲のない唐揚げであるが、添えられたソースが何と!! 自家製稚鮎の塩辛を入れた蓼酢(たでず)ソースなのである。これが鮎同士のせいか絶妙な相性を見せる。「蕗菜(ジュンサイ)とトマトの酢の物」はまあ普通であったが、「穴子の蒸し物」はこの日最も良かった品。穴子、賀茂茄子、だだ茶豆に大徳寺納豆がのったもので、材料の旨味がトロ効いた餡によって余すとこなく引き出されていた。そしてフィナーレを飾るのは、炊きたての白米とそれにのせる5種類のご飯のお供「カラスミ」、「本マグロの漬け」、「金山寺味噌ゴボウ」、「炊いた海苔」、「ちりめんじゃこ」。もちろん食べ放題なので、5種類全てを頼んでも良い。僕的には「カラスミ」と「本マグロの漬け」がお勧めである。特に「カラスミ」は最高で、思わずお代わりをしてしまったほど。さらに、デザートは日本料理店としては少し異色な「メロンクリームソーダ」。バニラアイス(これは恐らくハーゲンダッツのバニラアイス)やフレッシュ・マスクメロンと共に、シュワシュワとした炭酸を感じるサプライズな一品であった。

●住所:東山区祇園町北側347-51 第一雅ビル1階 ●電話番号:075-525-3327 ●定休日:日曜 ●営業時間:18時～22時半 ●予算:コース15,500円のみ ●アクセス:阪急河原町駅の出入り口1を出て、四条通を鴨川・八坂神社方面に進む。京都四條南座の前を過ぎて進むと、朱色の壁の大きな建物(お茶屋一力亭)が見える信号があるので、その角を左折。花見小路の一つ目の信号を右折しするとすぐ左側のビル。阪急河原町駅より徒歩6分。 ●最寄りのランドマーク:祇園花見小路(北側)、お茶屋一力亭 ●お勧めポイント:シンプルな味付けながら、創意工夫が凝らされた料理が美味しい

日本料理 陶然亭

ミシュランガイド2014で1つ星を獲得した人気の日本料理店。店内は手前と奥に4名用テーブル席が1つずつあり、それを挟むようにオープンキッチンのカウンター席がある。外観は町家風の本格的な日本料理店であるが、個室や小上がりなどはなく、雰囲気も含めて、どちらかというとカジュアルな雰囲気の和食店といった感じの店である。

カウンター席から眺めていると、店主1人で全てを調理し、女将さんがサービスを担当している。良く見るとIC調理器具や電気コンロなどの現代的な調理器機を使用しており、これまで見てきた本格的な日本料理店の調理場とは若干異なる。これで本当に大丈夫なの？という思いが一瞬頭を横切ったが、後でこれは大将1人で効率よく調理するためのシステムなのだということで納得。今回はお昼の7,000円のコースを注文したが、店主は言葉少なく黙々とテンポ良く料理を作っていく。どの料理も塩味が絶妙で、創作性の高い店主のセンスを感じられる料理である。

1人で奮闘する女将さんの接客も心地よく、コストパフォーマンスも良い良心的な店である。カジュアルな雰囲気であるが、料理だけで評価するなら堂々の2つ星店であろう。

●住所:東山区新門前通大和大路通東入ル西之町227-3 ●電話番号:075-561-8024 ●定休日:日曜・祝日 ●営業時間:12時～14時、17時半～22時半 ●予算:【昼】3,000円、5,000円、7,000円、【夜】5,000円、7,000円、10,000

円、15,000円　●アクセス：阪急河原町駅・出入り口1を出て、四条通を鴨川・八坂神社方面に進む。「京都四條南座」を過ぎた次の信号を左折し、縄手通（大和大路通）を進む。「壱銭洋食」、「祇園かね松」、「梅の井」、白川の橋を通ってT字路（新橋通）を過ぎ、次の交差点（新門前通）を右折するとすぐ右側にある。阪急河原町駅より徒歩7分。　●最寄りのランドマーク：新橋通、大和大路通　●お勧めポイント：コスパの良いカジュアル和食店

日本料理 京の米料亭 八代目儀兵衛

うどんで有名な岡崎の「山元麺蔵（→ うどんの69頁を参照）」と並び、今京都で最も行列ができる日本料理店である。いや、日本料理店というよりも“飯屋”と言った方がしっくりくるかも知れない。というのも、名物の土鍋で炊かれた銀シャリ以外は普通だからである。なので、わざわざディナータイムに行くほどではなく、1つ星はあくまでもランチタイムだけの評価なのでご注意を。この京都店の他、東京銀座にも店がある。

ある日八坂神社界隈を歩いていると、店の前に行列が・・・。気になったので聞いてみると、炊きたての銀シャリが美味しい店だという。行列に並ぶと1時間以上待たなければならないというので、後日予約して改めて伺うことに。電話で予約したいと告げると、ランチタイムの予約は最初の1回転目のみ可能であるという。しかも、オープン10分前の10時50分に店の前にいなければ自動的にキャンセルになるとのこと。

15分前に到着すると既に予約客の長い行列が。店員に予約していることを告げると、店の前に置かれている順番待ち名簿に名前があるかどうか確認してほしいと言われ、確認してあることを告げる。すると、メニューを渡されて注文をとられる。一番人気は「京のもち豚ロース照り焼き御膳」と「季節のお造り銀シャリ御膳」だが、今回は一番高く品数が最も多い「儀兵衛の三色御膳」をオーダー。開店時間となり店内に入ると、1階はカウンター席のみ。2階は窓際にカウンター席が、そして掘りごたつの小上がりとテーブル席が各1つずつあり、思ったよりも狭い店である。本日のご飯は、山形県産「夢ごこち」と長野県産「こしひかり」、宮崎産「ひのひかり」の3種ブレンド。

席についてしばらくすると、注文した「儀兵衛の三色御膳」が運ばれ、銀シャリはお替わり自由ですと告げられる。正直言って、焼き魚も天ぷらも、ちりめんじゃこもイマイチで、お造りだけは良かった。なので結論から言うと、「京のもち豚ロース照り焼き御膳」か「季節のお造り銀シャリ御膳」にランチ限定の「卵かけご飯・美山の子守歌」を追加して、2杯目を「卵かけご飯」で締めるというのがベストであろう。卵かけご飯専用の蜂蜜入り醤油は黒酢の様な独特のコクがあるが、少し甘く、これは好き嫌いが分かれる味だ。僕的には刺身に付いてきた醤油をかけた方が美味しく感じられた。

●住所：東山区祇園町北側296　●電話番号：075-708-8173　●定休日：水曜　●営業時間：11時～14時半、18時～21時　●予算：京のもち豚ロース照り焼き御膳1,306円、季節のお造り銀シャリ御膳1,593円、卵かけご飯・美山の子守歌185円　●アクセス：阪急河原町駅の出入り口1を出て、四条通を鴨川・八坂神社方面に進む。「京都四條南座」、縄手通（大和大路通）、花見小路通を過ぎ、八坂神社前「祇園交差点」を左折するとすぐ左側。阪急河原町駅より徒歩8分。　●最寄りのランドマーク：京都四條南座、八坂神社　●お勧めポイント：ランチタイム限定の銀シャリが美味しい店

日本料理 啐啄 つか本

この店が先斗町で開店した当初はマスコミで随分話題となった。僕も雑誌「dancyu」でこの店の記事を読んで以来、ずっと行きたいと思っていた。何かの時に店に直接寄ったり、予約の電話を入れたこともあるが、残念ながらチャンスに恵まれず、この日が初めての訪問となった。

現在の店は先斗町から祇園へと移転し、建仁寺近くの花見小路の1本西側の小路にひっそりとある。店内に入ると、L型のカウンター席が僅か8席のみと前店同様に狭い。店主と女性料理人の2人でやっているようだが、この席数のせいか料理は淀みなく出される。

この店の料理は、盛りつけなども含めて決して派手さはなく、実直な料理だ。しかしながら、素材の持ち味を見事に引き出しており、素直に美味しいと思えるシンプルな料理である。最後を飾る季節のご飯（この日は牡蠣のご飯）もツヤツヤで美味しく、お替わり必至である。お酒は京都らしく、ビールは全メーカーが揃っており、日本酒は種類が少ないものの、良質なものを置いている。また、常連客が多い店だが、店主の対応が素晴らしく、初めての客でも問題なくくつろげる。

ちなみに、クレジットカードは使えず、冬は足下が少し冷やっとするので女性の方は厚着をして行った方が良いかも。また、今回写真を何枚か撮影できたが、本来は写真撮影がNGらしいので、ご注意を。

●住所：東山区祇園町南側570-120　●電話番号：075-525-8808　●定休日：水曜　●営業時間：18時～21時　●予算：お任せコース14,000円　●アクセス：阪急河原町駅の出入り口1を出て、四条通を鴨川・八坂神社方面に進む。「京都四條南座」の前を過ぎて進むと、朱色の壁の大きな建物「お茶屋一力亭」が見えるので、その角を右折。花見小路南側の3筋目（お茶屋・津田楼のところ）を右折し、すぐ次の角を左折すると左側。阪急河原町駅より徒歩7分。　●最寄りのランドマーク：祇園花見小路（南側）、お茶屋一力亭　●お勧めポイント：素材の持ち味を見事に引き出した素直に美味しいと思える料理

日本料理 祇園 にしかわ

八坂神社の南楼門から高台寺にかけてのエリアには、京都の有名美食店が集まっている。これまで京都グルメバイブルに掲載している店を思い浮かべてみても、親子丼の「ひさご（→ 親子丼の75頁を参照）」や京都イタリアンの「キメラ（→ イタリアンの40頁を参照）」、日本料理の「修伯（→ 日本料理の頁を参照）」などが、さらに行ったことがあるものの残念ながら未掲載の店では、日本料理の「高台寺和久傳」や京都フレンチの「レストランよねむら」、京都イタリアンの「イル・ギオットーネ京都店」などが思い浮かぶ。この店は「ひさご」から少し清水寄りにあり、表通りには細い入り口しか見えないので分かりづらいが、日本料理の「阿吽坊」や葛きりで有名な「鍵善良房 高台寺店」が目印である。

京都特有の細長い通路を抜けると、突き当たりの左側に入り口がある。格子戸を開けると、入り口近くに11～12席の広い白木のカウンターが広がっている。個室はテーブル席の他、有料の掘りごたつの座敷席もある。京都の日本料理店にしては珍しく生ビールがあったので注文すると、何と！高価なチタン製の真空ビアグラスで出てきた。料理は久々に本当に美味しい！と思う

ような料理で、どの料理も素材が素晴らしいだけでなく、火の通し方や塩味が絶妙なのである。お椀の出汁はひき方が深く、すばらしい逸品であった。さらに、「鯖寿司」も「和久傳」以来の美味しい鯖寿司だった。この「鯖(の棒)寿司4,000円」は店頭販売のみであるが、お土産として購入もできる(事前に電話での確認が必要)。この店の料理全体のイメージとしては、「菊乃井」の料理に近い感じがするというのが僕の率直な感想。店内は全席禁煙となっており、店内には喫煙室が設けられている。

●住所:東山区下河原通八坂鳥居前下ル河原町473　●電話番号:075-525-1776　●定休日:日曜(月曜が祝日の場合には、日曜営業、月曜休み)と月曜の昼(夜は営業)　●営業時間:12時～15時(退店)、17時半～21時　●予算:昼5,000円、8,000円、10,000円、夜10,000円、15,000円、20,000円(夜のカウンター席は、15,000円以上のコースで)、座敷席のみ有料8,000円(いずれも税サービス料別)　●アクセス:阪急河原町駅の出入り口1を出て、四条通を鴨川・八坂神社方面に進む。京都四條南座を過ぎ、朱色の壁の大きな建物(お茶屋一力亭)過ぎて進むと正面に八坂神社が見えるので、八坂神社側へ信号を渡る。更に右に進み、最初の角を左折すると左に八坂神社の南楼門があり、その前の道を道なりに右は進む。すぐに左に親子井で有名な「ひだご」が見えるのでそこを過ぎ、少し清水寄りに進むと左側にある。日本料理の「阿吽坊」や葛きりで有名な「鍵善良房 高台寺店」が目印である。阪急河原町駅より徒歩12分。　●最寄りのランドマーク:お茶屋一力亭、八坂神社の南楼門、ひさご、鍵善良房 高台寺店　●お勧めポイント:久々に本当に美味しい！と思うような日本料理

日本料理 祇園 大渡(おおわたり)

古そうな一軒家の入り口を開けて伺うと、若い店主が出てきて挨拶。「どうぞ、お上がりください」ということで、玄関で靴を脱いで上がる。廊下を右に曲がると、カウンターの中で店主が待ち受けていた。驚いたことに、一軒家にもかかわらず席数は僅か8席の贅沢な空間。カウンターの奥の調理場には若い料理人もいるようだが、サービスは店主がほぼ1人で行っている。カウンター奥の右側には鮮やかな朱色の大きめの土鍋が目に付く。この日のコースに出てきたのは、「松茸のカツ」、「スッポンと松茸」、「名残鱧の霜焼きを塩ワサビで」など、料理は総じて素材の組み合わせや調理法が斬新であった。また、すり流しのアクセントとして岩茸を使用したり、魚の味噌漬けにこだわりの酒粕を用いたり、冷たいウーロン茶は台湾産で作った製品をわざわざ取り寄せるなど、店主は素材に対してもかなりのこだわりがありそうだ。料理の最後を締めくくるのが、白い御飯と漬け物、ちりめんじゃこだけなのはちょいと寂しいが、デザートの「わらび餅」は美味しかった。値段や素材を考えると、コストパフォーマンスは割と良く、使用している器もセンスがいい。また、店主は見た目とは裏腹に、割と砕けていてとても話しやすい。

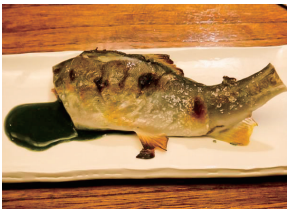
●住所:東山区祇園町南側570-265　●電話番号:075-551-5252　●営業時間:18時～21時半　●定休日:月曜、不定休　●予算:コース11,025円　●アクセス:阪急河原町駅の出入り口1を出て、四条通を鴨川・八坂神社方面に進む。京都四條南座を過ぎ、朱色の壁の大きな建物(お茶屋一力亭)過ぎて進むと正面に八坂神社が見えるので、ローソンの角を東大路通に右折する。「かに家」を過ぎ、左に「京都月見郵便局」が見えたら、最初の角(八坂庵と赤い看板のお好み焼き店の間の通り)を右折するとすぐ左側にある。阪急河原町駅より徒歩10分　●最寄りのランドマーク:八坂神社、かに家、京都月見郵便局　●お勧めポイント:コストパフォーマンスが良い新進気鋭の料理人の店

日本料理 祇園 なん波

四条通の北側の小路にひっそりとある日本料理店。店内に入ると正面左にカウンター席が6席、右側に7名まで入る個室がある。さらに、2階には10名まで入れる個室もある。カウンター内にある狭い調理場には、「招福楼」出身の大将を含めて3名の料理人がキビキビと手際よく働いている。そして、サービスはもっぱら女将さんが1人で行っているので、快適なサービスという訳にはいかない。料理の盛りつけには全く派手さがないが、ハズレのない手堅い味である。そのせいか、観光客よりも地元客の方が多いようだ。この日食べた料理の中では、刺身、季節のご飯、水菓子（デザート）などが良かった。しかし、コストパフォーマンス的にはギリギリ合格といったところ。

●住所：東山区四条花見小路東入る祇園町北側279-7　●電話番号：075-525-0768　●定休日：不定休　●営業時間：11時半～14時、17時～22時　●予算：8,000円、10,000円、13,000円、15,000円（昼は5,000円から）　●アクセス：阪急河原町駅の出入り口1を出て、四条通を鴨川・八坂神社方面に進む。「京都四條南座」の前を過ぎ、朱色の壁の大きな建物「お茶屋一力亭」のある花見小路 を過ぎ、東側2本目の小路（アパホテル京都祇園EXELLENTの正面向かい）を左折するとすぐ右側。阪急河原町駅より徒歩7分。　●最寄りのランドマーク：お茶屋一力亭、花見小路、アパホテル京都祇園EXELLENT　●お勧めポイント：祇園の小路に佇む良心的な日本料理店

日本料理 祇園 末友



元「花霞」の板長だった末友さんが店主を務める日本料理店。建仁寺の南側にあり、有名日本料理店「建仁寺 丸山」にも近い。一軒家の入り口を抜けるとすぐに暗い待合室がある（夏にここで待つときには、蚊に刺されるので注意）。奥手前には畳み敷のカウンター席が8～10席、奥には10～12名まで入れる個室がある。まだ2階を使用していないそうだが、いずれ余裕ができたら2階にも個室を作りたいという。この店の料理は、季節感だけでなく華やかな雅を感じさせる。もしかすると、その傾向は京都吉兆よりも強いかも知れない。それだけではなく、どの料理も美味しい。それは、最後の締めに出される季節の土鍋ご飯に至るまで美味しいのだ。特に、この店のスペシャリティと言ってもいい「鮎の塩焼き」は、とてもジューシーで他店とは全く異なる革新的な美味しさ。さらに、睡蓮菜を使った鱧の湯洗いも絶品で、睡蓮菜のシャキシャキ感と梅肉醤油が鱧の甘みをグンと引き立て、最高に美味しい鱧の食べ方であると実感できる。また、夜のコースはお腹がいっぱいになるくらいボリューム。なので、お勧めは夜のコースである。土鍋御飯は余ったらお土産にしてくれ、板長や女将のおもてなしも含めてホスピタリティ溢れる素晴らしい店だ。

●住所：東山区大和大路四条下る四丁目小松町151-73　●電話番号：075-496-8799　●定休日：不定休　●営業時間：11時～13時半、18時～21時　●予算：昼5,500円 、夜20,000円　●アクセス：阪急河原町駅の出入り口1を出て、四条通を鴨川・八坂神社方面に進む。京都四條南座を過ぎた角を右折し、500mほど進むと右に「えびす神社」、左に建仁寺の外壁が見えてくるので、壁に沿って角を左折する。すぐに建仁寺の一つ目の門が見え、そして二つ目の門が見えたら右側にある。阪急河原町駅より徒歩8分。　●最寄りのランドマーク：京都四條南座　●お勧めポイント：季節感ある華やかな盛りつけの日本料理店

日本料理 八　寸

創業して40年近く経つ日本料理店である。現在は二代目の久保田完二さんがメインでやっており、先代の守さんは夜しか顔を出さない。僕は昼のコースを頂いたので、もちろん全て完二さんの料理である。料理を頂きながら話を伺うと、彼の料理の世界観は素晴らしく、特に素材に対しては妥協を許さないようだ。料理には華やかさはないが、どの料理も味付けが的確で美味しい。特に「鱧の椀」は、葛で覆われた鱧はふっくらしていてダシの風味は限りなく深かった。まるで「京都吉兆」の椀を彷彿させる味わい。今年頂いた椀の中ではピカイチの出来である。また、「鱧の湯洗い」も、京料理の夏の定番・梅肉ダレの「鱧おとし」よりも遙かに鱧の甘みと香りが立ち、鮮烈な美味しさであった。料理もサービスも基本的に3人の料理人だけで行っているので、料理のビジュアルやサービスを求める方にはお勧めできない。料理だけなら3つ星の超お勧め！にしても良いくらいだが、あまりマスコミに露出しないせいか、満席になることは滅多にないとのことである。入口には6名までの個室と奥には白木のカウンター席がある。ちなみに、この店からは多くの料理人が輩出されており、北海道帯広の2012年ミシュラン北海道版で二つ星を獲得した「八寸」もその一つである。

●住所：東山区祇園末吉町95　●電話番号：075-561-3984　●定休日：日曜　●営業時間：11時～14時、17時半～20時　●予算：昼：8,000円、10,000円、夜：20,000円　●アクセス：阪急河原町駅の出入り口1を出て、四条通を鴨川・八坂神社方面に進む。京都四條南座を過ぎた次の信号を左折し、縄手通を進む。「祇園かね松」のある一つ目の小路を右折し、更に次の小路を左折するとすぐ右側。阪急河原町駅より徒歩5分。　●最寄りのランドマーク：京都四條南座、祇園かね松　●お勧めポイント：料理に派手さはないが、素直に美味しいと思える料理

日本料理 閼伽井(あかい)

祇園花見小路の南側にある人気の日本料理店。店主の阿部さんは、下鴨の「吉泉」や人気老舗旅館「炭屋旅館」、京都ホテルオークラ「入舟」などで修業後、河原町三条「藤や」の料理長を務めた人物である。この度、祇園花見小路北側から南側へ移転し、店の雰囲気により重厚感が増した。店内に入ると玄関になっているので、先ずは靴を脱いで上がる。1階には僅か5名の掘りごたつのカウンター席が、そして2階には6～8名の個室がある。移転後変わった点と言えば、2階の個室がゆったりと広くなったことと昼夜共にコースの値段が同じになったことである。ご主人と奥様の二人三脚でやっている点は現在も変わっていない。

料理はどれも美的センスを感じさせる美しい構成。一見するとキンカンか玉子の黄身のような「閼伽珠(あかだま)」はこの店の名物で、どちらのコースでも出される。季節によって月見団子になったりホオズキになったりして、少しずつ姿を変えて供される。今回の焼き物は少し火が通り過ぎていたが、それ以外はどれも良かった。また、以前と比べると酒がかなり充実した。日本酒は「十四代」の吟醸の他、「獺祭」や「聚楽第」などの大吟醸もあった。また、シャンパンやワインも日本料理店とは思えないくらい揃っていた。但し、リストには値段が表示されていない点だけが気になった。

ちなみに、料理は全て店主1人で作っているため、どうしても料理内容には制限があるが、それでも、1人で作っているとは思えないくらいスキルを感じさせる料理である。

●住所：京都府京都市東山区祇園町南側570-7　●電話番号：075-551-8181　●定休日：不定休　●営業時間：12時～13時、17時半～20時　●予算：【昼夜共に同じコース】1万5千円、2万円　●アクセス：阪急河原町駅の出入り口1を出て、四条通を鴨川・八坂神社方面に進む。「京都四條南座」の前を過ぎて進むと、朱色の壁の大きな建物「お茶屋一力亭」が見えるので、その角を右折。花見小路南側の3筋目（お茶屋・津田楼のところ）を右折し、すぐ次の角を左折すると右側。阪急河原町駅より徒歩7分。　●最寄りのランドマーク：祇園花見小路（南側）、お茶屋一力亭　●お勧めポイント：美的センスを感じさせる日本料理

日本料理 阪川（さかがわ）

この店は鱧料理で有名な板前割烹である。特に、夏から晩秋にかけての「鱧しゃぶ」は以前から絶品との評判。2006年に京都グルメバイブルを作成したときにもそれなりの有名店だったが、最近の食べログ評価には驚くばかり。鱧料理に興味の無い僕もこの評価を目にしていなければ、訪れなかったかも知れない。中に入ると目の前には白木のカウンター席があり、1階奥と2階には個室もある。半分くらいは常連客のようだ。カウンターの中では店主の坂川さんを中心に若手の板前3人がキビキビと仕事をこなしてゆく。どちらかと言えば食べるのが早い僕のペースでも、問題なくテンポ良く料理が出される。薄めの出汁のお椀と水菓子（デザート）は僕好みではなかったが、それ以外の料理は赤出汁に至るまで火の通し方、塩味ともピシッと決まっていて素晴らしかった。特に鱧料理に至っては、身の臭さなどは一切なく、身は柔らかくて甘く香り、「炭火による炙り」や「鱧の落とし」、「鱧の柳川」など、これほど美味しい鱧料理は初めて。

●住所：東山区祇園町南側570-199　●電話番号：075-532-2801　●定休日：日曜　●営業時間：17時～21時　●予算：13,000円 、15,000円、18,000円　●アクセス：阪急河原町駅の出入り口1を出て、四条通を鴨川・八坂神社方面に進む。京都四條南座、朱色の壁の大きな建物「一力亭」を過ぎ、京都祇園ホテルの手前を右折。突き当たりに「にくの匠 三芳」が見えるので左折し、次の角をすぐ右折すると左の小路に見える。阪急河原町駅より徒歩7分。　●最寄りのランドマーク：一力亭、京都祇園ホテル　●お勧めポイント：鱧料理が美味しい日本料理店

日本料理 HANA吉兆

2010年に店舗をリニューアルし、店名も「花吉兆」から「HANA吉兆」に変わった。以前はエントランスだけだった1階には、和紙作家・堀木エリ子デザインによる6席のカウンター席ができ、一人飯の方でもゆったりと食事を楽しめるようになった。また、大人数を収容した広い2階のカジュアルなテーブル席はなくなり、2階は日本間の個室に、3階と5階はテーブル席の個室となり、階上はプライバシーを配慮した個室だけの空間に生まれ変わった。料理の方は相変わらず食器の使い方にメリハリがあり、所々にガラスの容器を使うなど料理を美しく見せる演出が施されている。どの料理も塩味や甘さが的確で、以前と比べて特に大きな変化は感じられない。但し、今回訪問したときの「鱧とジュンサイのお椀」は、以前と比べると出汁が薄めで、「お

刺身」の鯛の切り方もどこかしら吉兆らしくなかった。しかし、他の料理は季節のご飯（この日は牛蒡のご飯）に至るまでどれも美味しく、給仕する方のサービスも良く、吉兆ならではのゆったりとした素敵な時間を過ごすことができた。リニューアル後は単品メニューにも力を入れるようになり、量が多くてコースで少ししか食べられない方やお酒を飲んで軽く食べたいという人向けに、大阪割烹的な使い方も出来るようになった。単品メニューの中にはコースではあり得ない「親子丼」といったメニューもある。次回来たときには、是非あたらしい個室で、単品のアラカルトメニューか高めのコース料理に挑戦してみたい。 ちなみに、吉兆本店は京都だと思っている方が多いが、吉兆を一代で築きあげた天才・湯木貞一がいた吉兆本店は大阪の高麗橋にある（ちなみに、大阪・本吉兆の高麗橋本店と東京吉兆の築地本店は一見さんお断りらしい）。後に湯木の子供たちが、大阪・本および船場、東京、京都、神戸の5つの吉兆に別れ、それぞれ独立した株式会社を作って地域毎に経営するようになって現在に至る。これだけ多店舗形式に展開していながら、料理のレベルが高く保たれている店は類を見ないように思う。

●住所：東山区大和大路四条下る　●電話番号：075-531-1500　●定休日：無休　●営業時間：11時半～14時、17時～20時　●予算：弁当：月6,930円、雪9,240円、会席料理：11,550円、17,325円、20,790円（前日までの予約で28,875円と34,650円のコースも頂ける）　●アクセス：阪急河原町駅の出入り口1を出て、四条通を鴨川・八坂神社方面に進む。京都四條南座を過ぎた角を右折すると、1階が黒っぽいビルがあるのでそこ。阪急河原町駅より徒歩5分　●最寄りのランドマーク：京都四條南座　●お勧めポイント：嵐山本店を除けば、京都吉兆系の中では中心的な料理店

日本料理 祇園 さゝ木（ささき）

「祇園 さゝ木」はこれまでに2回移転し、この店で3店舗目となる。これまでで最も広く閑静なこの地に移転してきたということは、この地こそ店主・佐々木さんが理想とする場所なのであろう。今回、僕はこの店となってから初めての訪問である。

細長い通路を抜けると入り口があり、靴を脱いで上がると床暖房が心地よい。奥に進むと手前には広いカウンター席があり、奥には個室を見ることができる。カウンター前の棚にはケータイ禁止のマークとインテリアのように掛けられた包丁が目に付く。また、和の趣が強かったこれまでの店とは異なり、BGMにはジャズが流れ、中央には日本料理店としては珍しくオーブン釜がある。特に目を引いたのは、カウンター前に置かれた3つの大きなまな板。後で分かったことだが、これは店のスペシャリティである握り寿司を店主が握るときに、それぞれの客の目の前で移動して握り、直接手渡すためのものらしい。

この店でのお約束は、奥の個室も含めた食事の一斉スタート。この日の夜は18時半スタートであったが、これは「未在（→ グルメバイブル未掲載）」や「リストランテ 245 祇園（→ イタリアンの39頁を参照）」など、一部の京都の人気料理店で見られるシステム。しかし、この「祇園 さゝ木」での意味合いは多少異なっている。この店では、これから始まる食のエンターテイメントを、ゲスト全員が一体となって体験してもらうためのものなのである。

客が揃うと、先ずは店主の佐々木さん自らがゲスト全員に挨拶をし、さらにコース半ばにはそれぞれの客と乾杯して一体感を高めるなど、まさに体育会系のノリなのだ。料理の前半の説明は店主自らが行い、その滑らかな話術はまるでカリスマ実演販売員のよう。また、通常は見えないところで行う皿の盛りつけなどを敢えて客の目の前で行うなど、料理への期待が一層高まるよ

うなライブ感満載の演出なのである。

さらに、佐々木さんの凄いところは、どうすれば素材を美味しく味わえるかということを熟知していること。つまり、料理の本質が分かっているということなのである。例えば、冬に登場する「ズワイガニの蟹チャーハン」は、決して中華料理人が作るパラッとした本格的ものではなく、握り寿司も熟練した寿司職人が握るものに比べると劣るが、しかしそれを感じさせないくらい素材を美味しく食べさせてくれるのである。それは最後のデザートに至るまで同様で、佐々木さんは今まさに絶頂期を迎えている料理人ではないだろうか。この日の最後のフィナーレを飾ったご飯は「ズワイガニの蟹チャーハン」と「中トロ漬けの手巻き寿司」。しかもおかわりができるので、たとえ大食漢の方でも食べた〜!! という大きな満足感が得られる。佐々木さんの軽妙なトークも美味しさを倍増させ、これぞまさに食のエンターテイメントである。これを楽しむには絶対に夜に行くべきで、しかもカウンター席で頂くことが絶対条件である。

また来たい!! という思いに駆られるのか、何組かの客は帰り際に次回の予約をしていた。なので、この店を訪れる客の半分以上がリピーターと言おうか、常連客であり、僕も取材さえなかったら次回の予約をして帰りたかったほど。2014年度版ミシュランでは何故か2つ星であったが、どうしてなの？と誰もが疑いたくなるほどの素晴らしい店である。

日本酒は常時10種類くらいあり、人気の「十四代」や「初亀」なども置いている。また、グラスシャンパンなどワインも置いているので、外国人客にも受けそうだ。ちなみに、京都でも1、2を争う人気店なので、かなり早めの予約が必要である。また、前述のように一斉スタートなので、それを確認するリコンファームの電話が2〜3日前にあるが、それほど時間厳守なのでご注意願いたい。

●住所：京都市東山区八坂通大和大路東入小松町566-27　●電話番号：075-551-5000　●定休日：日曜、第2月曜、不定休あり　●営業時間：【昼】12時、【夜】18時半（完全予約制）　●予算：【昼】6,000円、【夜】18,000〜20,000円（仕入れる素材により変動）　●アクセス：阪急河原町駅の出入り口1を出て、四条通を鴨川・八坂神社方面に進む。京都四條南座を過ぎた角を右折し、500mほど進むと右に「えびす神社」、左に「建仁寺」の外壁が見えてくるので、壁に沿って角を左折する。すぐに建仁寺の一つ目の門が見え、さらに二つ目の門が見えたら右側に「祇園 末友」が見えるので通り過ぎ、右側に「祇園丸山 建仁寺店」が見えたらその向かい（左側）。阪急河原町駅より徒歩10分。　●最寄りのランドマーク：京都四條南座、えびす神社、建仁寺　●お勧めポイント：今まさに絶頂期の佐々木さんの日本料理店

日本料理 京 上賀茂 御料理秋山

京都北山の住宅街にひっそりとある日本料理店。この店は古民家を改装したのであろうか？まるで古い農家のような佇まいである。裏は山になっており、虫の囁きが聞こえてきて何とも言えない風情がある。店の中へ入ると、まずは右横の囲炉裏の小部屋に案内される。そこで待っている間に、夏は冷たいドクダミ茶が供される。スタート時間の午後6時半を過ぎると席に案内され、客全員がほぼ一斉のスタートとなった。この店はオープンキッチンのカウンター席が12席のみと、建物から想像できないくらいの狭さである。店主の秋山さんは未だ若いが、同世代の「前田（→ 日本料理店の16頁を参照）」の店主と共に、次世代の京都日本料理を担う料理人である。

彼の料理は、ともかく美味しいものを食べさせたいという想いが伝わってくる。その手法は、「祇園 さゝ木（→ 日本料理店の25頁を参照）」の店主にかなり近いものを感じる。まずは店主が大きな声で料理の説明をし、それを聞きながら客が料理を楽しむという劇場型の手法なのである。しかし、料理に対するアプローチの仕方は異なっており、最も大きな違いは日本料理というものに対する考え方の違いであろう。同じ美味しいものを出すとはいっても、佐々木さん

は日本料理という枠に捕らわれずに中華や洋風などもありなのに対し、秋山さんはあくまでも日本料理という枠の中でトコトン追求していくタイプである。厳選されたいろいろな素材を使い、それを緻密に組み立て、そこにはサプライズも仕掛けられているのである。例えば、この日の最初の刺身の中で利尻産のバフンウニを出し、後で淡路島由良産の赤ウニを再び出したり、巨大穴子を鱧のように骨切りして料理したりといった具合。また、メインのコース料理の間に出されるつまみのような小料理もアクセントがあっていい。そして、薪で炊かれた銀シャリがこれまた美味しい。パリパリのお焦げもよそってもらえるので、お替わりをする際には是非リクエストしたい。

ちなみに後で気がついたことだが、午後6時半にスタートして終わったのが10時であったので、計3時間半食べ続けたことになる。しかしながら、その長さを感じさせないくらいの至福の時間だった。

●住所：北区上賀茂岡本町58　●電話番号：075-711-5136　●定休日：水曜、月末の木曜　●営業時間：12時～、18時半～　●予算：【昼】4200、【夜】8,000円、10,000円、12,500円　●アクセス：地下鉄烏丸線・北山駅2番出口からタクシーでワンメーター　●最寄りのランドマーク：北山駅、鞍馬街道　●お勧めポイント：京都若手トップの料理人が作る至高の料理

日本料理 食工房 ひろさき

「木屋町櫻川」の元料理長が独立して開いたミシュラン一つ星の日本料理店。入口近くに個室があり、奥に進むと5席だけのカウンター席がある。少し規模が小さい気もするが、個室客がいないときには店主1人でやっているため、このくらいが丁度良いのかもしれない。

この店は京都の日本料理店としては珍しく生ビールがあったため、先ずは生ビールを注文。話を聞くと、「木屋町櫻川」の後任の料理長が現在の「前田（→ 日本料理店の16頁を参照）」の店主であったという。

この店の料理はどれも素材の味を引き出すようなシンプルなもの。この日の料理で、椀ものの代わりに出てきた「松茸とシメジの小鍋」は、出汁が深く秀逸であった。最後の締めは、土鍋炊きの白ご飯と鯵の干物、赤出汁、香の物。アジの干物はイマイチであったが、ご飯は艶々で美味しかった。日本酒は純米酒のみで、吟醸や大吟醸などはない。中でも、店主お勧めの石川県の地酒「宗玄・純米原酒ひやおろし」は、トロリと円やかでアミノ酸度はそれ程高くなく、洗練されていてかなり美味しかった。

●住所：中京区竹屋町通新町東相生町282　●電話番号：075-211-1366　●定休日：不定休　●営業時間：17時～22時　●予算：13,000円　●アクセス：地下鉄烏丸線・丸太町駅4番出口を出て烏丸通を右へ。進入禁止の表示のある次の「竹屋町通」を右折し、2筋過ぎると左側にある。丸太町駅から徒歩3分　●最寄りのランドマーク：烏丸通、竹屋町通　●お勧めポイント：元・木屋町櫻川の料理長が独立して開いたミシュラン一つ星の店

日本料理 竹屋町 三多(たけやまち さんた)

寺町通にひっそりとある日本料理店。この店はミシュラン1つ星ながら、「炭火割烹 いふき(→ 日本料理の14頁を参照)」や「草喰 なかひがし」、「食堂 おがわ」などと共に、現在、京都で最も予約の取りづらい店の一つである。

店内はカウンター席しかないが、店主と奥さんの2人でやっているので丁度良いくらいの広さだ。実は、2階に座敷があるらしいが、一度も使用したことがないという。店主は「旬席 鈴江(→ 日本料理店の11頁を参照)」の出身で、「旬席 鈴江」に10年以上いたということであるが、まだ若く見える。店主は「旬席 鈴江」と全く同じ料理は出したくないという料理人としてのプライドがあり、料理は「旬席 鈴江」とは若干異なる。しかし、素材の力を最大に生かしたシンプルな料理と言う点では考え方が同じである。

奥さんと二人三脚による心づくしのもてなしにはホスピタリティを感じ、また来たいと思わせる良い店である。ちなみに、クレジットカードは使用できないのでご注意を。

●住所:中京区寺町通竹屋町下ル西側久遠院前町667-1 ●電話番号:075-231-3556(完全予約制) ●定休日:無休 ●営業時間:17時~21時 ●予算:今回は松茸の季節なので23,000円(素材によって価格が変わる) ●アクセス:地下鉄烏丸線・丸太町駅5番出口を出て、「ハートピア京都」の角をすぐ左折して竹屋町通を進む。「御所南小学校」、「森歯科医院」を過ぎ、突き当たりにある寺町通との交差点右角にある。丸太町駅から徒歩10分 ●最寄りのランドマーク:御所南小学校、竹屋町通、寺町通 ●お勧めポイント:今、京都で最も人気の日本料理店

日本料理 祇園 又吉

祇園にある食べログで人気の日本料理店。実はこの店、ミシュラン2つ星店である。通りから少し入った小路にある店は、L字型のカウンター席が8席のみと小さい。しかしながら、2015年1月には祇園花見小路近くに移転して個室もできる予定という。

先ずはビールを注文。ビールはサッポロラガーとアサヒのスーパードライの2つ。特に日本酒の品揃えが良く、常時20種類以上、多いときには40種類くらいあり、シャンパンやワインも置いている。コースは16,000円と22,000円の2コースのみ。料理はどれも吟味された素材を、洗練された味に仕上げられており、「炭屋旅館」と「祇園丸山」出身の店主・又吉さんの円熟した技量を感じる。しかも、コースの中には魚やキノコのフライという遊び心も。器もセンスが良く、舌だけでなく、視覚や嗅覚からも脳を刺激する料理だ。専属のサービス担当がいないのが唯一残念だが、それを差し引いても心に残る素晴らしい料理であった。

ちなみに、今回は許可を頂いての撮影だったが、通常写真撮影をする場合は、店主に一言許可を取ってほしいとのこと。

●住所:東山区祇園町南側523-8(2015年1月移転予定なのでホームページを要確認) ●電話番号:075-551-0117 ●定休日:水曜 ●営業時間:12時~14時(完全予約制)、18時~21時 ●予算:【おまかせコース】16,000円、22,000円 ●アクセス:阪急河原町駅の出入り口1を出て、四条通を鴨川・八坂神社方面に進む。京都四條南座を過ぎ、朱色の壁の大きな建物(お茶屋一力亭)過ぎて進むと正面に八坂神社が見えるので、ローソンの角を東大路通に右折する。「かに家」の手前の細いT字路を右折し道なりに左に曲がるとすぐ右側にある。阪急河原町駅より徒歩10分 ●最寄りのランドマーク:八坂神社、札幌かに家 ●お勧めポイント:ミシュラン2つ星獲得の実力店

日本料理 石塀小路 豆ちゃ 京都

深夜

開店して13年目を迎えた石塀小路(いしべこうじ)にあるおばんざいの店。実はこの店、広島の会社が経営しているという。町家を改装した建物の玄関でまずは靴を脱ぎ、店内へと入る。入って左側にカウンター席が、2階に4名と6名までの個室がある。カウンター席は間接照明と和紙を駆使したモダンなインテリアで、バーと言われても全く違和感がないほど。コの字型のカウンター席の両側には坪庭が見え、京都らしい雰囲気がいい。

メニューを見ると、メインのおばんざいの他、お酒は日本酒、焼酎、ワインなど一通りある。日本酒は吟醸酒までしかなく、大吟醸は置いていない。値段は、この辺りの店にしては価格が抑えられているため、客の年齢層は20〜30代が中心のよう。特に良かったのは炊きたての「季節の羽釜ご飯」である。今回は「サンマと生姜の羽釜ご飯」、「ハモとキノコの羽釜ご飯」、「鯛の羽釜ご飯」の中から、「サンマと生姜の羽釜ご飯」をチョイス。大きめの土鍋ながら1合炊きにしてもらえる。ご飯は艶々で、味付けもしっかりしていて実に美味しく、締めにこれだけを食べに来てもよいと思うほど。最後には薄茶を点ててくれたり、1人客には量を半分にしてくれたり、とにかく居心地が良くホスピタリティを感じる店だ。料理は取り立てて美味しいというほどではないが、この雰囲気と値段を考えれば、十分お勧めできる店である。

●住所:東山区下河原通八坂鳥居前下ル下河原町463-16 ●電話番号:050-5868-2878(予約専用番号)、075-532-2788(お問い合わせ専用番号) ●定休日:無休 ●営業時間:17時〜23時半(食べ物のLOは22時半) ●予算:おばんざい箱840円、季節の羽釜ご飯1,200円、コース4,500円 ●アクセス:阪急河原町駅の出入口1を出て、四条通を鴨川・八坂神社方面に進む。京都四條南座を過ぎ、朱色の壁の大きな建物(お茶屋一力亭)過ぎて進むと正面に八坂神社が見えるので、八坂神社側へ信号を渡る。更に右に進み、「ホテル サンライン」がある最初の角を左折する。八坂神社・南楼門前のT字路を右折して進み、親子丼で有名な「ひさご」、「浜作本店」を過ぎたマンション(グレーシティ京都・東山)左の石塀小路を上り、次のT字路を右折するとすぐ右側にある。阪急河原町駅より徒歩14分。 ●最寄りのランドマーク:八坂神社・南楼門、石塀小路 ●お勧めポイント:石部小路にある雰囲気の良いおばんざい店

日本料理 祇園楽味(ぎおんらくみ)

「祇園さゝ木(→ 日本料理店の25頁を参照)」が展開する別ブランド店である。町家をリノベーションした店内は、天井は吹き抜けとなっており、白を基調としたモダンな空間が広がる。客席はオープンキッチンのL字型のカウンター席しかない。

料理長の木田さんは、佐々木さんが不在の時の「祇園ささ木」の代行を務めるほどの新進気鋭の料理人である。彼が料理長を務めるこの店の特徴を一言で表すなら、とにかく美味しいものを食べさせたいという意欲に溢れた"新しいコンセプトの高級割烹居酒屋"であるということ。料理はあくまでもコースが基本であるが、いろいろな素材を自分で選び、自分好みの料理法で調理してもらえるのだ。刺身もあれば炭火焼きやフライもやる。そしてドンブリも握り寿司もありなのである。しかも、お腹に余裕があればアラカルトメニューから料理を追加できたり、酒をもっと飲みたいので酒のアテをもっとほしいなどの我が儘もOKなのである。料理も美味しいが、酒のアテも秀逸である。もちろん、このようなコンセプトなので、ワインや日本酒の品

揃えもいろいろあり、特に日本酒に関しては常時30種類くらいある。この日大吟醸を注文したところ、6種類の大吟醸が出てきた。まさに、酒が飲める客にとってこの店は天国のような店で、料理法がシンプルなだけに外国人客にも分かりやすい。「祇園さゝ木」ほど料理に完成度はないものの、ジャンルに捕らわれず美味しいものを食べさせたいと姿勢は同じである。

ちなみに、人気店なので早めの予約が必須であるが、もしも予約で埋まっている場合でも基本2回転なので、20時半を過ぎにオンコールで入れることが多い。

●住所：東山区祇園町南側570-206　●電話番号：050-5789-9278（予約専用）、075-531-3733（お問い合わせ・予約変更）　●定休日：日曜、第2月曜　●営業時間：17時半～22時　●予算：おまかせで15,000円くらい　●アクセス：地下鉄烏丸線・四条駅、阪急京都線・烏丸駅19番出口あるいは阪急河原町駅の出入口1を出て、四条通を鴨川・八坂神社方面へ進む。「京都四條南座」、朱色の壁の大きな建物「一力亭」を過ぎ、「アパホテル京都祇園」手前角を右折する。突き当たり（三芳前）T字路を左折すると「祇園佐川急便」のあるT字路が見えるのでその向かい角。四条駅、烏丸駅より徒歩13分。　●最寄りのランドマーク：京都四條南座、一力亭、アパホテル京都祇園　●お勧めポイント：「祇園ささ木」がプロデュースする新しいコンセプトの居酒屋割烹

日本料理 浜町（はまちょう）

木屋町にある3階建ての割烹料理店である。1階にはカウンター席とテーブル席、2階には最大55名、3階30名まで対応可能な座敷とカウンター席がある。さらに1階のテーブル席は半個室のボックス席と個室がある。

メニューを見ると通常の京のおばんざいや刺身、焼き物、揚げ物、煮物から創作系料理まで、あまりの種類の多さに目移りしてしまうほど。また、日本酒などの酒類も一通り揃えている。しかも、宴会コースなら3,000円からと、京都にあるこの種の店としては非常に良心的な価格である。料理は特に凄いと言うほどではないが、どれも一定レベル以上の美味しさで、お勧めできる。英語の写真付きメニューもあり、外国人観光客にもお勧めである。

●住所：中京区河原町通三条上ル恵比須町448-2　●電話番号：075-257-4949　●定休日：不定休　●営業時間：17時～22時半　●予算：月替わりおまかせコース4,500円　●アクセス：京阪三条駅を出て鴨川を渡り、三条通を河原町通方面へ向かう。「松屋」のある木屋町通の交差点を右折し、一つ目の交差点を左折して高瀬川を渡ると左側にある。京阪三条駅より徒歩5分　●最寄りのランドマーク：三条通、木屋町通、高瀬川　●お勧めポイント：コスパの良い大箱の割烹料理店

焼　肉
肉料理

焼　肉　肉料理　三芳（みよし）

食べログで一躍人気となった祇園にある肉割烹料理店。店内は左側にオープンキッチンのカウンター席が6席、右側に4人用テーブル席が4つある。店主はまだ若干39才と若いが、料理のセンスは抜群。メニューを見ると、最後のステーキの肉によってコースの値段が異なっている。「ロース」だと12,000円、「ヒレ」は13,000円、「熟成ロース」は14,000円、「特選ヒレ（シャトーブリアン）は15,000円といった具合。店のお勧めはエイジングビーフである「熟成ロース」。

料理は肉や脂身、そして抽出したブイヨンなどを上手に使い分けた和洋折衷のもの。使用している和牛やその火の通し方、味付け、どれをとっても申し分ない出来。特に汁物は、ブイヨンの旨味と鰹節など魚介系出汁とのコンビネーションが絶妙。ボリュームや調理法のバラエティさに関しては「京洛肉料理 いっしん（→ 肉料理の31頁を参照）」に一歩譲るが、逆にこの店の料理の方が、そのシンプルさ故にストレートに和牛の美味しさが味わえる。

●住所：東山区祇園町南側570-15　●電話番号：075-561-2508　●定休日：日曜（日曜が祝日の場合には営業し、翌月曜日が休み）　●営業時間：18時～22時　●予算：コースの価格は文中に記載（別途席料として500円がかかる）　●アクセス：地下鉄烏丸線・四条駅、阪急京都線・烏丸駅19番出口あるいは阪急河原町駅の出入り口1を出て、四条通を鴨川・八坂神社方面に進む。「京都四條南座」、朱色の壁の大きな建物「一力亭」を過ぎ、「アパホテル京都祇園」手前角を右折すると突き当たりにある。四条駅、烏丸駅より徒歩13分　●最寄りのランドマーク：京都四條南座、一力亭、アパホテル京都祇園　●お勧めポイント：和牛の美味しさを堪能できる肉割烹料理店

焼　肉　肉料理　京洛肉料理 いっしん

歴史的背景によるのか京都人の好みなのかは分からないが、京都には鶏肉料理や牛肉料理の店が多い。この店は滋賀県の守山にあった牛肉料理専門店であるが、京都に移転してきて更に人気を博した。現在は祇園の白川疎水からほど近いところにあり、店の通りは京都花見小路のような風情のある茶屋街のよう。紅葉シーズンや花見シーズンの夜に散歩すると雰囲気があっていい。この店は外観こそ町家風であるが、中はその面影すら感じられないくらい新しくて綺麗である。入り口近くにはカウンター席があり、奥には個室のテーブル席がある。料理は日本料理をベースとしたもので、全ての料理に牛肉が用いられ、さっと火を通したレアの状態か生の状態で供されるものが多い。そのためか、カルビやロース肉を敬遠しがちな年配者の方でもペロ

っと食べられるくらいサッパリとしている。また、味がしっかりと付いているので、どの料理も分かりやすい味だ。それでいながら、ステーキにスポンジケーキを彷彿させる醤油ムースを添えるなど、所々にサプライズを感じさせる素晴らしい牛肉料理である。グラスワインを注文すると、赤ワインが陶器の茶碗に入れられて出てきた。料理も含めて、これも外国人客受けしそうだ。

●住所：東山区縄手通新橋東入ル 祇園新橋元吉町51　●電話番号：075-531-5311　●定休日：月曜（祝日の場合には営業することも）　●営業時間：18時～22時半　●予算：おまかせコース12,900円　●アクセス：阪急河原町駅の出入り口1を出て、四条通を鴨川・八坂神社方面に進む。京都四條南座を過ぎた次の信号を左折し、縄手通を進む。「壱銭洋食」、「祇園かね松」を過ぎて橋を渡り、「鳥新」を過ぎセブンイレブンの角を右折するとすぐ左側。阪急河原町駅より徒歩8分　●最寄りのランドマーク：京都四條南座、壱銭洋食、鳥新　●お勧めポイント：所々にサプライズを感じさせる素晴らしい牛肉料理

中華
天ぷら
寿司

中華 中国彩膳 にじょう

七条の「三十三間堂」近くにある人気の中華料理店。店内はカウンター席の他、4人用テーブル席2つと2人用テーブル席が1つだけとかなり狭い。また、料理は店主1人で作っており、サービスの女性は1人だけなので、この広さでも多少時間がかかることを覚悟して行ってほしい。

この店の料理はお任せのコース料理しかなく、もちろんアラカルトメニューはない。もしも、店主の実力を体験したいのなら、是非ディナーコースで味わうことをお勧めしたい。たとえランチタイムでも、予約時にその旨を告げればディナーコースを頂くことができる。

コース料理は、いろいろな品を食べるには丁度良い少量小皿で供される。料理はどれも塩味や火の通し方が絶妙で、どの品も店主のスキルを感じさせる料理である。また、料理は四川料理から上海料理や広東料理までバラエティーに富んでおり、店主のレパートリーはかなり広そうだ。特に、今回のディナーコースの最後の方に出てきた「海鮮の塩味炒め」や最後を飾る「フカヒレあんかけご飯」、そして「冬瓜のスープ」などは、最近食べた中華料理の中でもピカイチの美味しさであり、店主の食に対する探求心を感じる逸品であった。

もしも近くに住んでいたら、常連になって他のいろいろな料理を味わってみたいと思わせる店である。ちなみに、席数が少ない上に人気店なので、行くなら早めに予約するのがベターである。

●住所：東山区本町7-34　●電話番号：075-531-7738　●定休日：月曜（祝日の場合には翌日が休み）　●営業時間：12時～13時半、18時～21時　●予算：【ランチコース】2,000円、【ディナーコース】6,000円　●アクセス：京阪本線・七条駅出入り口1番を出て、マクドナルドの角を右へ。2つ目の交差点（「甘春堂」、「サークルK」あり）を右折し、200mほど進むと右角にある。七条駅から徒歩3分。　●最寄りのランドマーク：七条駅、マクドナルド、甘春堂　●お勧めポイント：京都では珍しく本格的かつコスパ抜群の中華料理

中華 中華料理 華祥(かしょう)

叡山電鉄・元田中駅近くにある人気の中華料理店。1階はL字型のオープンキッチンのカウンター席があり、2階はテーブル席となっている。メニューを見た限りでは、この店は基本的に四川料理店のようだが、広東料理も混じっていて実のところはよく分からない。また、メニューには「フカヒレの姿煮」のような本格的な料理もあるが、コースで食べるような本格的な中華というよりもむしろ、大衆的なB級カジュアル中華というような位置づけであろう。なので、この

店の一番人気は「あんかけ焼きそば」、2番人気は「麻婆丼」と「麻婆豆腐」なのである。

「あんかけ焼きそば」の麺は中太のやや平麺になっており、かん水の香りや卵の香りが感じられる。麺は表面がカリッと焼かれていて食感がいい。具材は白菜、イカ、エビ、豚肉、ニンジン、青梗菜、キクラゲなどが入っているが、白菜が特に多めだ。素材の火の通し方や塩味も丁度良く、餡かけのトロミ具合もいい。2番人気の「麻婆豆腐」は、豆豉が効いていて味に深みはあるが、花山椒の香りは僅かで、全く辛くなくインパクトがない。なので、「麻婆豆腐」は特にお勧めというレベルにはなく、僕のお勧めは、あくまでも「あんかけ焼きそば」である。

●住所：左京区田中里ノ内町41-1　●電話番号：075-723-5185　●定休日：水曜　●営業時間：11時～14時、17時半～21時半　●予算：あんかけ焼きそば800円（ランチタイムは850円で、ご飯、唐揚げ、ザーサイ付きのセットがある）　●アクセス：今出川通を東に進み、東大路通との交差点「百万遍」を左折して北に進むと「田中里ノ前」交差点の角にある。地下鉄烏丸線・今出川駅から車で5分　●最寄りのランドマーク：東大路通、田中里ノ前交差点　●お勧めポイント：あんかけ焼きそばが美味しい中華料理店

中華 天ぷら 寿司 京　星

「京星」と言えば、銀座のミシュラン3つ星、超高額天ぷら店「七丁目 京星」の方が有名であるが、この店も2013年度版ミシュランで2つ星を獲得した名店である。詳細ははっきりと分からないが、この店の女将さんと銀座の「七丁目 京星」と「由松」の店主は兄弟であるという。なので、ルーツが同じ3つ星の「七丁目 京星」もこの店の天ぷらも、基本的にはスタイルが同じなのだ。最大の違いは、「七丁目 京星」の方がよりレア感のある天ぷらであるということくらい。店内はL字型のカウンターが10席のみで、天ぷら店としては比較的狭めである。まずは叩いた海老を挟んだ「海老パン」からスタート。中華料理からの発想なのだろうか？中華料理よりも小ぶりであるが、かなり似たような感じだ。その後いろいろな天ぷらが出されるが、才巻エビ（小さな車エビ）の天ぷらがコースの所々に出てくる。この「海老パン」に始まり、才巻エビの天ぷらがコースの間に何回か登場するのが「京星」系のスタイルなのである。また、天つゆはなく、塩とレモン汁で頂く。味の付いた大根おろしも出てくるが、これは寿司店のガリのような口直しと考えて良い。天ぷらは軽く衣の薄い関西系の天ぷら。油を感じさせないので、いくらでも頂ける感じだ。特に京野菜の天ぷらが素晴らしく、生き生きとしていて甘く、野菜の香りも感じられる。店主のオリジナルである「サツマイモの天ぷら」は、ブランデーに浸し、砂糖をつけて食べる。これは意外と美味しい！さらに、女将さんを中心としたサービスも素晴らしく、家庭的でホスピタリティもあり、電話予約の際の対応もいい。ちなみに、この店は完全予約制であり、店内は禁煙であるのでご注意を。

●住所：東山区花見小路末吉町東入ル 双葉ビル1階　●電話番号：075-551-2303　●定休日：日曜　●営業時間：18時～22時（完全予約制）　●予算：コース1万円　●アクセス：阪急河原町駅の出入り口1を出て、四条通を鴨川・八坂神社方面に進む。京都四條南座の前を過ぎて進むと、朱色の壁の大きな建物（お茶屋一力亭）が見える信号があるので、その角を左折。一つ目の信号を右折すると左側に見える。阪急河原町駅より徒歩5分。　●最寄りのランドマーク：祇園花見小路（北側）、お茶屋一力亭　●お勧めポイント：京星スタイルの美味しい天ぷら

寿司 中 天ぷら 丼 いづう

“鯖寿司”は京都の伝統的料理として広く知られているが、実は2006年のグルメバイブル作成時に、いろいろな有名店で購入し、食べ歩いたことがある。その結果、有名店や専門店と言われる店であればあるほど、酢や塩味がしっかりとしており、まるで古典的な江戸前のコハダ寿司を食べているかのような感覚になる。これは江戸前の技術同様、いわゆる物流の悪かった頃の技術であり、現代ではちょっと締めすぎのような気もするが、これはこれで伝統的な京料理と考えれば納得できるのである。

しかしながら、締め方を抑えた日本料理店の鯖寿司の方がより美味しいというのが僕の結論であり、例えば、「祇園 にしかわ(→ 日本料理店の20頁を参照)」の鯖寿司などはその最たるものである。そうは言っても、日本料理店はあくまでも日本料理店であり、コースの一部の鯖寿司だけを食べに行くというわけにはいかない。なので、もしも伝統的な鯖寿司を食べたいと思ったらこの店がお勧めである。

店内に入ると、左側にテイクアウトや会計をする帳場があり、右側にテーブル席があるが、15名くらい入れば一杯というくらいの広さである。「いづう」の鯖寿司は伝統に裏打ちされたいわゆるクラシックタイプの鯖寿司であるが、これらの店の中では食べやすい方だ。しかも、酢飯も粒がしっかりとしていて美味しい。ガイドブックにでも載っているのか？最近は中国人客が多いようだ。メニューを見ると鯖寿司「鯖姿寿司」だけでなく、「小鯛の雀寿司」や「鱧姿寿司」、「京ちらし寿司」などいろいろある。しかし、やはりお勧めは「鯖姿寿司」。

出てきた鯖寿司は、かつて食べたものに比べると今回食べた鯖寿司の鯖は小振りで身が薄かったが、これは季節的な影響なのかも知れない。厚めの昆布が巻かれているのでまずは昆布を外し、鯖に塩味がついているので醤油をつけずに食するのが基本である。真丈の入った「お吸い物」を勧められるが、ハッキリ言ってこれはお勧めできない。

京都大丸にも支店があり、この店もテイクアウトはもちろん、その場で食せるイートインコーナーもある。また、「JR京都伊勢丹」や「京都タカシマヤ」などの地下食品売り場でも購入ができる。

●住所：東山区八坂新地清本町367　●電話番号：075-561-0751　●定休日：火曜(祝日を除く)　●営業時間：【月曜～土曜】11時～22時半、【日曜・祝日】11時～21時半　●予算：鯖姿寿司(1人前・6貫)2,430円　●アクセス：阪急河原町駅の出入り口1を出て、四条通を鴨川・八坂神社方面に進む。「京都四條南座」、大和大路通(縄手通)を過ぎ、次の角の小路を左折すると右側にある。阪急河原町駅より徒歩5分。　●最寄りのランドマーク：京都四條南座、大和大路通(縄手通)　●お勧めポイント：京都で最も有名な鯖寿司の店

イタリアン スパニッシュ

イタリアン スパニッシュ ラ・マーサ La masa

「アカ aca1°(→ スパニッシュの37頁を参照)」の東さんから教えてもらったスペイン料理店。東シェフはかつてこの店で修行していたという。実は、この店は「株式会社バハルボール」が経営するスペイン料理店。この店の他に「La Gallega」や「EL FOGON」、「FUIGO」など計4店舗を運営しているようだ。

店に伺うと、何と有名バーの「カルバドール(→ バーの78頁を参照)」と同じビルではないか!! そう言えば、以前「カルバドール」へ伺ったときに何の店なのか興味があり、わざわざドアの前まで行って写真を撮った記憶がある。1階の通路の奥にあるドアを開けると、店内にはレコードによるアルゼンチンタンゴが流れていた。右側にオープンキッチンのカウンター席と左側にテーブル席が僅かあるだけで、想像していたよりもかなり狭めでこぢんまりとしている。

まずは定番の「サングリア」を注文。この店のサングリアは、ベースとなる赤ワインにグルナッチャ(グルナッシュ)100%のワインを使用しており、甘い独特な香りがして日本ではあまり味わったことのない味だ。メニューはレギュラーと日替わりの2つのメニューあるが、レギュラーメニューの品数はそれほど多くはない。ボトルワインは3,500〜7,500円くらいと比較的リーズナブルなフルボディータイプのものが揃っている。

この店のお勧めはパエリアと日替わりのコロッケ。「白身魚のクリームコロッケ」は、スペインでは本来は鱈(タラ)を使用するそうだが、本日はスズキを使用しているという。「イワシとトマトのパエリア」は、青魚であるイワシの香りがマッチしているかどうかは別として、米は半生の本格的なアルデンテに焼かれていて美味しかった。また、「タパス5種盛り合わせ」はその日のお勧めの5つが2人前で1,500円とかなりお得。しかも、今回は1人飯の僕のために1人前に変更してくれた。デザートだけはイマイチだったが、その他の料理はそれなりに美味しい。

また、シェフの神永さんはとても気さくで話しやすく、従業員と定期的にスペインに研修旅行に出かけるなど、できるだけ現地の味や雰囲気に近づけるよう努力しているという。また、神永さんだけでなく店員全ての対応が良く、もしも地元客であれば行きつけにしたいくらいのホスピタリティを感じる店だ。夜のみテーブルチャージを取られるが、これはサービス料のようなものなのかも。ちなみに、ランチタイムには「タパスとパエリアのランチ」が1,500円で食べられ、ディナータイムの「季節のコース」が3,500円とコスパもいい。英語メニューや英語のホームページもある。

●住所:中京区寺町二条下ル妙満寺前町446 若林ビル1階 ●電話番号:075-255-6093 ●定休日:不定休 ●営業時間:12時〜14時、17時半〜22時 ●予算:タパス5種盛り合わせ(2人前)1,500円、イカスミのパエリア(小鍋)1,800円、(大鍋)3,600円、季節のコース4,000円 ●アクセス:地下鉄東西線・京都市役所駅を出て京都市役所側へ出る。京都市役所を右に見ながら、京都市役所沿いの寺町通りを北へ400mほど進むと通りが広くなりファミリーマートが見えるので、その手前の並びにあるビル。京都市役所駅から徒歩5分 ●最寄りのランドマーク:京都市役所北庁舎 ●お勧めポイント:コスパの良いカジュアルなスペイン料理店

イタリアン スパニッシュ アカ aca1°

深夜

三条通にあるスペイン料理の店。スペイン料理とは言ってもよくあるスペイン料理ではなく、モダンスパニッシュである。僕の考える“モダンスパニッシュ”とは、むしろフレンチやイタリアンに近いイメージ。創作性が高く、閉店となった世界で最も予約の取れないスペインのレストラン「エル・ブジEl Bulli」の影響を受けた料理である。日本における代表店と言えば、東京の「サンパウ(→ 銀座グルメバイブル・スペイン料理の頁を参照)」や「スリオラ(→ 銀座グルメバイブル・スペイン料理の頁を参照)」、そして神戸の「カセント」などが有名である。そういう意味において、この店の料理も創作性が高く、地方毎に特徴的な従来のどのスペイン料理の範疇にも入らない。言い換えれば、フランス、イタリア、日本などのニュアンスを取り込んだフュージョンスパニッシュである。

階段を上がり、ドアを開けると、木の囲まれたシンプルなインテリア。手前右に4人用のテーブル席が2つ、そして奥にオープンキッチンのカウンター席がある。シェフの東(あずま)さんはまだ若く、とても気さくな方である。料理はどれも洗練されており、火の通し方、塩味共に的確である。特に良かったのは、「静岡産・金目鯛と豆」と「北海道産毛ガニのパエリア」。「北海道産毛ガニのパエリア」はサフランの香りタップリで、アルデンテのような米の火の通し方といい、毛ガニの身と実にマッチしていた。「静岡産・金目鯛と豆」の金目鯛は、活け締めにして10日間冷温熟成させたものらしく、これに素晴らしい火の通し方が加わることで、「のどぐろ？」と間違うくらい皮目がカリッと香ばしく、身がトロッとしていて、今年食べた魚料理の中ではピカイチの逸品だった。この他、今回頂いた中で比較的良かったのは、「馬肉のソブラサーダ“マヨルカ島”のパテ」。軽く火を通したタルタルステーキとチョリソーを混ぜたような味で、茄子のピューレやドライハム、クルトンなどが加わり、混ぜてカリカリに焼いたパンにのせて食べると更にアクセントが増して美味しい。

ラストオーダーが遅く日曜日も営業しており、ワインバーとしても使えるため、とてもユーティリティーが高く、憶えておくと便利な店である。それにしても、最後のデザートに至るまで美味しく、限りなく3つ星に近い2つ星店である。

●住所:中京区桝屋町55 白鳥ビル2階 ●電話番号:075-223-3002 ●定休日:不定休 ●営業時間:17時半〜24時 ●予算:静岡産・金目鯛と豆1,980円、北海道産毛ガニのパエリア(2人前)2,400円 ●アクセス:地下鉄烏丸線・烏丸御池駅5番出口を出て、烏丸通を四条側(反対方向)へ進む。京都銀行の交差点を左折して三条通を進む。レンガ壁の「中京郵便局」を過ぎ、同じレンガの「京都府文化博物館」が左に見えたら右角にファミリーマートが見えるので、その隣の「石餘屋」が入っているビルの2階。烏丸御池駅から徒歩2分 ●最寄りのランドマーク:京都銀行三条支店、三条通、中京郵便局、京都府文化博物館 ●お勧めポイント:京都では珍しい洗練されたモダンスパニッシュ

イタリアン スパニッシュ Cucina Italiana東洞(トウドウ)

京都御所の近くにある小さな町家のイタリアン。ドアを開けるとガランとした空間の中に2階へ続く階段が見える。さらに奥に進むとオープンキッチンのカウンター席があり、2階にはテーブル席がある。

メニューを見ると、ランチタイムは3コースあるが、今回は3,800円のコースを頂くことに。ディナータイムは1コースのみであるが、予約に限って旬の素材を使ったスペシャルコースを用意してもらえる。特に、素晴らしい!!と思う様な感動的な料理はなかったが、料理はどれもハズレがなく、素材の味を前面に出した火の通し方や味付けとなっている。ちなみに、今回のコースの中では、濃厚な味付けのパスタが最も美味しかった。

●住所:中京区東洞院通竹屋町下ル三本木五町目496-3　●電話番号:075-212-5207　●定休日:木曜　●営業時間:11時半～14時、17時半～22時　●予算:【ランチ】2,100円、2,900円、3,800円、【ディナー】6,500円(8,000円、10,000円、12,000円のスペシャルコースは事前の予約が必要)　●アクセス:地下鉄烏丸線・丸太町駅5番出口を出て左へ、すぐに竹屋町通りを左折。2つ目の交差点(チョコレートで有名な「BRUN BRUN」の角)を右折して東洞院通を進む。公園と「中京もえぎ幼稚園」を過ぎるとすぐ左側に見える。丸太町駅から徒歩3分　●最寄りのランドマーク:東洞院通、中京もえぎ幼稚園　●お勧めポイント:オシャレな町家で頂くイタリアン

イタリアン スパニッシュ 京都ネーゼ

深夜

繁華街にあるビルの3階にあり、比較的遅くまでやっているダイニングバーのようなイタリアンである。店内の客席は時間帯や予約の状況によって配置が変わり、カウンターが長くなったり、テーブル席が多くなったりする。料理は、京都「キメラ(→ イタリアンの40頁を参照)」のような手の込んだ料理ではなく、炭火焼きを中心としたシンプルなもの。僕のイメージ的には、京都「イル・パッパラルド(→ イタリアンの40頁を参照)」のコンセプトに近いように思う。森シェフはストイックなほど素材にこだわっているので、どうしても料理の価格設定は高めだ。深夜までやっていることや居心地の良いこと、そして魅力的な素材を生かした料理はまた来たいと思わせる。どの料理もハーフサイズにしてくれたり、メニューに捕らわれない客好みの調理法に変えてくれたり柔軟に対応してもらえる。また、箸を用意しているのも京都らしくていい。加えて、デザートのジェラートはとても滑らかで旨い！店内は禁煙であり、シェフの森さんをはじめスタッフの皆さんは、とてもフランクで感じが良かった。

●住所:中京区三条木屋町上ル三軒目 三条木屋町ビルII3階　●電話番号:075-212-2129　●定休日:日曜、不定休有り　●営業時間:18時～23時　●予算:山田農園のカルボナーラ1,800円、富士幻豚のカツレツ1,400円、和牛舌の炭火焼き2,800円、コース料理は6,000円から　●アクセス:地下鉄東西線・三条京阪駅2番出口を出て三条通を左へ進む。京阪電鉄の三条駅を過ぎて鴨川を渡って進むと、高瀬川手前の左角に「松屋」が見えるので、その信号を右折するとすぐ右側のビル。地下鉄東西線・三条京阪駅より徒歩3分　●最寄りのランドマーク:京阪電鉄・三条駅、高瀬川　●お勧めポイント:魅力的な素材を生かしたシンプルな調理法のイタリアン

イタリアン スパニッシュ リストランテ 245 祇園

祇園にあるカウンター席メインのイタリア料理店。入り口を抜けると、床が透明になっており、地下のワインセラーが見える。手前にはなだらかなL字型のカウンター席があり、奥にはMax6名までの個室がある。カウンター席の中はオープンキッチンとなっており、中ではシェフともう1人の料理人がテキパキと料理を作ってゆく。サービス専門の方はいないが、その分値段設定は低めとなっている。夜のコースは1コースのおまかせコースのみでほぼ同時スタートとなるため、入店時間には制限がある。今回はこのディナーコースを頂くことに。

この店の料理は、本格的なイタリアンと言うよりは、シェフオリジナルの京風創作イタリアンと言った方が正しいのかもしれない。料理は京風フレンチの様な小ポーションの多皿料理で、特に印象に残ったのは温野菜と焼き黒ニンニクペーストを使ったサラダである。このサラダは京野菜が中心であるが、島根県のシェフの実家から送られてきた野菜も含まれているという。この野菜の火の通し方が実に良く、野菜の美味しさを再認識させてくれる逸品だ。また、この店のシェフはジビエ料理が得意らしく、この日のコースの締めは何と「ツキノワグマの煮込みをのせた丼ぶり」であった。このツキノワグマの脂がトロッとしていて甘く、とても素晴らしかった。

それにしても、料理の説明も含めてシェフは本当に良くしゃべる。特に、料理について語り出すと止まらず、本当に料理が好きなんだなあということが伝わってくる。

●住所：東山区知恩院新門前大和大路東入二丁目中之町245-1　●電話番号：050-5870-6411（予約専用）、075-533-8245（お問い合わせ専用）　●定休日：不定休　●営業時間：12時～14時、18時～21時　●予算：【ランチ】3,500円、6,000円【ディナー】10,000円　●アクセス：阪急河原町駅の出入り口1を出て、四条通を鴨川・八坂神社方面へ進む。「京都四條南座」の前を過ぎて進むと、角に朱色の壁の大きな建物「お茶屋一力亭（花見小路沿い）」の交差点が見えるので、その信号を左折する。2つ目の信号を過ぎ、「金光教教会」の角を右折するとすぐ左側。阪急河原町駅より徒歩7分　●最寄りのランドマーク：お茶屋一力亭、花見小路　●お勧めポイント：サプライズ性もある京風創作イタリアン

イタリアン スパニッシュ リストランテ ディ カチャトーリ RISTORANTE DEI CACCIATORI

大和大路通にあるテーブル席4つだけの小さなイタリアン。店は1階であるが1段高いところにあるため、階段を上って店内に入る。中は狭いながらも、白を基調とした落ち着いた雰囲気。

席に着くと店主が挨拶に来て、苦手な食材を尋ねる。実はこの店にはアラカルトメニューがなく、金曜～日曜限定のランチタイムは1コース、ディナータイムは2コースのお任せなのである。今回はランチタイムの4,000円のコースを頂く。サービスの方はいるにはいるが、まだ修行中のようで、全ての料理は基本的に店主が料理の説明をしてくれる。その説明はとても丁寧で、料理の技法だけでなくその背景についても話してくれる。また、店主は非常に勉強熱心なようで、通常のイタリア料理店では食べられないような地方料理や古典的技法を使った料理も作る。料理は塩加減が絶妙で、火の通し方もいい。特に、パンとデザート以外は文句をつけようがないくらい美味しい。コスパも良く、ホスピタリティを感じるとても良い店だ。

ちなみに、この店は予約制であり、料理はシェフが1人で行っているので、もしも満員になると食べ終えるまでに時間がかかるかも知れない。

●住所：東山区大和大路四条上ル常盤町158-2 紅屋ビル1階　●電話番号：075-551-7457　●定休日：月曜（祝日の場合には営業）　●営業時間：12時～15時（金、土、日のみ）、18時～24時　●予算：【ランチ】4,000円、【ディナー】6,000円と9,000円　●アクセス：阪急河原町駅の出入り口1を出て、四条通を鴨川・八坂神社方面に進む。「京都四條南座」を過ぎた次の信号を左折し、縄手通（大和大路通）を進む。「壱銭洋食」を過ぎ、「京都祇園郵便局」の並びのビル。阪急河原町駅より徒歩5分　●最寄りのランドマーク：京都四條南座、京都祇園郵便局　●お勧めポイント：繊細かつマニアックなイタリア料理が味わえる

イタリアン スパニッシュ キメラ

八坂神社南側にある町屋を改築したイタリアン。1階にはグランドピアノを備えたウェイティングスペースとワインセラーが、そして8名まで収容できる個室がある。個室には窓がないのでそれほど快適とは言えないが、この個室を利用すれば子供連れでもOKなのがいい（個室料は無料）。階段を使って2階に上がると、そこには調理場と4名席が4つ、2名席が4つのメインダイニングがある。明るい白壁の店内は、天井が高く太い木の梁が印象的。これは「ゴロンボ」と呼ばれ、梁を見せるために吹き抜けにする京都町屋の特徴の1つらしい。とてもダイナミックで、町屋を改築したとは思えない山荘のような雰囲気がいい。

料理はどれも味だけでなく、ビジュアル的なセンスもいい。加えて、素材の組み合わせが独創的で、次にどんな料理が出てくるのかワクワクする。筒井シェフは大阪の「ポンテヴェキオ」出身らしいが、僕は「ポンテヴェキオ」で感動したことがなかっただけに、これは彼の実力なのであろう。僕がこれまで食べた京都イタリアンの中ではナンバーワンの店である。唯一デザートだけは普通だったが、エスプレッソは香り高く素晴らしかった。また、サービスも心地よく、また来たい、あるいは誰かを連れてまた来たいと思わせるリストランテである。

●住所：東山区祇園町南側504　●電話番号：075-525-4466　●定休日：水曜　●営業時間：12時～14時、18時～21時　●予算：ランチ：4,000円、8,000円、ディナー：10,000円、15,000円　●アクセス：阪急河原町駅の出入り口1を出て、四条通を鴨川・八坂神社方面に進む。京都四條南座を過ぎ、朱色の壁の大きな建物（お茶屋一力亭）過ぎて進むと正面に八坂神社が見えるので、八坂神社側へ信号を渡る。更に右に進み、最初の角を左折すると南楼門前の角にある。阪急河原町駅より徒歩10分　●最寄りのランドマーク：お茶屋一力亭、八坂神社　●お勧めポイント：京都ナンバーワンのイタリアン

イタリアン スパニッシュ イル・パッパラルド IL PAPPALARDO

かつて、「イル ギオットーネ 京都本店（→ イタリアンの43頁を参照）」の笹島シェフが料理長を務めていた頃に初めて訪れ、とても感動した店である。笹島シェフが独立した後は、新たにピッツェリアとして生まれ変わり、若者向けのカジュアルなイタリアンとなった。別なシェフとなった現在も非常に人気が高く、その美味しさは現在も変わらない。

この店のピッツァの生地は、東京「SAVOY」のように香りが高くモチモチとしており、京都のナポリ風ピッツァの中ではトップレベルの美味しさ。目移りするような魅力的な料理に加え、パスタも素材が生きていて美味しい。調理法だけでなく、1人客には一皿の量を減らしてくれるなど柔軟に対応してくれるサービスも。例えば、オマール海老のメイン料理がメニューにあった場合、メニューにないオマール海老を使ったトマト味のパスタを頼みたいという要望にも対応してくれる。ちなみに、ランチタイムにはセットメニューがあるが、ディナータイムはアラカルトメニューのみとなっている。

●住所：東山区妙法院前側町451-1　●電話番号：075-533-3330　●定休日：火曜（不定休あるので要電話確認）　●営業時間：11時半～14時半、17時半～21時　●予算：【ランチ】1,800円、2,800円、4,000円、【ディナー】マルゲリータ1,700円　●アクセス：京阪本線・七条駅出入口3を出て、七条通を「マクドナルド」のある東側へ向かう。「七條甘春堂」、「料亭 わらじや」、「京都国立博物館」を過ぎ、「東山七条交差点」を左折してすぐ右折し、「妙法院」と「智積院」の間の坂を上るとすぐ右側。七条駅より徒歩15分　●最寄りのランドマーク：京都国立博物館、東山七条交差点、妙法院、智積院　●お勧めポイント：モチモチのナポリピッツァとパスタが美味しいカジュアルなイタリアン

イタリアン スパニッシュ Pizzeria Napoletana Da Yuki(ダ・ユウキ)

なぜ京都にピザ職人が多いのかは不明だが、自転車で街をぶらぶらしているととにかくピッツェリアが目に付く。この店も岡崎の「旬席 鈴江（→ 日本料理店の11頁を参照）」へ行く時に店の前の行列が気になり、後に取材してみたナポリピザ専門店である。調べてみると、この店は京都でも屈指の人気店のようだ。ウィンドウ越しに外から薪釜が見え、店内はかなり狭く窮屈そうである。店に入ると左側に外から見えたピザ釜と薪が、右側にカウンター席、そして窓際にテーブル席があり、かなり小さな店である。

この日のメニューを見ると、レギュラーのピザが15種類、そして日替わりのピザが7種類あった。さらに、ピザ以外の料理もピッツェリアとは思えないくらい豊富で、ピッツェリアというより通常のイタリア料理店のようなラインナップ。この店で使用する水牛のモッツアレラチーズは、ナポリで出来上がって24時間以内に日本に直送されるという。メニューの中で特に気になったのは、京都らしいネーミングの「KAGUA（馨和）」というビール。白と赤があり、今回は白（Blanc）の方を注文。味はスモーキーかつフルーティで、サッパリとした感じ。しかしラベルを見てみると、中身は京都でなくやはりベルギービールであった。

今回はピザ以外のメニューの中から「間人（たいざ）産白イカのリピェーノソテー」を、そしてレギュラーのピザメニューから「マルゲリータD.O.C.」を注文した。通常の「マルゲリータ」と「マルゲリータD.O.C.」の違いは、乳牛のモッツアレラチーズか水牛のモッツアレラチーズかの違いである。この店自慢の水牛モッツアレラチーズは確かに美味しく、ピザ生地も少し塩味が効いていてモチモチとして旨い。但し、トマトソースだけはシンプルすぎて何かしらの物足りなさを感じてしまう。「間人産白イカのリピェーノソテー」は、魚介をミンチにしてイカに詰めてソテーしたもので、これもなかなかイケル。

ちなみに、ピザ職人の男性が1人とカウンター内に男性料理人が2人、そしてサービス担当の女性が1人でやっているが、人気店にも関わらず店員の接客は良かった。今回の取材では、1人取材であるという物理的・時間的な都合上、ピザは「マルゲリータD.O.C.」の1品しか食べていないが、これまでの経験からこの評価でほぼ間違いないと思う。人気店なので事前の予約は必須である。

●住所：左京区岡崎円勝寺町36-3　●電話番号：075-761-6765　●定休日：月曜（祝日の場合には翌日が休み、不定休があるので要確認）　●営業時間：12時～15時、18時～22時半　●予算：マルゲリータD.O.C.1,900円　●アクセス：地下鉄東西線・東山駅1番出口を出て三条通を右へ進む。「古川町商店街」の真向いの道（古川町通）を左折して進む。「田村豆腐店」を過ぎ、右に「京都文教学園」を見ながら進むと広い仁王門通へ出る。「京都文教中学高等学校」を過ぎ、平安神宮の堀のあたりに「左京消防署岡崎消防出張所」が見えるのでその隣。東山駅から徒歩5分。　●最寄りのランドマーク：古川町通、京都文教学園、仁王門通、左京消防署岡崎消防出張所　●お勧めポイント：京都ナンバーワンの人気ピッツェリア

イタリアン スパニッシュ センプリチェ Semplice

京都の南・伏見区にある人気のイタリアン。シンメトリックなデザインの町家を改装した店内は、手前に4名用のテーブル席が1つ、奥にオープンキッチンのカウンター席がある。今回はカウンター席に座ったが、テーブル上には箸しかない？言われてテーブルの引き出しを開けてみると、ナイフやフォーク、スプーンなどのセットが入っているではないか。これはテーブルが広く使える上に、いちいち新しいものを持ってこなくても良いというありそうでなかったナイスアイディアである。

ご夫婦でやられているのだろうか？寡黙な若いシェフが黙々と調理し、女性がサービスを担当している。メニューを見るとランチは2種類あったが、今回は高い方の「センプリチェコース」を注文。ワインはボトルで3,000～10,000円のリーズナブルなものが揃っており、ビールは意外なことに京都の「黄桜ビール」と大阪の「箕面ビール」の地ビールを置いていた。

この店はとにかく手打ちのパスタと野菜がいい。今回のコースでは2種類のパスタが出てきたが、どちらも美味しかった。また、どの料理にもふんだんに野菜が使われており、味が生き生きとしている。デザートではジェラートが秀逸だった。一方、肉料理は素材やソースも含めてイマイチだったので、この店でメインを注文するなら魚料理の方が良いのかも知れない。もしもメインを肉にしたいのなら、プラス1,575円で「但馬牛熟成肉」に変更できるので（2名以上、3日前までの予約に限る）、そちらにした方が良いかも。

伏見という中心部からかなり離れたエリアにあるので、わざわざタクシーで行くほどの店ではないが、近くにあったら常連客になっても良いかなと思うような店である。

●住所：伏見区表町582-1　●電話番号：075-605-4166　●定休日：月曜、火曜ランチ、不定休有り　●営業時間：11時半～13時（火曜日はランチなし）、18時半～20時半　●予算：【ランチ】1,680円、2,835円、【ディナー】5,880円、グラスワイン550円～950円　●アクセス：京阪本線・中書島駅を出て三叉路の真ん中の通りを進む。バス停を過ぎて100mほど進むと左側にある。中書島駅から徒歩2分　●最寄りのランドマーク：京阪本線・中書島駅　●お勧めポイント：パスタが美味しい伏見区の人気イタリアン

イタリアン スパニッシュ クレメンティア Clementia

滋賀県産食材にこだわった人気のイタリアン。シェフの出身地である滋賀県産をメインに、地元京都や三重県素材も使用しているという。店は京都らしい鰻の寝床のような細長い造りで、入口と奥にそれぞれテーブル席があり、それを挟むように真ん中にオープンキッチンのカウンター席がある。

料理はどれも想像力をかき立てられるような盛りつけとなっている。特に、パスタと「近江牛モモ肉のわら包み焼き」は秀逸だ。炭火で焼かれた「近江牛モモ肉のわら包み焼き」は火の通し方が絶妙。近江牛の肉質が素晴らしいだけに、添えられたワインビネガーソースは必要とせず、塩味だけでも良いくらい。しかし、もう一方の肉料理「滋賀の子鹿のロースト」は獲ったときの手当が悪かったせいか、香りが良くなかった。

ちなみに、ディナーコースは3コースあるが、真ん中の6,800円以上はフルコースとなる。最も高い12,000円のコースとの違いは素材だけなので、6,800円のコースがコスパ的にお勧め。

●住所：中京区間之町通二条上ル夷町572　●電話番号：075-231-5606　●定休日：月曜（月1回の不定休）　●営業時間：【ランチ】平日12時～14時、【ディナー】18時～21時半（土日・祝日は21時まで）　●予算：【ランチ】3,050円、4,100円、【ディナー】おまかせコース5,800円、6,800円、12,000円　●アクセス：地下鉄烏丸線・烏丸御池駅1番出口を出て、3筋目（山とアウトドア専門店「ロッジ」の通り）「間之町通」を左折する。「足立病院」を過ぎて1つめの交差点を過ぎるとすぐ右側。烏丸御池駅から徒歩5分　●最寄りのランドマーク：間之町通、足立病院　●お勧めポイント：滋賀県産食材にこだわった人気イタリアン

イタリアン スパニッシュ イル ギオットーネ 京都本店

京都東山「八坂の塔」のすぐ横にある有名イタリアン。オーナーシェフの笹島さんは、この店の他に、東京に「イル ギオットーネ 丸の内（→ 銀座グルメバイブル・イタリアンの頁を参照）」と、京都市内にカジュアルなバール形式の「バール・トラットリア イル ギオットーネ」を展開している。

一軒家の京都本店は、白を基調としたウッディなインテリア。店内には大きめの音量でジャズが流れる。1階のダイニングの両サイドに坪庭が見えるのが実に京都らしい。1階にはテーブル席の他、キッチン前にカウンター席が2席だけある。さらに奥には半個室のテーブル席があり、2階には12名まで対応できる個室もある。壁側の椅子には背もたれがあり、革張りの椅子よりも座り心地が良い。

かつて世界ナンバーワンと言われたスペインのレストラン「エル・ブジ」以降、世界的にサプライズな料理がトレンドとなっているが、実はこれは料理人が陥りやすい罠なのである。美味しい思う料理の本質は、実はとてもシンプル。「良い素材」、「適切な火の通し方」、「適切な塩味」、この3つに尽きるのである。そういう意味では、この店の料理は多少いじり過ぎのような気がする。例えば、7品目の「栗と白トリュフのリゾット」は、仕上げにパルミジャーノチーズの上で和えたものだが、折角の白トリュフの香りがパルミジャーノチーズの強い香りに隠されてしまっている。この場合、栗と白トリュフを生かすのであれば、パルミジャーノでのパフォーマンスは不要

だったのではと思うのである。それとは対照的に、2種類の和牛を使った「和牛の炭火焼き」は、シンプルながら素材の旨味が感じられてとても美味しかった。コース全体でみると、この店の料理はビジュアルも含めてなかなか良く、京都の素材を使った良質のイタリアンとしてお勧めできる。

●住所：東山区下河原通塔の前下ル八坂上町388-1　●電話番号：075-532-2550　●定休日：火曜（変更の場合あり、ホームページか電話で要確認）　●営業時間：12時～14時半、18時～21時半　●予算：【ランチ】5,000円、7,500円、【ディナー】10,000円　●アクセス：阪急河原町駅の出入口1を出て、四条通を鴨川・八坂神社方面に進む。京都四條南座を過ぎ、朱色の壁の大きな建物（お茶屋一力亭）過ぎて進むと正面に八坂神社が見えるので、八坂神社側へ信号を渡る。東大路通を更に右（南方向）に進み、「ホテル サンライン」、「フレスコ 東山安井店」を過ぎた次の信号を左折して八坂通を上る。八坂の塔に向かって上り、八坂の塔に突き当たったらすぐ左奥にある。阪急河原町駅より徒歩15分。　●最寄りのランドマーク：八坂神社、八坂通、八坂の塔　●お勧めポイント：京都の素材を使用した笹島シェフ独自のイタリアンが味わえる

フレンチ

フレンチ メシャン・ルー Méchant Loup

「一保堂茶舗(→ スイーツの93頁を参照)」に近いビルの1階にひっそりとあるフレンチ店。店内は白を基調としたインテリアで、ダウンライトによるシックな感じがいい。入口を抜けると右側に長く直線的にテーブルが配置され、左側に4人用のテーブル席が1つだけある。テーブルの上には演出なのか？抽象的なオブジェが置かれている。

この店は昼夜ともワンコースのみの完全予約制で、コースは昼が全8皿、夜が全10皿のコースとなっている。メニューはネット上でも公開されておらず、その日の素材によってシェフが考えるという、行ってからのお楽しみなのである。シェフの長野さんは未だ若いが料理にとてもセンスを感じる。その美しさは芸術的ですらある。加えて、素材の組み合わせの妙と完璧な火の通し方である。値段を考えると、恐らく京都トップクラスのフレンチと言えよう。さらに、ソムリエの打田さんのサービスも秀逸である。

完全予約制ということもあってフラリと入ってくる飛び込み客がいないので、今のところそれほど混んでいないが、この値段と料理の質を考えれば、もっと流行っても良い店である。ちなみに、さすが観光地京都のフレンチ店だけあって、小さい店ながらホームページには英語版もあった。

●住所：中京区寺町通二条上ル常盤木町55　●電話番号：075-212-2012(完全予約制)　●定休日：水曜、第2・4木曜　●営業時間：12時～14時、18時～20時半　●予算：【ランチ】5,775円(全8皿)、【ディナー】10,500円(全10皿)　●アクセス：地下鉄東西線・京都市役所駅を出て京都市役所側へ出る。京都市役所を右に見ながら、京都市役所沿いの寺町通りを北へ400mほど進むと通りが広くなり、ファミリーマートが見えるが、そこから200m先の右側。京都市役所駅から徒歩6分　●最寄りのランドマーク：京都市役所北庁舎　●お勧めポイント：洗練されたコスパ抜群のフレンチ

フレンチ フレンチキュイジーヌ ティアレ

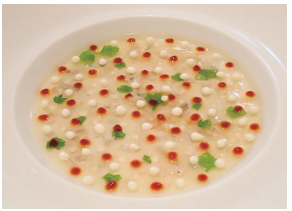
マンションの1階にある家族経営のようなカジュアルフレンチ店。店内に入ると、左右にテーブル席が配置され、暖色系を基調とした明るいインテリア。ナプキンやおしぼりは紙製で、多少チープな感じも否めないが、ランチメニューを見れば納得。このエリアのフレンチ店としては値段設定が低めで、コスパが抜群に良いのである。この日のランチタイムは僕以外が全て女性客。やはり、女性客の集まるところはコスパが良くて美味しいのである。

サービスはマダムと若い女性が担当し、プロのサービスとは異なったアットホームでカジュアルな雰囲気を醸し出している。シェフ1名で調理しているのか？カウンターが高くハッキリとは見えないが、ガラスで仕切られた厨房が客席からチラリと見える。ランチは全部で3コースあるが、今回は前菜、スープ、魚、肉料理、デザートの盛り合わせなどが付いたフルコースメニュー（2,900円）をチョイス。ちなみに、5,000円の「季節のスペシャルランチ」はシェフのおまかせコースとなり、アミューズブーシュ（先付け）が加わって素材も変わるようだ。

まずは「フォアグラのフラン」が登場。グラスの上にはカマンベールチーズ入りのスティック状の春巻きがのっている。春巻きはモチッと熱々で、フォアグラのスフレはしっかりとした味付けで美味しい。続いて自家製の「ライ麦パン」が出てきたが、こちらも持てないほど熱々。「空豆の冷製スープ」は爽やかでコクがあり、湿度が高く暑い京都の夏にはピッタリ。「ラケット型の平目と帆立のソテー・アメリカンソース」は帆立がほぼレアな状態で、最高の火の通し方だ。エビから抽出したアメリカンソースもくどさがなく、とても上品な仕上がり。メインの「アンガス牛のステーキ・ペッパーベリー（ペルー胡椒）ソース」は、ビジュアル的にはどうかと思ったが、実際食べてみると、粒マスタードとペッパーベリーがアンガス牛のトモサンカクの旨さを見事に引き出していた。今流行のサプライズやアーティスティックな演出などは一切ないが、火の通し方や塩味が絶妙で、クラシックな質実剛健な料理である。ちなみに、「デザートの盛り合わせ」だけは平均レベルであった。

●住所：中京区麩屋町通押小路上ル尾張町234 アマデウス1階　●電話番号：075-253-4733　●定休日：水曜、第3火曜　●営業時間：12時～13時半、18時～21時　●予算：【ランチ】1,900円、2,900円、5,000円、【ディナー】3,900円、4,900円、6,000円、8,500円　●アクセス：地下鉄東西線・京都市役所前駅から御池通に出て、麩屋町通を北側（繁華街と反対側）へ進む。1つ目の交差点を過ぎて右側に見えるマンションの1階。京都市役所前駅から徒歩2分　●最寄りのランドマーク：京都市役所、麩屋町通　●お勧めポイント：コスパ抜群のカジュアルフレンチ

フレンチ ラ・ビオグラフィ La Biographie・・・



2014年版ミシュランで1つ星を獲得したフレンチ店。町家をリノベーションした白を基調としたインテリア。箱庭を囲むようにテーブルが配置され、奥の部屋は独立した半個室となっている。この日はランチタイムの訪問。昼の日差しがタップリと差し込み、まるでリゾートレストランにいるような心地よさであった。

この店の料理は、ディナー、ランチ共に1コースのお任せのみ。どの料理も美しくサプライズ感に溢れ、次は何が出てくるのかとワクワクする。ビジュアルはアーティスティックで、いろいろな食材やスパイスなどがパズルのように組み合わされ、それが味に複雑さを与えている。しかしながら、必ずしもそれがシェフの思い通りになっていないような料理もあり、もう少しシンプルな味付けにした方が素材の味をもっと生かせるのでは？と思われるものも見受けられた。現時点では、確かに完璧ではないものの、これからの更なる進化が期待できる良質なレストランであり、コストパフォーマンスも良く、人気があるのもうなずける。また、京都のフレンチとしては珍しく、京都っぽいフレンチに迎合せず、滝本シェフのアイデンティティもしっかりと感じられる。さらに、サービスも良く、東京でも十分やって行けそうな店である。

ちなみに、あまりTシャツやトレーナーなどのラフな格好の方や12才以下の子供は入店できないそうなので、ご注意を。

●住所：中京区衣棚通御池下ル西側長浜町152　●電話番号：075-231-1669　●定休日：月曜、火曜　●営業時間：12時～13時、18時～20時　●予算：【ランチ】6,500円、【ディナー】15,000円（税・サービス料別）　●アクセス：地下鉄東西線、烏丸線・御池駅4-1出口を出て御池通をそのまま西へ進む。3本目の通り（室町通の次の通り）を左折するとすぐ右側にある。御池駅から徒歩3分　●最寄りのランドマーク：御池駅　●お勧めポイント：アーティスティックなモダンフレンチ

フレンチ ブラン・ピエール blanc Pierre

京都御所の近くにある人気のフレンチ店。店内は天井がロフトのようになったモダンなインテリアで、入口を入って左側にオープンキッチンのカウンター席が、右側にテーブル席がある。奥はガラス張りになっており、土蔵をバックに桜が咲いていてとても美しかった。また、トイレは庭に面しており、一度ダイニングの外に出て、外の空気を感じてから入るという日本家屋のトイレ。このような坪庭に面したタイプのトイレは「祇園 さゝ木（→ 日本料理店の25頁を参照）」や「蕎麦屋 にこら（→ 蕎麦の70頁を参照）」など、町家スタイルの京都の飲食店で見られるが、古き良き日本家屋の趣を感じさせるので、外国人受けしそうだ。

ランチは、料理が選べる「プリフィクスコース（2,000円、3,200円）」と、フォアグラ料理が付いたお任せの「スペシャルコース（4,500円）」の3コースからなるが、今回は3,200円のコースをチョイス。このコースは、アミューズ、前菜、スープ、メイン2品、コーヒー又は紅茶からなり、デザートは別料金で＋300円。ディナータイムには、要予約で「ブイヤベースセット」がある。

調理はシェフを含めた2人の料理人だけで行っているが、この日のランチタイムは満席状態であるにもかかわらず、料理は淀みなく出された。料理は装飾的な派手さは一切無いが、どの料理もソースは軽めで火の通し方も良く、素材の味を上手く引き出していた。

とても小さなレストランであるが、雰囲気やサービスも含めてなかなか良い店である。ちなみに、貸し切りのパーティープランもあるそうなので、結婚式などの2次会にも使えるかも。

●住所：中京区御幸町夷川上ル松本町577　●電話番号：075-231-8550　●定休日：火曜　●営業時間：11時半～14時、17時半～21時半　●予算：【ランチ】2,000円、3,200円、4,500円（要予約）、【ディナー】4,200円、5,000円、6,800円、8,000円　●アクセス：地下鉄烏丸線・丸太町駅7番出口を出て烏丸通を左へ。初めの信号（角に「なか卯」がある）を左折して夷川通を進む。「家具の川上」、「豆政」、「櫻井唐木本店」を過ぎ、「ノグチ精肉」と「OKUMOTO 」を過ぎた交差点を左折するとすぐ右側のマンションの1階。丸太町駅から徒歩10分　●最寄りのランドマーク：夷川通と御幸町通の交差点　●お勧めポイント：コスパの良い良質のフレンチ

フレンチ モトイ Restaurant MOTOI

町屋をリノベーションした人気のフレンチ店。入り口の前に立つと、これが本当にフレンチ店？と思うくらい巧みに改装されている。入り口を抜けると、まずはウェイティングルームが、そして左奥にメインダイニングがある。メインダイニングは2階を取り壊して吹き抜けになっているため、開放感があってとても快適。また、メインダイニングの中心には大きな花が飾られ、テーブル間隔も十分。これほど

までに贅沢な空間を持つ町家のフレンチ店は見たことがない。間違いなく観光客や外国人受けしそうな店である。入り口近くの壁にはガラス張りのワインセラーが鎮座し、これもインテリアの一部となっている。店内には静かにジャズピアノが流れ、サービスも淀みがなくて文句なし。若い前田シェフの作る料理は、日本料理や京都らしさを意識していて、見た目も美しく軽い仕上がりとなっている。このためか、今一つ迫ってくる素材の美味しさが感じられない。言い換えれば、形にこだわっているために料理に迷いがあり、素材本来の味を上手く引き出せていないようにも思う。サービスやロケーション的には3つ星クラスであるが故に、少し残念な気がしてならない。ワインの品揃えはそこそこで、1万円前後の若いものが中心。また、8名まで収容できる個室もある。なお、完全予約制なのでご注意を。

●住所：中京区富小路通二条下る俵屋町186（中京税務署の東裏通り）　●電話番号：075-231-0709　●営業時間：12時～13時半（木曜は休み）、18時～20時　●定休日：水曜、第3火（終日）、木曜（ランチ）　●予算：ランチ7,830円、ディナー14,580円　●アクセス：地下鉄東西線・京都市役所前駅を出て地下街「ゼスト御池」の「出口9」から出る。2つ目の角を右折して富小路通を進む。一つ目の交差点を過ぎるとすぐ左側に見える。地下鉄東西線・京都市役所前駅より徒歩4分　●最寄りのランドマーク：富小路通、中京税務署　●お勧めポイント：町屋をリノベーションした素敵なフレンチ店

フレンチ ラ・タブール・オ・ジャポン La table au japon

ビストロのような小さなフレンチレストランである。レストランへの階段を上ると、店内は外観と同じブルーのパステルカラーと白のインテリア。民家の2階を改装したのだろうか？天井が低く、まるで屋根裏部屋のような雰囲気。テーブル席の他に僅かながらカウンター席もある。トイレにあった名刺を見ると、どうやらシェフは仏プロヴァンスの「レストラン・ラ・タブール」で修行経験があるらしい。

この日はランチを頂くことに。ランチは2コースあるが、どちらのコースも前菜、メイン、デザート、飲み物の4品のプリフィクスコースである。両者の値段の違いは、素材の違いに加えて高いコースの方が選べる料理のバリエーションが多いこと。また、プラス550円でコースにスープを追加でき、ディナーコースはこれにアミューズが付く5品構成となっている。

料理はどれも一品一品のボリュームがしっかりしており、味付けも重厚感のあるクラシックタイプのフレンチである。また、どれも素材の旨味を感じさせ、塩味もビシッと決まっている。例えば「ヴィシソワーズ（ジャガイモの冷製スープ）」は、クリームに頼らないジャガイモの旨味が溢れる美味しさで、それにイタリアンサラミがアクセントとなっている。前菜の「フォアグラとブーレバスケーズ（若鶏のバスク風）テリーヌ」は、鶏とフォアグラ両方の旨味や香りが味わえ、添えられたサラダも生ハムやセロリなどそれぞれの味を主張しながらも上手くまとまっていて美味しい。メインの「ホロホロ鶏のコンフィとカイエット（豚肉のハンバーグ）・マスタードソーソース」は、異なる肉の個性を味わえながら一体感のある美味しさとなっている。デザートの「温かいチョコレートのケーキ」に添えられたアイスクリームだけは、ちょっとザラついていてイマイチだったが、それ以外はシェフのスキルを感じさせる料理であった。

●住所：下京区高辻通御幸町西入北側茶磨屋町228　●電話番号：075-361-6630　●定休日：火曜、第2水曜（毎週水曜はランチが休み）　●営業時間：11時45分～14時、18時～21時半　●予算：【ランチ】2,300円、3,990円、【ディナー】4,300円、5,990円　●アクセス：地下鉄烏丸線・四条駅5番出口を出て左へ。「ダイワロイネットホテル」を過ぎ

た信号を左折し、高辻通を進む。「ホテル日航プリンセス京都」、「佛光寺」を過ぎ、300mほど進むと左側にある。四条駅から徒歩6分。 ●最寄りのランドマーク：ダイワロイネットホテル京都四条烏丸、ホテル日航プリンセス京都、佛光寺 ●お勧めポイント：コスパ抜群の小さなフレンチレストラン

フレンチ コムシコムサ

マンションの1階にある京都人気ナンバーワンのフレンチ店。店内にはジャズが流れ、決して広くはないが木と石を使ったインテリアがいい。左側にはオープンキッチンのカウンター席が6席、そして右側には2名用と4名用のテーブル席が1つずつある。厨房では禅僧のように口数の少ないシェフが黙々と調理をしており、サービスを担当している軽妙なトークのマダムとのコンビネーションがいい。

ランチ、ディナーともお任せの1コースのみで、この日頂いたディナーは、前菜が4品、メインの魚料理と肉料理、そして締めのお茶漬け（あるいはチーズ盛り合わせ）、デザート、コーヒー、小菓子という内容。ソースは全体的に軽めだが、どれも塩味のしっかりとしたメリハリのある料理である。それにしても、全国各地から仕入れた厳選素材と、その魅力をとことん引き出すシェフのスキルが素晴らしい。また、ほうじ茶と鰹出汁で引かれた貝茶漬けも実に京都らしい一品。素材や料理内容を考えると、日本でもトップクラスのコストパフォーマンスのフレンチであろう。加えて、グラスワインやマールなどのチョイスもなかなか良い。

ちなみに、予約は1カ月前から受け付けるが、サービス担当がマダムしかいないため、予約できる時間帯はオフタイムに限定される（10時～11時半、16時～17時半、22時～22時半）。また、店内ではシャッター音のする写真撮影やフラッシュを使った撮影は禁止なのでご注意を。

●住所：左京区東山二条西入ル正往寺町462-2 インペリアル岡崎1階 ●電話番号：075-771-0296 ●定休日：月曜・火曜 ●営業時間：12時～13時、18時～20時 ●予算：【ランチ】お昼のおまかせコース4,000円、【ディナー】夜のおまかせコース8,100円 ●アクセス：地下鉄東西線・東山駅2番出口を出て三条通を左へ進む。「滋賀銀行」のある交差点を右折して東大路通を北へ進む。「信行寺」、「教安寺」、「東山西方寺」、「大恩寺」を過ぎ、二条通を左折する。「京都外国語専門学校」を過ぎると左に見えるマンションの1階。東山駅から徒歩20分 ●最寄りのランドマーク：滋賀銀行東山支店 ●お勧めポイント：コスパ抜群の京都ナンバーワンフレンチ

フレンチ ル・ピックアシエット Le pique-assiette

妙法院の近くのマンション1階にある小さなフレンチの店。店の構造は京都らしく縦長で、調理場を挟むようにテーブル席が配置されている。店内は白を基調としたインテリアで、まるでフランスの街角から抜け出てきたような雰囲気。半オープンキッチンの調理場では、店主と若い料理人が調理を担当し、女性の方がサービスを担当している。

この店の料理はどちらかと言えば、味もボリュームもしっかりとしたクラッシックタイプの本格的なフレンチである。この日食べた骨付きの「鶉のカツレツ」は実に美味しく、鶉の香りとソースが絶妙なハーモニーを奏でていた。なので、この店のスペシャリティはジビエのようで、シーズンになると雷鳥や山シギ、雌雉などが入荷するという。また、デザートに頂いた「ココナッツミルクのブランマンジ

ェ」も良かったが、さらに、そこに添えられた「塩キャラメルのジェラート」は出される直前に作られているため、とても滑らかで最高の出来であった。

ちなみに、この店ではワインを1本3,000円で持ち込めるので良いワインであれば持ち込んだ方がお得だ。また、クレジットカードは使えないのでくれぐれもご注意を。

●住所：東山区渋谷通東大路東入下馬町491 アースコート清水1階　●電話番号：075-531-9850　●定休日：火曜　●営業時間：11時半～13時半、17時半～20時半　●予算：【ランチ】2,000円、2,800円、4,500円、【ディナー】4,500円、6,500円、8,800円、11,000円（シェフお任せの特別コース）　●アクセス：京阪電鉄・七条駅2番出口を出て、「マクドナルド」の角を右折して七条通を進む。「七条甘春堂」、「料亭わらじや」、「京都国立博物館」を過ぎ、「東山七条交差点」を左折して東大路通を進む。「妙法院」を過ぎた「馬町交差点」を右折し、200mほど進むと「下馬町郵便局」があるので、その隣。七条駅から徒歩15分　●最寄りのランドマーク：京都国立博物館、妙法院、下馬町郵便局　●お勧めポイント：ランチのコスパが良い本格派フレンチ

フレンチ 匠 奥村

祇園花見小路の「ぎおん徳屋（→ スイーツの101頁を参照）」の東側の小路を入ったところにある京風フレンチの店。外観は全くの京都の町家で、しかも暖簾が掛かっていないため、注意しなければ通り過ぎてしまう。この店は奥村グループのフラッグシップ店であり、この店の他に、一乗寺にある本店「西洋御膳おくむら」、そして同じ祇園にある「祇園おくむら（→ フレンチの51頁を参照）」、さらに、デザートに特化した「ル パティシエ オクムラ」やパンを製造販売する「ORENO PAN okumura」などもグループ店である。「祇園おくむら 」がカウンター席しかない割烹スタイルなのに対し、こちらの店は個室や座敷などがある。玄関で靴を脱いで上がり、階段の横を通って奥に進むと、箱庭が見え、ゆったりとしたカウンター席がある。また、入り口側には掘りごたつの個室があり、2階には座敷や床のテーブル席、掘りごたつ席がある。カウンター席は「HANA吉兆（→ 日本料理店の24頁を参照）」のような日本の美を意識したインテリアで、僅か6席だけとこぢんまりとしている。

奥村グループの料理はどの店も基本的に少量多皿で、まさに日本料理を意識した京風フレンチである。八寸からスタートし、酢の物、椀、石焼き、締めのご飯などは、まさに日本料理そのもの。どこまでがフレンチで、どこまでが日本料理なのかと考えさせられる京都ならではのフュージョン料理なのである。なので、本格的なフレンチを期待して行くと、少しガッカリするかもしれないが、こういうジャンルの料理と割り切って行くと案外面白い。

コースの最後を飾る黒毛和牛のステーキとビーフカレー以外は基本的に魚介料理であり、どれも和食のようにサッパリとしていてソースも軽め。こちらの店の方が「祇園おくむら」に比べると、塩味がぶれておらず良かった。パンは「祇園おくむら」より1種類少ない4種類の中から選べ、「ガーリックパン」などのソフト系パンが美味しい。前述のように、どのコースにも最後の締めに黒毛和牛のステーキとご飯が付く。肉はロースかヒレのどちらかを選べるが、お勧めはヒレである。「祇園おくむら」の肉に比べるとエイジングビーフのような深みがあり、美味しかった。しかし、タレは「ポン酢」しかなく、薬味はワサビと辛子、そして塩が添えられている。締めのご飯は「白米」と「一口ビーフカレー」から選べるが、ほとんどの客は「一口ビーフカレー」を選ぶ。また、デザートは6～7種類くらいあるが、好きなものを選んでも全てを少しずつという選択でも良い。僕は焼き菓子以外の全てをチョイスしたら、さらに抹茶のアイスクリームも添えられてきた。

●住所：東区祇園町南側570-6　●電話番号：075-541-2205　●定休日：なし（年末年始休）　●営業時間：12時～13時半、17時半～21時　●予算：【ランチ】6,500円、9,500円、13,000円、15,000円、【ディナー】15,000円、20,000円、25,000円、30,000円　●アクセス：阪急河原町駅の出入り口1を出て、四条通を鴨川・八坂神社方面に進む。京都四條南座の前を過ぎて進むと、朱色の壁の大きな建物（お茶屋一力亭）が見えるので、その角を右折。花見小路を100mほど進むと左側に「ぎおん徳屋」が見えるのでその角を左折すると最初の左角にある。阪急河原町駅より徒歩5分。　●最寄りのランドマーク：祇園花見小路（南側）、お茶屋一力亭　●お勧めポイント：京風フレンチ・奥村グループのフラッグシップ店

フレンチ 祇園おくむら

町家をリノベーションしたフレンチの店。この店の本店は一乗寺にある「西洋御膳おくむら」であるが、支店はこの店の他に祇園にもう一軒「匠 奥村（→ フレンチの50頁を参照）」がある。「匠 奥村」がグループのフラッグシップ店であり、「西洋御膳おくむら」、「祇園おくむら」の順でコースの値段が安くなっている。この他、デザートに特化した「ル パティシエ オクムラ」やパンを製造販売する「ORENO PAN okumura」などもグループ店である。この店は個室やテーブル席などがなく、1階と2階にそれぞれにオープンキッチンのカウンター席がある割烹スタイル。

奥村グループの料理は基本的に少量多皿で、まさに日本料理を意識したフレンチ。八寸や酢の物、椀、石焼き、締めのご飯などの一皿は、まさに日本料理そのもの。どこまでがフレンチなのか？日本料理なのか？と考えせられる京都ならではのフュージョン料理なのである。なので、この種のフレンチ店に本格的なフレンチを期待して行くと、多少ガッカリするかもしれない。こういうジャンルの料理と考えて行くのがベターなのである。

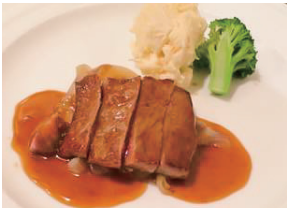
コース料理は最後の黒毛和牛のステーキ以外は基本的に魚介料理である。2006年当時と比べると料理はどれもサッパリとした薄味となり、味が多少ぼやけてしまっているため、今回は評価を一段階下げた。この店に比べると、フラッグシップ店である「匠 奥村」の方が塩味がビシッとして良かった。パンは5種類の中から選べ、「柚子のブリオッシュ」や「ガーリックパン」などのソフト系パンが美味しかった。前述のように、どのコースにも最後の締めに黒毛和牛のステーキとご飯が付く。肉はロースかヒレのどちらかを選べるが、もちろんお勧めはヒレである。そのまま食べても、添えられたタレをつけてもどちらでもお好みで・・・と告げられるが、やはりタレにつけて食べた方が美味しい。タレは「ポン酢」と「ピーナッツバターガーリック風味タレ」の2種あり、どちらも美味しいが「ピーナッツバターガーリック風味タレ」の方がお勧め。締めのご飯は「白米」と「一口ビーフカレー」から選べるが、ほとんどの客は「一口ビーフカレー」を選ぶようだ。また、デザートは6～7種類くらいあるが、好きなものを選んでも全てを少しずつという選択でも良い。もちろん、僕は全てをチョイスした。

この店はディナーよりもランチで食べた方がコスパが良く、満足度も高い。ちなみに、この日はディナーの10,000円を頂いたが、13,000円以上のコースにはフォアグラが付き、15,000円以上ではさらに素材の質がアップするそうだ。

●住所：住所：東山区祇園町北側255　●電話番号：075-533-2205　●定休日：火曜　●営業時間：12時～13時半、17時半～21時　●予算：【ランチ】5,000円、7,500円、9,500円、12,000円、【ディナー】10,000円、13,000円、15,000円、20,000円（要予約）　●アクセス：阪急河原町駅の出入り口1を出て、四条通を鴨川・八坂神社方面に進む。「京都四條南座」、大和大路通（縄手通）を過ぎ、次の角の小路を左折するとすぐ右側。阪急河原町駅より徒歩5分　●最寄りのランドマーク：京都四條南座　●お勧めポイント：割烹スタイルの町家で頂ける京風フレンチ

洋食 カレー

洋食 カレー グリルフレンチ



京都食べログ・ナンバーワンの洋食店である。店は二条城の近くにある三階建ての一軒家。メインダイニングは2階になっており、入口を入ってから階段を上る。2階はオープンキッチンのカウンター席の他に、奥にテーブル席もある。どうやら1階は個室となっているようだ。

この日はランチタイムの訪問。ランチは2種類のコースしかないが、夜はアラカルトメニューがあるようだ。今回は前菜が付く3,200円のコースを注文。1品目の前菜は、「サーモンのマリネ」、「蟹のサラダ」、「ハム・トマト・キュウリのミルフィーユ仕立て」の3品の盛り合わせ。中でもマヨネーズ仕立てのズワイガニが入った「蟹のサラダ」は美味しかった。2品目のスープは「サツマイモのポタージュ」で、サツマイモの香りと旨味十分でこれも美味しかった。3品目の「サラダ」は、なぜ缶詰のホワイトアスパラを入れる必要があるの？と疑問に思う上に、ドレッシングもイマイチだった。4品目は小振りの牡蠣（佐呂間産？）を使用した「カキフライ」。少々火が通りすぎていて、「進々堂」謹製の細かなパン粉の食感もイマイチだった。さらに、ソースはケチャップソースと僅かなタルタルソースのみで、どちらもカキフライには今一つマッチしていない。5品目の「牛肉の照り焼きステーキ」だけは、店主の藤井さんが調理してくれた。薄めの牛肉（イチボ？）にも関わらず、焼き方は見事なミディアムレアに仕上がっていて、藤井さんのスキルを感じさせる逸品だった。醤油ベースのソースであるこの品は、やはりライスと一緒に頂きたい。デザートの「プリン」は、食感がしっかりとしたホームメイドタイプの素朴なプリンであった。

会計後はフレンドリーな店主・藤井さんが自ら名刺を渡して見送ってくれた。ちなみに、超人気店なので、ランチタイムの予約は必須である。

●住所：中京区小川通御池上ル下古城町377　●電話番号：075-213-5350　●定休日：木曜　●営業時間：12時～13時半、17時～22時　●予算：【ランチコース】2,100円、3,200円　●アクセス：地下鉄東西線・二条城前駅2番出口を出て右へ。最初の交差点を右折して押小路通を進む。2つ目の交差点を右折して小川通を進むとすぐ右側。二条駅から徒歩4分　●最寄りのランドマーク：二条城前駅、押小路通、小川通　●お勧めポイント：京都食べログ・ナンバーワンの洋食店

洋食 カレー おむらいす専門店 ノエル

丸太町にある人気のオムライス専門店。店に入ると右側にオープンキッチンのカウンター席、左側にはテーブル席がある。シェフも含めてスタッフは2人とも女性である。女性シェフのスキルは高く、次々と手際よくオムライスを作っていく。

この店のオムライスのソースは、トマトケチャップ、デミグラスソース、ホワイトソース、カレーソース、その他のソースの5種類。炒めたライス自体にはケチャップは入っておらず、しかも薄味で、ソースと絡めて食べると丁度良くなるよう計算されているようだ。この店は何故か年配の常連客が多いが、この辺の味付け具合が年輩客に好まれているのかも知れない。ライスにのせられた卵は、オムレツ状態のいわゆる「(映画の)タンポポタイプ」ではなく、一見するとクラッシックな「薄焼き卵タイプ」のように見えるが、表面とは裏腹に中はトロトロに焼かれており、スキルの高さを感じさせる。これだけ完成度の高いオムライスは、かつて札幌にあった「カリメロ」や新橋駅前にあった「小川軒カフェ」のオムライスくらいしか思いつかない。

店の人気は明太子を使った「めんとろオムライス」や「めんたいこオムライス」であるが、僕としてはやはりケチャップがかかった「ベーコンとチキンのオムライス」を推したい。具材のベーコンはカリカリで、チキンはシットリと火が通されており、やはり王道のオムライスである。オムライスには何故か寿司屋のガリが添えられるが、これがオムライスに合うかどうかは微妙なところだ。お得な「サービスセット」の日替わりオムライスは2種類あり、それに「具だくさんおみそ汁」と「タルタルサラダ」が付く。しかし、「具だくさんおみそ汁」や「タルタルサラダ」はどちらもごく普通なので、オムライスの単品だけでも良いと思う。

この店のオムライスはテイクアウトも出来るようだが、熱々トロトロで味わいたければ店内で食べることをお勧めしたい。

●住所:中京区竹屋町通東洞院西入ル　●電話番号:075-213-2665　●定休日:日曜　●営業時間:11時～14時半、17時～19時半　●予算:ベーコンとチキンのオムライス930円　●アクセス:地下鉄烏丸線・丸太町駅5番出口を出て、「ハートピア京都」の角をすぐ左折して竹屋町通を進む。車屋町通の交差点を過ぎるとすぐ左側にある。丸太町駅から徒歩2分　●最寄りのランドマーク:ハートピア京都　●お勧めポイント:日本トップレベルのオムライス

洋食 カレー プチレストラン ないとう

「グリルフレンチ(→ 洋食の52頁を参照)」と並び、食べログで人気の洋食店。「グリルフレンチ」が近代的なビルの建物であるのに対し、この店は古さと新しさが同居する京都らしい洋食店である。三条河原町通近くにあったときはカウンターだけの小さな店だったが、その後現在の地に移転し、町家の洋食店としてリニューアルオープンした。外の暖簾をくぐって細い路地を進むと、ごく普通の町家の建物が見える。入口を入ってすぐ正面に掘りごたつの小上がりがあり、左側にオープンキッチンの広いカウンター席がある。カウンター席からは京都らしい坪庭を眺めることができる。

夜は「夜のおまかせコース」のみで、昼は「スペシャルランチ」2種類とアラカルトメニューが

ある。今回の取材は久しぶりのランチタイムの訪問であったが、残念ながら店主の内藤さんは不在であった。ランチタイムでの僕のお勧めは、「スペシャルランチ」と「特製カツカレーライスセット(ヒレあるいはロース)」の2つ。結局、一番人気の「スペシャルランチAセット」を注文したが、これは岐阜県産「養老豚のヒレとんかつ」と「和牛のハンバーグ」、「車海老クリームコロッケ」の盛り合わせの他に、アミューズ(突き出し)、サラダ、豚汁、ご飯、香の物、デザート、飲み物が付く。ちなみに、Bセットは盛り合わせの「車海老クリームコロッケ」が「本日の海鮮フライ」にかわる。アラカルトメニューは、「特製和牛ミンチカツセット」や「特製和牛ハンバーグセット」、「ロースとんかつセット」、「特製カツカレーライスセット」などの他、5,000円を超える「黒毛和牛ビフカツセット」や「黒毛和牛ビフテキセット」などもある。一方、「夜のおまかせコース」は、季節の突き出しが2皿とパン、本日の海鮮オードブル、本日のポタージュスープ、メイン料理(選択するもので価格が変わる)、ご飯(ポークカレーか)、デザート、飲み物というラインナップ。「夜のおまかせコース」でなければこの店の醍醐味を味わえないかも知れないが、洋食店としてはかなり値段が高めなので、コスパに関しては意見が分かれるところだろう。しかしながら、冬季に登場する「コウバコガニ(松葉ガニのメスのこと)を使ったサラダ風前菜(入荷によるので電話確認が必要)」は僕の一押しなので、これが出てくる11月の3週目～1月10日だけは、是非「夜のおまかせコース」を味わってみてほしい。また、「夜のおまかせコース」の最後を締めるポークカレーは洋食屋のカレーとしては秀逸で、お腹に余裕があればおかわりしたくなるほど。また、2日前からの予約でお弁当(2個以上からの注文)もやっているらしい。

●住所:中京区柳馬場通夷川上ル西側　●電話番号:075-211-3900　●定休日:月曜　●営業時間:【火曜】18時～21時、【水～日】11時半～14時、18時～21時　●予算:【ランチ】スペシャルランチセット2,600円、黒毛和牛ビフカツセット5,800円、【ディナー】夜のおまかせコース8,000円～13,000円(メインの料理の選択によって値段が異なる)　●アクセス:地下鉄烏丸線・丸太町駅5番出口を出て、「ハートピア京都」の角をすぐ左折して竹屋町通を進む。「御所南小学校」の手前角を右折し、柳馬場通を進むとすぐ右側にある。丸太町駅から徒歩5分　●最寄りのランドマーク:ハートピア京都、御所南小学校、柳馬場通(やなぎのばんばどおり)　●お勧めポイント:京都トップレベルの高級洋食店

洋食 カレー キッチン ごりら

叡山電鉄・元田中駅近くにある人気の洋食店。住宅街の中にポツンとあり、店舗の照明も暗いため、夜に訪れると分かりづらい。店舗は住宅の1階を改造したもので、店の前にはゴリラのウェルカムボードがある。店内は洋食屋とは思えないくらい木の優しさが漂うモダンなインテリア。右側にオープンキッチンのカウンター席、そして左側にテーブル席がある。調理は全て若い店主1人で行っているが、非常にスキルが高いため、見事なくらい手際よく次々と仕上げていく。

メニューを見ると、品数はそれほどない。肉は「丹波鶏のグリル」や「ポークステーキ」、「ロースカツ」、「ビフカツ」、「ハンバーグ」の他、銘柄牛である島根産「たちすずかビーフ」のステーキ(サーロイン、ミスジ、モモ)のみ。魚は「エビフライ」と「カキフライ(季節メニュー)」しかないが、1個から追加でできるサイドメニューとして、「ホタテフライ」と「サーモンフライ(季節メニュー)」、「エビフライ」、「カニクリームコロッケ(2個)」がある。

この店の一番人気は「ロースカツ」と「ポークステーキ」であるが、僕のお勧めは「ポークステーキ」。どちらも同じ厚めの豚ロースを使用しているが、「ロースカツ」は脂身を取り除いた芯の部分のみを使用し、「ポークステーキ」は敢えて脂身を入れ、焼いたときに収縮しないようスジ切り

をしている点が異なる。「ポークステーキ」は「バルサミコ」か「にんにく醤油」のいずれかのソースを選べるが、今回は和風の「にんにく醤油」をチョイス。説明によると、「ハンバーグ」はつなぎを使っていないため、ミンチ肉そのものの食感で、しかも豚肉なので好みが分かれるという。

見ていると、「ポークステーキ」は最初強火で焼き、後は蓋をかぶせてゆっくりと蒸し焼き状態にしている。出てきた「ポークステーキ」は火の通し方が絶妙で、中心部がほんのりと僅かなピンク色をしていた。にんにく醤油ソースもニンニクの味が出過ぎておらず、塩加減も丁度良く、ツヤツヤの白米や味噌汁とも良く合っていた。次回は、島根産黒毛和牛の「たちすずかビーフ(ミスジ)ステーキ」や「丹波鶏のグリル」なども試してみたいと思わせるようなステーキであった。

一方、揚げ物では「ビフカツ」も火の通し方が良く、半分はオリーブオイルと塩で、半分をデミグラスソースで頂ける様に盛られていた。サイドメニューの「サーモンフライ」と「カニクリームコロッケ」も追加して食べてみたが、どちらも高いレベルにあった。

ちなみに、ビールは「サッポロ」、「アサヒ」、「キリン」の瓶ビールがあったが、「キリン」はハートランドビールであった。

●住所:左京区田中樋ノ口町17-3　●電話番号:075-702-3905　●定休日:不定休(電話あるいはFacebookで要確認)　●営業時間:12時～14時半、18時～21時半　●予算:ポークステーキ1,300円、丹波鶏のグリル1,100円、島根産黒毛和牛の「たちすずかビーフ(ミスジ)ステーキ3,000円／200g(いずれもご飯、味噌汁付き)　●アクセス:今出川通を東に進み、東大路通との交差点「百万遍」を左折して北に進む。「田中里ノ前」交差点を右折して3筋目を左折すると、2つ目の交差点の角。地下鉄烏丸線・今出川駅から車で5分　●最寄りのランドマーク:東大路通、田中里ノ前交差点、京都田中樋ノ口郵便局　●お勧めポイント:京都トップレベルの洋食店

洋食 カレー スパイスカリー カマル

ホテルに帰るために三条通を歩いていたところ、偶然目に留まったカレー店である。近づいて外にあったメニューを見てみると、今は無き“東京・原宿にあったカレー店「GHEE」のレシピを受け継ぐ店”というキャッチーコピーが・・・。「GHEE」と言えば「バターチキンカレー」で有名になった伝説の店。原宿と言ってもかなり寂しいエリアにあり、驚くほど小さな店であったと記憶している。ネット情報によると、最近、ランチのみの営業であるが、明治神宮前にある「BROWNHORSE」の場所を借りて復活営業しているらしい。

とても興味が湧いたので入ってみると、1階はカウンター席、2階がテーブル席の狭い店である。1階の奥にはミキサーが3つ並んでおり、どうやら3種類の野菜ジュース(REDジュース、GREENジュース、YELLOWジュース)とカレーがコンセプトのようである。夜はビールなどのお酒やフレッシュサラダ、つまみなどのサイドメニューもあり、酒を飲んで最後にカレーで締めるといった使い方もできる。カレーのメニューを見ると、ランチタイムには「バターチキンカレー」と「ビーフカレー」、「キーマチキンカレー」、「やさいカレー」の4種が、ディナータイムには「ホウレン草カレー」と「なすのカレー」が加わり6種類となる。「ビーフカレー」だけは激辛であるが、他のカレーは甘～中辛程度で、辛さは選べない。カレーのサイズはS(ライス200g)、SM(250g)、M(300g)、ML(350g)、L(400g)の5段階に細かく分かれている。この他に、2種類のカレーを楽しめる「コンビネーション」もある。

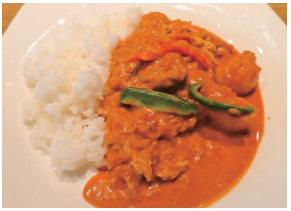
この日は初めてだったので、定番の「バターチキンカレー」と「ビーフカレー」の「コンビネーション」を注文。出てきた「コンビネーション」の長皿は、「GHEE」で使っていたものと同じであっ

た。味の方は僕が「GHEE」に最後に行ったのが約30年前なので、全く同じであるかどうかは自信が無いが、「バターチキンカレー」はかなり近いように思う。激辛の「ビーフカレー」は好みが分かれると思うが、「キーマチキンカレー」は味噌が隠し味？と思うくらい複雑なスパイスが美味しい。それにしても、この店のカレーはホールスパイス感満載で、他のカレー店とは一線を画す素晴らしい店である。また、刻んだらっきょをブレンドした「漬け物」も「GHEE」のものを忠実に再現しているという。いろいろなカレーを食べてみたいと思う方は、1つ150円で「ちょい盛り」という小さな容器に入れて出してくれる。なので、注文の仕方は、まずは僕のお勧めである「バターチキンカレー」を注文し、後は気になるカレーを「ちょい盛り」で追加するのがお勧め。

僕もそうだったように、「CoCo壱番屋」などの通常のカレーを食べ慣れている方がこのカレー食べると、すぐにこのホールスパイス感を理解できないかもしれないことを予めつけ加えておきたい。また、この日はサイドメニューから「ポテトサラダ」と「GREENジュース」も注文したが、「ポテトサラダ」はブラックペッパーが効いたオーソドックスな懐かしい味だった。そして、「GREENジュース」はリンゴジュースをベースにしているためか飲みやすかった。ちなみに、サイドメニューにはハーフサイズもあるので1人飯にも親切であり、店内が禁煙であるのもいい。

●住所：中京区三条東洞院東入ル菱屋町32-1　●電話番号：075-211-3949　●定休日：無休　●営業時間：【平日】11時半～14時半、17時～22時、【土日・祝日】11時半～22時　●予算：バターチキンカレー(S)800円、(M)900円、(L)1,200円　●アクセス：地下鉄烏丸線・烏丸御池駅5番出口を出て、逆方向の「烏丸三条交差点」へ向かう。「エクセルシオール」のある烏丸三条交差点を左折して100mほど進むとすぐ右側にある。烏丸御池駅から徒歩2分　●最寄りのランドマーク：エクセルシオール烏丸三条店　●お勧めポイント：既製調味料に頼らないホールスパイスのカレーが味わえる

洋食 カレー スパイスチャンバー SPICE CHAMBER



この店は現在京都で一番人気のカレー専門店である。古いビルの1階にあり、土日は開店前から行列ができる。それもそのはず、席はオープンキッチンのカウンター席がわずか7席しかないのだ。入り口側で髭の若い店主が黙々とカレーを作っているが、この店の最大の欠点は回転率が悪いこと。つまり、待ちの時間が長いのである。注文を受けると、店主がまず仕込んだルーとジャガイモなどの具材を鍋に入れて火にかける。そして味見をしてからご飯を計量して皿に盛り、温められたルーをかけ、さらにパプリカなどを盛りつけて出すのである。しかも、店主にはよほどこだわりがあるのか、複数の注文を受けても1皿1皿別々に作るため、時間がかかってしまうのである。また、大きい炊飯器がないのか？開店して30分もすると、一時作るのを中断して新たに米を炊くという段取り。なので、行く場合にはそれらを覚悟してから行って頂きたい。

黒板のメニューを見ると、カレーは「ニューヨークチキンカレー」と「キーマカレー」の2種類だけ。「キーマカレー」の方が若干辛く、どのカレーも100円引きで小盛りにできる。どちらのカレーもスパイスにはさほど深みがなく、どちらかと言えばサッパリ系のカレーなので、コクを求める欧風カレー好きには物足りなく感じるかも知れない。

僕のお勧めは「ニューヨークチキンカレー」。トマトベースのカレーでサッパリとしている。チキンの旨味も感じられ、辛さも中辛くらいで、よほどでない限り万人受けする辛さだ。「ニューヨークチキンカレー」を注文する常連客の多くは、チーズのトッピングをしているが、確かにこのサッパリとしたトマトベースのカレーには合いそうな気がする。「キーマカレー」は鶏挽肉を使

った辛口のカレーで、何故か梅干しがのっている。東京「京橋屋カレー」のような独特のスパイスの使い方をしており、好みはかなり分かれると思う。どのカレーにも自家製のピクルスが付いてくる。また、ご飯の量に比べてルーの量は少なめだ。ちなみに、テイクアウトもでき、電話での受け付けもしてもらえるようだ。

●住所：下京区室町綾小路下ル白楽天町502番地 福井ビル1階　●電話番号：075-342-3813　●定休日：日曜・祝日　●営業時間：11時半～15時、【火曜と木曜のみ夜の営業あり】18時～20時　●予算：ニューヨークチキンカレー980円　●アクセス：地下鉄烏丸線・四条駅出入り口6を出て室町通を南へ進む。「池坊短期大学」、「市営駐車場」を過ぎ、綾小路通交差点を過ぎると右側のビル。四条駅から徒歩1分。　●最寄りのランドマーク：池坊短期大学、市営駐車場　●お勧めポイント：京都で人気のカレー専門店

洋食 カレー ビィヤント

東大路通沿いの京大病院前にある人気のカレー店。店内はL字型のカウンター席があるだけと、非常に狭い。それは、奥の席に行くときにも狭くて通りづらいほど。カウンターの中には女性店員（おばちゃん2人）だけの日と、日によって男性店員がいる日もあり、どの店員もすべからく客への対応が良い。

この店の一番人気は「カツカレー」で、女性客を含めてほとんどの客が「ビーフカツカレー」を注文する。メニューを見ると、辛さを選べるのは「ビーフカレー」だけのようで、辛さは甘口、中辛、辛口の3種類。この他に、「チキンカレー」や「シーフードカレー」、「ベジタブル」などがあるが、これらは全て甘口となる。初日にお勧めの「ビーフカツカレー」を食べたかったが、既にラーメンを1軒取材した後だったのでこの日はカツを諦め、まずは「ビーフカレー」の中辛を試してみた。黄色いターメリックライスの上にかけて出されるカレーのルーは、まるでスープカレーのようにサラサラとしているため、ライスの下に染みて隠れてしまうほど。ビーフよりもチキンの方がよりサラサラ感が強いような気がする。見た目はビーフが溶けてしまっているので、ほとんど肉の形がない。食べてみると唐辛子の辛さなのか、とてもスパイシーでタマネギの甘さを感じる。「CoCo壱番屋」の1～2辛相当と、通常の中辛に比べると辛めだ。このような辛めのカレーには、やはり福神漬けよりも紅ショウガの方がピッタリくる。別な日に改めて「チキンカツカレー」を注文。チキンカレーは甘口とのことだが、実際は中辛であった。つまり、この店の甘口は一般にいう中辛で、中辛が辛口、辛口は恐らく激辛相当なのである。カツは肉が薄めで衣がカリッとしている。一口大に細かく切られているので食べやすい。

店内にはS&Bの業務用の大きなカレー粉の缶が並べられているが、この店のメインスパイスはもしかするとS&Bのカレー粉なのかも。それにしても、忘れた頃にまた食べたくなるような後を引くカレーであり、やはり「ビーフカツカレー」の中辛が一押しである。ちなみに、唯一の不満は、ルーの量が少ないことで、ルーをもうひとかけしてほしいと感じた。

●住所：左京区東大路通丸太町上ル東側聖護院西町12　●電話番号：075-751-7415　●定休日：金曜　●営業時間：11時～22時15分　●予算：ビーフカツカレー950円　●アクセス：京阪鴨東線・神宮丸太町駅出入り口1番を出て丸太町通を左へ（川端通りと反対側へ）。「日本基督教団・京都丸太町教会」、「熊野神社」を過ぎ、東大路通を左折する。200mほど進むと左側に京都大学医学部附属病院が見えるのでその向かい側（右側）。神宮丸太町駅から徒歩10分　●最寄りのランドマーク：京都大学医学部附属病院、東大路通　●お勧めポイント：ビーフカツカレーが美味しいカレー店

ラーメン

ラーメン 扇

ある日、有名蕎麦店である「かね井」へ行こうと貸自転車を走らせているときに気になり、入ってみた。店内はL字型のカウンター席のみと非常に狭い。また、メニューには「ラーメン」と「チャーシューメン」の他、サイドメニューに「ぎょうざ」と「扇丼」があるだけ。

この日は初めてだったので「ラーメン並」を注文。注文を受けると、店主は麺を茹で始め、チャーシューを切り、スープを準備する。出てきたラーメンにはタップリのネギがのせられ、スープは混濁した豚骨白湯である。5枚のっているチャーシューは意外と美味しい。スープはトンコツ臭さがなくとてもマイルドで、魚介系スープとのコンビネーションも絶妙。唯一の欠点は、使用している黄色い中太縮れ麺にコシがないこと。これでもっとコシのあるストレート麺であったなら、さらに評価がアップするかもしれない。それにしても、このエリアではトップクラスのラーメン店であるにもかかわらず、今のところ未だそれほど流行っていないのがとても残念。

●住所：上京区堀川通寺之内上る2丁目下天神町675-2　●電話番号：075-411-8336　●定休日：月曜　●営業時間：【火曜～土曜】11時～13時半、18時～22時半、【日曜・祝日】18時～22時半　●予算：ラーメン（並）650円、チャーシュー（並）800円、ミニラーメン550円　●アクセス：地下鉄烏丸線・鞍馬口駅1番出口を出て烏丸通りを左へ。「Videkin（ビデオ近畿）」の角を右折し、上御霊前通を進む。室町通、衣棚通、新町通、小川通を過ぎ、堀川通の信号を渡るとすぐ左側。鞍馬口駅から徒歩13分　●最寄りのランドマーク：堀川通、妙蓮寺、茶道資料館　●お勧めポイント：魚介豚骨スープの美味しい良質なラーメン

山崎麺二郎

ランチタイムには常に行列ができる人気のラーメン店。食べログなどで調べてみると、どうやら「塩ラーメン」が有名な店のようである。店主は大阪・上本町の「麺乃家」で修業後、この地で独立したらしい。特に麺にこだわりがあるらしく、3種類あるラーメンの麺全ての小麦の配合や太さを変えて作っているという。店内は広めのL字型のカウンター席しかなく、カウンター内では若いご夫婦が黙々と作業をしている。最近改めてお昼に訪問したところ、奥さんはおらずアルバイトの男性店員が新たに加わっていた。

メニューは「らーめん」、「塩らーめん」、「つけめん」の3種類。中でも僕の一押しは「らーめん」。「らーめん」は薄濁りの醤油ラーメンで、鶏ガラベースのスープに魚介の風味がほんのりと香り、

絶妙なバランス。具材はモモ肉のチャーシューの他、メンマと白髪ネギ・青ネギのダブルネギ。特にメンマが特徴的で、分厚い割には最適な大きさに切られているため、歯切れが抜群。麺は中細のストレート麺で、角が立っていて非常にコシのある麺。例えて言えば、札幌の人気ラーメン店「麺eiji平岸ベース(→ 札幌グルメバイブル・ラーメンの頁を参照)」のような麺である。しかしながら、完成度の高いこのスープにはこの麺が上手く絡まないような気がする。「塩ラーメン」も同様で、スープ自体は塩ラーメンのスープとしては最高レベルの鶏清湯スープであるが、使用している麺が平打ちの太麺なのである。この麺自体もモッチリしていて美味しいが、スープとの相性に関しては今一つなのである。常連に人気の「つけめん」は、"ひやもり"の太麺で、モチモチツルツルとした食感。通常のつけ麺店のようなコシのある極太麺ではないので多少物足りなく感じてしまうが、つけ汁とのバランスを考えると僕はこれで良いのではないかと思う。つけ汁は今流行の魚粉で強調された豚骨魚介系スープではなく、とても上品で素晴らしい鶏魚介系醤油スープ。なので、添えられているスダチは不要と感じた。ちなみに、トッピングの「味付け玉子」はおいしいので是非注文されたい。

●住所:中京区西の京北円町1–8　●電話番号:075-463-1662　●定休日:月曜　●営業時間:11時半～14時、18時～22時　●予算:らーめん650円、味付け玉子100円　●アクセス:JR山陰本線・円町駅を出て丸太町通を右へ進む。「パチンコKING」、「三井住友銀行」のある円町交差点(丸太町通と西大路通の交差点)を左折するとすぐ左側にある。JR円町駅から徒歩3分　●最寄りのランドマーク:丸太町通、西大路通　●お勧めポイント:完璧なスープを味わえる人気のラーメン店

石田食堂

朝

「京都市中央卸売市場」は築地市場と同様、場内市場エリアと場外市場のエリアに分かれている。「石田食堂」は水産棟奥の左側の場外エリアの11号棟にある。この11号棟と隣の12号棟には、朝からやっている食堂やラーメン店が入っているのだ。ドアをスライドさせて店内に入ると、ご夫婦なのか？お父さんとお母さんが温かく迎えてくれた。壁のメニューを見ると、食堂らしくカレーライスや焼飯などもあるが、やはりラーメンなどの麺類がメインのようだ。テーブル上のドンブリには無料のゆで卵が積まれている。

「(醤油)ラーメン」を注文すると、麺は中細のストレート麺でコシはほどほど。スープは豚骨ベースのスープに魚介系と野菜の旨味が加わり、その魚介に由来する酸味が特徴の美味しいスープだ。色は白醤油を使っているのか？醤油ラーメンのスープにしては色が薄く、塩と醤油の中間のような色で、少し混濁している。シナチクは入っておらず、薄い味付けのチャーシューが4枚とたっぷりの九条葱しか入っておらず、具材はとてもシンプル。朝から食べても決して胃にもたれない京都らしくサッパリとしたラーメンである。

ちなみに、市場の食堂とは思えないくらい接客が良く、何となくホッとする心地よい店である。

●住所:下京区朱雀分木町80 中央卸売市場内11号棟　●電話番号:075-311-5288　●定休日:日曜・祝日、中央卸売市場の休場日(HPで要確認)　●営業時間:6時半～13時　●予算:ラーメン600円　●アクセス:JR山陰本線・丹波口駅を出て左へ。五条通を左折して高架下をくぐり、歩道橋を過ぎた入り口から中央卸売市場へ入る。直進して水産棟奥を左折すると10号棟が見えるので、その奥の11号棟。JR丹波口駅から徒歩4分　●最寄りのランドマーク:中央卸売市場・水産棟　●お勧めポイント:朝から食べても胃にもたれない美味しい京都ラーメン

新宿めんや 風花(ふうか)本店

「○鮨(→ 札幌グルメバイブル・寿司の頁を参照)」の店主・川崎さんから美味しいから･･･と教えてもらった塩ラーメンの専門店。川崎さんは京都に滞在中、あまりの美味しさに連日通ってしまったとのこと。店名の「新宿」とは、新宿から進出したラーメンチェーン店と間違われてしまいそうだが、実は全く関係ないらしい。店内には大きなL字型のカウンター席と小さなカウンター席の2つがある。ご夫婦でやっているのだろうか？年輩の店主がラーメンを作り、女性がサービスを行っている。

基本具材はホウレン草とネギ、シナチクだけとシンプル。厚く切られたチャーシューは3日間かけて煮込まれたものだが、少し甘めで脱水気味。スープは、鶏ガラと豚ゲンコツベースから抽出されたスープに干しエビやアゴ、鰹節などの魚介系のテイストが加わり、塩ラーメンのスープとは思えないほど深くコクがある。麺はモチモチした自家製の中太縮れ麺で、繊細な塩ラーメンにはミスマッチかと思いきや、これが意外と合うのである。

この店の定番ラーメンは「天然塩らーめん」、「ちゃーしゅーめん」、「帆立塩らーめん」、「野菜塩らーめん」の4つ。川崎さんのお勧めは数量限定の「炭火焼地鶏塩らーめん」だが、この日は既に売り切れだったため、同じ限定品である「豚トロ塩らーめん」を注文。トントロはチャーシューかと思いきや、鉄板で焼いた焼きトントロであった。焼いたトントロから出た脂がラードのようにスープの表面に油膜をつくり、まるで札幌ラーメンのようにオイリーな塩ラーメンだった。また、基本となる「天然塩らーめん」は前述のようにチャーシューがイマイチな上に甘めで、スープにも厚みがない。僕の一押しは、やはり川崎さんが推す「炭火焼地鶏塩らーめん」。鶏チャーシュー自体大したことがないが、スープに鶏の香ばしい香りが移り、スープに重層感が生まれている。「帆立塩らーめん」は悪くはないが、注文するほどのものではない。

ちなみに、店主のこだわりなのか？小学生未満の子供は入店できなかったり、店内は禁煙などといったレギュレーションがある。完全無化学調味料の店ではないが、それを気にしなければ京都ナンバーワンの塩ラーメンであり、特に飲んだ後に食べるなら最高の一杯だ。

●住所：下京区高辻通東洞院東入ル三軒町551　●電話番号：075-344-6623　●定休日：不定休　●営業時間：11時半～13時50分、18時～21時50分(スープがなくなり次第終了)　●予算：炭火焼地鶏塩らーめん850円　●アクセス：地下鉄烏丸線・四条駅5番出口を出て左へ。「ダイワロイネットホテル」を過ぎた信号を左折し、高辻通を進む。「ホテル日航プリンセス京都」を過ぎると左側にある。四条駅から徒歩3分　●最寄りのランドマーク：ダイワロイネットホテル京都四条烏丸、ホテル日航プリンセス京都　●お勧めポイント：京都ナンバーワンの塩ラーメン

猪一(いのいち)

京都で今最も勢いのあるラーメン店。真新しい店内は、入り口側にテーブル席が1つと奥に小さなカウンター席しかない。このため、店の前には常に行列が出来ている。メニューを見ると、ラーメンは「支那そば」と「鶏そば」、「和牛そば」の3つしかなく、濃い口醤油を使用した「黒」と白醤油を使用した「白」のいずれかを選ぶことができる。また、サイドメニューには、「こだわり和牛めし」や「蒲焼きチャーシュー丼」、「とろろ岩のりご飯」、「赤玉生卵かけご飯」、「自家製・味

付焼売」、「自家製・杏仁豆腐」、「飲むサラダ（緑黄色野菜のスムージー）」などがある。

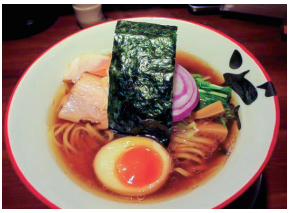
ランチタイムにはラーメンとご飯のセットがあり、かなりのお値打ち感がある。この日はお昼の訪問だったので、まずは一番人気の「支那そばランチ」を「支那そば（白）」と「こだわり和牛めし」のセットで頂くことに。「支那そば（白）」は、言われなければ塩ラーメンと勘違いしてしまうようなビジュアル。透明なスープは魚介の旨味と野菜の甘みを感じて悪くないが、多少物足りなさを感じてしまう。食べログでは香味油が気になるような表現も見受けられるが、僕としては特に違和感はない。麺は比較的コシのある中細のストレート麺で、これでもう少し加水率が高ければモチッとしていてパーフェクトである。さらに、極太のシナチクは味はまあまあだがとても歯切れが良く、チャーシューや味玉はごく普通。「こだわり和牛めし」と「和牛そば」は黒毛和牛を使用しているらしく、この日の牛は佐賀牛と掲示されていた。「こだわり和牛めし」の味は想定内の味で、特に感動はない。

僕のお勧めは「鶏そば（黒）」。「白」に比べると、濃い口醤油によって圧倒的に深みが増し、鶏ガラベースのスープとの相性も抜群。あまりに美味しいので、ライスを入れて“おじや”にして食べたいと思うほど。さらに、胸肉を使った鶏チャーシューもミディアムレアな食感が絶妙に美味しい。この店では無料の「とろろ昆布」のトッピングや柚子皮が添えられて出るが、両者とも味に変化が出るものの、特に相乗効果はみられない。つまり、それだけスープの完成度が高く、何も入れない方がむしろ美味しいのである。

ちなみに、ランチタイムよりもディナータイムの方が圧倒的に待ち時間が短いが、もしもランチタイムに行くなら、開店10分前の11時20分に並ぶのがお勧め。ラーメン店にしては珍しく店員の対応も良く、とても好感が持てる。また、前述のようにディナータイムはセットメニューがなくなり、単品での注文となるのでご注意を。

●住所：下京区恵比須之町528 エビステラス1階　●電話番号：075-353-7413（予約不可）　●定休日：月曜　●営業時間：11時半～14時半、17時半～22時半　●予算：鶏そば黒900円　●アクセス：地下鉄烏丸線・四条駅、阪急京都線・烏丸駅19番出口を出て、四条通を河原町方面へ向かう。「三菱UFJ信託銀行」を過ぎ、「藤井大丸」を過ぎた角を右折して寺町通を進む。「エディオン」を過ぎて進むと「TSUTAYA」が見えるのでその向かい（右側）。四条駅、烏丸駅から徒歩10分　●最寄りのランドマーク：みずほ銀行京都支店、藤井大丸、寺町通、エディオン寺町店　●お勧めポイント：京都で今最も人気のアッサリ系ラーメン

拳ラーメン KOBUSHI



新しくオープンした「京都水族館」の近くにある人気のラーメン店。この店の売りは看板にもある“鮮魚ダシ”と“塩釜チャーシュー”。店内は手前に大きめのテーブル席があり、奥にはL字型のカウンター席がある。

メニューを見ると、「塩系」4種と「醤油系」4種、「つけ麺」3種、「濃厚ラーメン・豚にぼWING」、「汁なし担々麺」、「黄金鶏和え麺」、そして季節の麺（この日は石焼きアジアン味噌和え麺）がある。

「塩系」と「醤油系」では麺の太さが異なり、「塩系」は粒々の全粒粉の中細ストレート、「醤油系」はリングイネのような太めの平麺である。歯ごたえや喉越しは圧倒的に「醤油系」平麺の方が良い。もともとこの店は塩ラーメンが美味しいと有名になった店だが、「塩系」のスープそのものは悪くないもののインパクトがなく、麺とも調和していない。なので、僕のお勧めは「醤油系・拳ラーメン」。醤油のスープは、丸鶏の圧倒的な旨味、控えめな魚介の風味、野菜の甘みなどが一体と

なっていて重層感を感じる。スープだけであれば間違いなく3つ星であり、京都ラーメン店の中でもトップレベルの美味しさ。

拳ラーメン（通常のラーメンに煮卵が入ったもの）の共通具材は、「塩系」、「醤油系」共にネギとシナチク、味玉、海苔である。これらに対し、「塩系・拳ラーメン」は鶏チャーシューと豚モモチャーシュー、三つ葉、「醤油系・拳ラーメン」は豚バラチャーシューと豚肩チャーシュー、そして水菜とレッドオニオンスライスと具材が異なっているが、具材に関しては「塩系」の方がいい。

実は今回、最近評判の「黄金鶏和え麺」が食べたくなっての訪問であったが、このメニューの具材である“キンカン（鶏の未成熟卵）”の入荷のめどが立たないとして、しばらくの間休止しているらしい。残念であったが、次回にまたチャレンジしたい。ちなみに、昼間は行列ができて待たなければならないが、夜は空いているので締めのラーメンとしても良いかも。また、近くには豚骨スープが自慢の姉妹店「拳10ラーメン KOBUTON」もある。

●住所：下京区朱雀正会町1-16　●電話番号：075-351-3608　●定休日：水曜　●営業時間：11時半～14時半、18時～22時　●予算：醤油系・拳ラーメン750円　●アクセス：JR嵯峨野線・丹波口駅を出て右へ、中央卸売市場と線路の間の「千本通」を進む。「中央信用金庫」を過ぎて300mほど進むと七条通に出るので左折。すぐ左側に「京都トヨペット」が見えるのでその手前。丹波口駅から徒歩10分　●最寄りのランドマーク：中央信用金庫、京都トヨペット　●お勧めポイント：重層感のある素晴らしいスープの醤油ラーメン

新福菜館 本店

京都駅近くの「たかばし」にある老舗ラーメン店。この店は、京都を代表して「新横浜ラーメン博物館」にも出店したほどの有名店。隣にある「本家 第一旭」とともに、早朝から多くの客で賑わっている。両店とも、早朝から比較的夜遅くまで通しでやっているので、とても便利。以前はこの店の方が圧倒的に人気だったが、今回改めて行ってみると何故か逆転し、「本家 第一旭」の方が更なる行列店となっていた。また、テレビや雑誌にでも取り上げられたのか？この店の方は、以前と違って若い女性客が目に付く。しかも、女性客なのに、「中華そば（小）」と「ヤキメシ」の両方を食べているのだ。

“京都ラーメン”は、緑色の九条ネギがタップリとのっているのが特徴の一つ。この店も他のラーメン店と同様、京都産の九条ネギがのっているが、スープの色は他店とは異なり、「伊勢うどん」のように“タマリ醤油”を彷彿させる真っ黒な色なのである。一見濃くてクセがありそうだが、魚介系の味はごく僅かで動物系スープも強くなく、味は意外にサッパリとしている。中太ストレートの麺も悪くない。今回訪れたときには、前述のように「中華そば（小）」を注文している女性客が目立った。隣の「本家 第一旭 たかばし本店」にも小さいサイズのラーメンがあるが、これは、両店を同時に食べ比べてみたい方や、量が食べられない女性客や年配客にとっては嬉しいサービス。もちろん「中華そば」も美味しいが、僕はここの黒いヤキメシ（チャーハン）が大好物で、京都に来るとよく朝食代わりに食べている。若い頃には、「ヤキメシ」と「中華そば」の両方を食べていたほど美味しい。パラパラに炒められた「ヤキメシ」は、味が濃いめで香ばしいチャーシューと醤油の香りが何とも言えない。「まかないどん」なる新作メニューも登場し、今回新たにトライしてみた。御飯の上に薄く切られたチャーシューとモヤシ、そして九条葱がのっている。それに、チャーシューを煮たタレとタップリのコショウがかけられていて、これは美味しい！また、スープを取る一番ダシを使って作られたテイクアウト専用の「冷凍まかないカレー（300円）」も

登場した。ちなみに、京都市内にはいくつかの支店があるが、早朝から営業しているのはこの本店だけである。

●住所：下京区東塩小路向畑町569　●電話番号：075-371-7648　●定休日：水曜、不定休　●営業時間：7時半～22時 、11時～15時（水曜日）　●予算：中華そば（並）650円、中華そば（小）550円、ヤキメシ500円　●アクセス：JR京都駅の中央口を出て右へ向かう。「メルパルク京都」を過ぎ、塩小路通沿いの線路側の歩道の信号を渡る。「TOPΣ京進」前を過ぎ、次の高倉塩小路交差点を右折すると上りの「たかばし」が見えるので、その右側。JR京都駅より徒歩3分　●最寄りのランドマーク：JR京都駅、TOPΣ京進、たかばし

本家 第一旭 たかばし本店

朝 深夜

以前は京都に来ると、ホテルで朝食をとらずに、この「本家 第一旭」か、隣の「新福菜館 本店」で朝食をとるのが楽しみで、自分の家族や後輩たちとよく食べたものだ。この店の出身者が神戸や名古屋などで有名ラーメン店のオーナーとして成功を収めているところをみると、この店の味は万人に好まれる味なのかも知れない。本日は午前9時に来店した時点で既に行列ができていたが、前日の23時くらいに通りがかったときにも長い行列を作っていた。以前からそこそこの人気店だったことには間違いないが、夜以外の長い行列はあまり見たことがなく、最近どこかのマスコミで取り上げられたのだろうか？店内は「新福菜館 本店」と同じような間取りで、左にカウンター席、右にテーブル席がある。

小皿に載せられて出てくる「ラーメン」は、5～6枚のチャーシューと茹でモヤシ、そしてたっぷりの九条ネギがのっている。チャーシューは脱水しすぎのこともあるが、澄んだ濃めの醤油スープとシャキシャキの茹でモヤシとよく合う。麺は中細ストレート麺でこちらも悪くない。「特製ラーメン」はいわゆるチャーシュー麺のことで、チャーシューがさらにてんこ盛りの状態で、満足すること請け合い。30年くらい食べて続けているが、味は全く変わらず、どこか懐かしさを感じさせる中華そばである。

●住所：下京区東塩小路向畑町845　●電話番号：075-351-6321　●定休日：木曜　●営業時間：5時～翌2時　●予算：ラーメン650円、特製ラーメン850円　●アクセス：JR京都駅の中央口を出て右へ向かう。「メルパルク京都」を過ぎ、塩小路通沿いの線路側の歩道の信号を渡る。「TOPΣ京進」前を過ぎ、次の高倉塩小路交差点を右折すると上りの「たかばし」が見えるので、その右側。JR京都駅より徒歩3分　●最寄りのランドマーク：JR京都駅、TOPΣ京進、たかばし

ラーメン専門店 大輝

京都の西の外れにあるラーメン店。郊外にあるせいか、客のほとんどは常連客で、行列をつくることは滅多にない。古そうな外観であるが、中はピカピカに磨かれて清潔感がある。店内はL字型のカウンター席が10席のみと狭く、聞くところによると、先代が引退して現在は2代目の若夫婦でやっているらしい。

メニューを見ると「しょうゆラーメン」の他に「みそラーメン」もあるが、客の8割は「しょうゆラーメン」を注文する

という。具材は茹でモヤシと九条ネギの他、薄く切られたモモチャーシューが6枚以上入り、「本家 第一旭 たかばし本店(→ ラーメンの63頁を参照)」を彷彿させるようなラーメンである。スープは脂が浮いた薄濁りの豚骨ベースのスープで、見た目とは裏腹に後味がサッパリとしている。旨味とコクが備わった非常に美味しいスープである。「本家 第一旭」のスープに比べると、こちらの方が味が濃く脂も強めだ。先代の頃に比べると若干塩分が濃い気がする。麺は中細のストレート麺で、特にコシは感じられない。これでもう少し麺が良ければ評価を上げても良いかも。ちなみに、店内は全席禁煙である。

●住所:右京区梅津西浦町16 ●電話番号:075-882-9897 ●定休日:月曜 ●営業時間:11時～15時、17時～22時(日曜・祝日は20時まで) ●予算:しょうゆラーメン(並)750円 ●アクセス:JR京都駅から市バス28系統嵐山大覚寺行きで12分、梅津西浦町下車、徒歩5分。阪急京都線、京福嵐山線・西院(さいいん)駅からタクシーで3分 ●最寄りのランドマーク:サンコール ●お勧めポイント:「本家 第一旭 たかばし本店」を彷彿させるラーメン

麺屋 極鶏

一乗寺にある人気の鶏白湯ラーメン店。実は、北大路通の「高野交差点」からこの店までの約1㎞の東大路通沿いには、ラーメン専門店が何と13軒もあり、京都でも屈指のラーメン銀座の様相を呈している。この日は真夏の炎天下の午前というコンディションにも関わらず、写真の様に店の前には開店前から既に長い行列ができていた。店内は思ったよりも狭く、右側に5つのカウンター席と、そして右奥に小上がりと左奥にテーブル席がそれぞれ1つずつある。

メニューを見ると、店のお勧めの超濃厚肉濁鶏白湯スープの「極鶏・鶏だく」の他、これに厳選された唐辛子を丼ぶり一面にかけた「極鶏・赤だく」、自家製マー油を加えた「極鶏・黒だく」、魚介系味の「極鶏・魚だく」の計4種類がある。今回はもちろん、この店の基本スープである「極鶏・鶏だく」をチョイス。

この店の売りは、何と言っても“超濃厚肉濁鶏白湯”と命名しているように、ドロドロとした鶏白湯スープが売りなのである。「天下一品」や「天天有」などの白濁した鶏白湯ラーメンは、今や“京都ラーメン”の代名詞となっているが、ついにはこのドロドロ系ラーメンに極まったという感がある。ドロドロの豚骨白湯であれば、かつて薄野にあった先代の「麺処まるは 健松丸」など多数の店が思い浮かぶが、鶏白湯では東京新橋の「濃厚鶏そば 麺屋 武一(→ 銀座グルメバイブル・ラーメンの頁参照)」やチェーン店「天下一品」の「こってり」を超えるようなドロドロ系鶏白湯には出会ったことがない。

出てきた「極鶏・鶏だく」のスープはドロドロの薄茶色で、まるでベジポタ系か濃厚豚骨背脂スープのようにも見える。レンゲですくって一口含むと、それはまるで鶏エキスたっぷりのポタージュスープのよう。いや、ポタージュスープなんてもんじゃないくらい半端なく濃厚なのである。それはラーメンと言うよりも、濃厚系ラーメンと名古屋の「麺屋 はなび」の“元祖台湾まぜそば”の中間に位置するような別種のラーメンと言っても良いくらい。具材は青ネギと白髪ネギのダブルネギに、厚めのシナチクと肩ロースのチャーシュー。麺は低加水の中太ストレート麺で、このスープに合っているかどうかは別として、これはこれで悪くないと思う。但し、スープの濾しが甘いせいか、スープの底に鶏の骨の細かい欠片が見受けられ、これがスープを飲んだときの食感を悪くしている。しかしながら、ここまで濃厚な鶏白湯は珍しく、怖いもの見たさではないが、京都に来たなら一度味わってみてはいかがだろうか。

●住所：左京区一乗寺西閉川原町29-7　●電話番号：075-711-3133　●定休日：月曜　●営業時間：11時半～22時（スープが無くなり次第終了）　●予算：極鶏・鶏だく700円　●アクセス：北大路通と東大路通の交差点「高野交差点」から東大路通を北へ1㎞。叡山電鉄・一乗寺駅を出て曼殊院道を右へ進む。信号のある交差点を右折して東大路通を400mほど進むと左側に見える。一乗寺駅から徒歩6分　●最寄りのランドマーク：北大路通、東大路通、一乗寺駅　●お勧めポイント：日本一濃厚な鶏白湯スープのラーメン

中華そば 高安

深夜

週末になると常に行列ができる京都の人気ラーメン店。店内は白の椅子と木のテーブルが印象的で、まるでデザイナーズカフェのよう。アーティスティックで、ラーメン店としてはある意味ミスマッチとも思えるインテリアでもある。手前に円形のカウンター席、右にはなだらかな流線型をしたL字型のカウンター席、さらに左側にはテーブル席がある。この店の人気は「中華そば」と「からあげ3個」がセットになった「からあげ定食」であるが、他の客が食べている「からあげ」を見ると、通常の2倍くらいはあろうその大きさにびっくり。この日は既にラーメン店を1軒食べ終えた後だったので、敢えて「中華そば」だけを注文することに。後で分かったことだが、この店の名物である「からあげ」はカレー風味で、食べきれなかった「からあげ」はお持ち帰りもできるらしい。メニューを見ると、麺はこの他に「中華そば」に牛スジがのった数量限定の「スジラーメン」と「チャーシューメン」の計3つだけととてもシンプル。

「中華そば」のスープは、鶏ガラベースに豚骨が加わったと思われる白湯スープ。同じ一乗寺にある有名ラーメン店「天天有」の鶏白湯スープにも近いような気がする。一見すると濃厚そうであるが、これがまた絶妙なバランスで、最後まで飲み干せるほどサッパリとしている。また、物足りないと感じる方は、テーブルに置かれた食べ放題の「辛子ニラ」や「辛子味噌」を入れると更にパワーアップし、個性的なラーメンに変身する。麺は中細のストレート麺で適度なコシがあるものの、どちらかと言えば柔らかめなので、硬めと注文した方がよいかも。具材はシンプルで、チャーシューが4枚とシナチク、そして葱のみ。どちらかと言えば、オーソドックスな優しいタイプのラーメンで、ガツンとハマル味ではないが、実に京都らしい美味しいラーメンである。

ちなみに、無休で夜の遅くまで通し営業しており、大食漢の方には、土日・祝日を除くランチタイムにはライスが無料となるのも嬉しい。

●住所：左京区一乗寺高槻町10　●電話番号：075-721-4878　●定休日：無休　●営業時間：11時半～24時　●予算：中華そば700円、からあげ定食1,020円　●アクセス：北大路通と東大路通の交差点「高野交差点」から東大路通を北へ600m。叡山電鉄・一乗寺駅を出て曼殊院道を右へ進む。信号のある交差点を右折して東大路通りを200mほど進むと右側に見える。一乗寺駅から徒歩5分　●最寄りのランドマーク：北大路通、東大路通り、一乗寺駅　●お勧めポイント：京都らしい白湯スープでありながらサッパリとした中華そば

いいちょ

京都で人気の行列ラーメン店。北大路通から目を凝らしてみると、ちょっと入った左側の細い通りに黄色いスタンド看板が見える。行列こそ見られなかったが、開店直後にもかかわらず、店内は既に多くの常連客で溢れていた。客層はどちらかというと中高年客が目立つ。一押しの「ラーメン」は背脂が浮いた醤油味で、スープが少し濁っている。トンコツと鶏ガラがブレンドされたスープはとてもコクがあり、見た目とは裏腹にサッパリとしていて飽きが来ない。非常にアバウトな表現をすれば、たかばしにある「本家 第一旭 たかばし本店」と北白川の「ますたに」の中間的なイメージのラーメンである。中太ストレート麺のコシも丁度良く、実に完成度の高いラーメンだ。また、福知山産モチ豚を使った薄切りのチャーシューも美味しく、常連客の多くは200円増しで「チャーシュー麺」にしている。ちなみに、今回は食べられなかったが、この店の「焼きめし」も美味しいという噂だ。店主や店員の対応もフレンドリーで温かく好感触。帰りに、地下鉄駅までの道沿いにある「美玉屋(→ お土産・ショッピング・見るの114頁を参照)」で黒蜜団子を、さらに「ハンデルスベーゲン(→ スイーツの101頁を参照)」でアイスクリームを食べれば、大満足すること間違いなしの鉄板B級グルメツアーコース。

●住所:左京区下鴨東半木町70-10(府立大学前交差点北西角) ●電話番号:075-711-0141 ●営業時間:11時～15時15分、17時半～21時(売り切れ次第終了) ●定休日:木曜(祝日は営業)、不定休日あり ●予算:ラーメン(並)600円(+200円でチャーシュー麺に)、焼きめし(並)400円(ラーメンと焼きめしを一緒に注文すれば100円引きに) ●アクセス:地下鉄烏丸線・北大路駅3番出口を出て左へ。滋賀銀行を過ぎて信号を渡る。賀茂川を渡り、しばらく北大路通を直進して「あさひ北大路店」、「クリーニングぴいぶる」を過ぎ、右に「音羽酢」が見えたら左に三角のグリーンベルトが見えるので左折すると左奥に見える。地下鉄烏丸線・北大路駅より徒歩12分 ●最寄りのランドマーク:滋賀銀行北大路支店、北大路通、あさひ北大路店、クリーニングぴいぶる ●お勧めポイント:京都で人気の背脂醤油ラーメン

紫蔵(しくら)

京都では珍しい横浜・家系ラーメン店。もともと学生の多い京都では、「博多長浜ラーメン みよし」や「天天有」、「天下一品」などの濁ったトンコツスープが人気。なので、京都には横浜・家系ラーメンがすんなりと受け入れられる素地が整っているのである。店内は通常のカウンター席のラーメン店と同じくらいの広さ。外には長い行列ができているが、行列の原因は人気だけではなさそうである。並んでみていると、通常の人気店より客の回転が異常に悪いのである。中に入って気がついたのは、店主の作る段取りや店員の注文をとるタイミングが悪く、これも行列の大きな要因となっている。ラーメンは、太麺に味が濃いめの茶色いトンコツスープ、そして表面に鶏皮からとった鶏油(チーユ)が浮かんでいる。これら麺の硬さやスープの濃さ、鶏油の量などを注文の際に調整できるのが家系ラーメンの特徴。また、具にほうれん草や多めの海苔がのっているのも家系のお約束である。茶色に濁ったトンコツスープは丁寧にとられており、臭みがほとんどなく、とても円やかで美味しい。この店のもう一つの売りは、厚切りのチャーシュー。脂身が少ない割りにはとろける様に美味しい。なので、チャーシュー麺が1番人気なのだが、チャーシュー麺は夕方には完売することもしばしば。並ぶときには駐車場前には並べないので、赤いパイロンとパイロンの間を離れて並ばなければならないのでご注意を。

●住所：北区平野宮北町14番地　●電話番号：075-462-3737　●定休日：水曜　●営業時間：11時半～14時半、17時～22時半（売り切れ次第終了）　●予算：らーめん（並）700円、ちゃーしゅーめん900円　●アクセス：地下鉄烏丸線・今出川駅から今出川通を西へ進み、北野天満宮を過ぎて、西大路通信号を右折。しばらく進むと平野神社が見えるので、その北角近く。地下鉄烏丸線・今出川駅から約2km。京都駅からタクシーで2,000円くらい。　●最寄りのランドマーク：平野神社、北野天満宮　●お勧めポイント：京都では珍しい横浜・家系ラーメン

大黒ラーメン 本店

深夜

京都の伏見にある人気のラーメン店。通りから少し入った目立たないところにあるが、店内はいつも常連客で溢れている。信号のような暖簾をくぐって店内に入ると意外と広く、活気に溢れている。奥にオープンキッチンのカウンター席が、そして入口側にはテーブル席がある。

壁に貼られたメニューを見ると、基本的にラーメンは1種類のみ。バリエーションとして、「ラーメン」、「ラーメン大盛り」、「ラーメンメンマ入り」、「チャーシュー麺」、「チャーシュー麺大盛り」があるのみ。しかも、特筆すべきはその値段の安さ。「ラーメン」は今時何と500円で、「チャーシュー麺」でも630円という良心的な価格なのである。この日は夜の10時の訪問であったが、ビールで「キムチ」をつまんでいる方、「ラーメン」を食べ、さらに「焼めし」をシェアして食べている常連客らしき方を多く見かけた。このパターンは、「新福菜館 本店（→ ラーメンの62頁を参照）」でよく見かけるシーンである。

この店はチャーシューも美味しいので、僕のお勧めは「チャーシュー麺」。「チャーシュー麺」は、京都らしく九条ネギと茹でモヤシがタップリとのっており、チャーシューが隠れてしまうほど。シナチクなどは入っていないので、食べたい方は「ラーメンメンマ入り」で注文しよう。スープは混濁しており、豚骨と鶏ガラをブレンドした醤油味のスープ。とてもマイルドで旨味のあるスープだ。これに対し、麺はストレートの中細麺で、コシがなく物足りない。これで、麺が良ければもっと評価を上げても良いと思う。

●住所：伏見区京町大黒町118　●電話番号：075-612-3153　●定休日：月曜　●営業時間：11時～23時（スープ無くなり次第終了）　●予算：ラーメン500円、チャーシュー麺630円　●アクセス：近鉄京都線・桃山御陵前駅（地下鉄烏丸線乗り入れ）出口を出て右へ進む。最初の交差点を右折し、100mほど進むと右に見える。桃山御陵前駅から徒歩2分　●最寄りのランドマーク：近鉄京都線・桃山御陵前駅　●お勧めポイント：ワンコインで食べられる良質な京都ラーメン

らーめん キラメキノトリ

神宮丸太町駅近くにある人気のラーメン店。以前、一乗寺のラーメン店を取材していたときにこの店の支店を見かけ、ネーミングが気になったので取材してみた。本店にあたるこの店は、常に混み合っている。店内に入ると左にオープンキッチンのカウンター席が、そして右側にテーブル席がある。先ずは自動券売機で食券を購入。

この店は鶏白湯の専門店であるので、店のお勧めは、こってり鶏白湯スープの「鶏白湯らーめん」。この他に、鶏と煮干

しのWスープの「にぼどり」がある。「鶏白湯らーめん」はスープが白く混濁し、コラーゲンタップリで美味しいが、やや舌にざらつく感じが残る。チャーシューはイマイチで、穂先メンマも普通。麺は中太からやや太めの自家製ストレート麺で、これはコシがあっていい。

僕のお勧めは名古屋発祥の“まぜそば(→ 名古屋グルメバイブル・台湾まぜそば「麺屋 はなび」の頁を参照)”「直太朗」。京都で「まぜそば」というのもすこし変な気もするが、全国的にみても「まぜそば」は現在トレンドなので、食べたことのない方は味わってみてほしい。出てきた「直太朗」には、刻みネギ、ニンニク、海苔、ミンチ、魚粉、生卵の黄身がのっており、これに刻みニラが加われば、まさに名古屋「麺屋 はなび」の「元祖台湾まぜそば」とビジュアル的に同じである。味的は「麺屋 はなび」の方が花山椒が香り、よりスパイシーであるが、こちらもなかなか美味しい。麺を食べた残り汁に無料の小ライス「追い飯」を混ぜて食べれば、その美味しさを2度味わえる。

●住所:上京区出水町281永田ビル1F ●電話番号:075-231-2505 ●定休日:不定休 ●営業時間:11時～14時半、18時～22時半 ●予算:まぜそば・直太朗(〆ご飯付き)小・並・大750円、特・メガ・ギガ850円 ●アクセス:京阪本線・神宮丸太町駅出入口1を出て鴨川を渡り、丸太町通を進む。河原町通を右折して下鴨方面に向かうと右側にある。神宮丸太町駅から徒歩6分 ●最寄りのランドマーク:河原町丸太町交差点 ●お勧めポイント:名古屋発のまぜそばが美味しい

らーめん セアブラノ神

壬生のマンションの1階にある「背脂煮干そば」が評判の店。先ずは、自動券売機で食券を購入。店内はカウンター席しかなく、カウンター席の後ろには比較的広い待合席がある。メニューを見ると、通常のラーメンのみならず、今時の麺である“つけ麺”や“まぜそば”、“汁なし和え麺”などもあるようだ。平日限定と書かれたメニューがいろいろあるが、現在はいつでも昼夜関係なく全てのメニューを注文できる。

初めての訪問である今回は、「背脂煮干そば」に味玉をトッピングした「味玉煮干そば」にトライ。麺は太麺か中太麺から選べるが、中太麺をチョイス。背脂は増量した「鬼脂」もあるようだが、“初めて来店の方にはお勧めしておりません”との記載があったので、今回は通常のものを。麺はモチッとした感じではあるが、コシはそれ程ない。スープは塩味が若干薄めで、煮干しの風味は強くない。スープの表面にはタップリの背脂が浮いているが、背脂は少し硬めだ。鶏ガラベースと豚骨のブレンドなのか、醤油スープは比較的アッサリとしていて美味しい。具材のネギは九条ネギとタマネギのダブルネギで、シナチクやチャーシューはごく普通。この他に、10食限定の白湯スープ「背脂煮干白湯そば」や背脂が苦手という人のために背脂の入らないアッサリ鶏ガラベースの「地鶏醤油そば」や「地鶏塩そば」などもある。

ちなみに、全てのメニューを店主1人で作り、年輩のおばさんがサービスをしているので、注文の流れが悪く、出てくるのにかなり時間がかかるのがマイナス点だ。

●住所:中京区壬生相合町25-4 デイスターアベニュー1階 ●電話番号:080-3119-8558 ●定休日:水曜、第3日曜 ●営業時間:11時半～14時半、18時～20時(売り切れ次第終了) ●予算:背脂煮干しそば700円 ●アクセス:阪急京都線・大宮駅を出て、大宮通を南側(バス乗り場や嵐電・四条大宮駅側)へ進む。「FRESCO」、「洛友中学校」を過ぎ、高辻通を右折する。「松原中学校」を過ぎるとすぐ右側。大宮駅より徒歩7分 ●最寄りのランドマーク:洛友中学校、松原中学校 ●お勧めポイント:背脂入りチャッチャ系の煮干し中華そば

うどん
蕎麦
餃子

うどん 蕎麦 餃子 山元麺蔵

京都一行列のできるうどん店である。どの時間帯に行っても常に行列ができており、そのもの凄い人気ぶりが窺える。平日お昼の平均待ち時間は約1.5時間、土日・祝日のお昼の平均待ち時間は2時間くらいの覚悟が必要。夕方の4時半〜5時くらいが最も空いているが、場合によっては売り切れになっていることもあるので、夕方の訪問には電話での確認が必要だ。

この店のお勧めは人気の「鶏ささみ天ざる」。麺は讃岐うどんらしい角張った太麺である。表面がツルツルしていてコシがあり、歯ごたえ十分。麺だけなら全国的に見てもトップクラスの美味しさである。しかしながら、ほぼ一般的な麺の長さの温かいうどんに比べると、冷たい「ざるうどん」の麺は何故か異様に長く、コシがある分切りづらい。このため、プラスチック製の麺切り道具が付いてくる。つけ汁は出汁の香りや甘みもほどほどで、口当たりが良く食べやすい。最後にサービスでミニ杏仁豆腐が付くが、これは食べても食べなくても良いくらいのレベル。人気の温かいうどん「京カレーうどん」は、店員からスパイシーで辛いと説明されていたが、実際はそれほどではなく中辛程度の辛さ。具材の刻み揚げは甘過ぎで、総合的にお勧めではない。また、人気の「土ゴボウ天丼」の“ごぼう天”は悪くはないものの、特にお勧めというレベルではない。さらに、コショウが効いた「鶏ささみ天」もそれなりに美味しいが、外側がカリッとして中がシットリした東京の「うどん 丸香」や札幌の「手打ちうどん 寺屋」のものには残念ながら及ばない。

外で待っている客に対しておしぼりやお茶のサービスがあるなど、店員の接客はこの種の人気店にしてはすこぶる良い。ちなみに、僕が思うお昼の最も効率的な並び方は、開店1時間前に並ぶことである。およそ1時間前に店が開くため、もしも先頭から10人くらいであれば、外でなく店内の椅子に座って待つことが出来るため楽なのである。いずれにせよ、待ってまでも食べたいか？と聞かれれば、僕は正直それほどではないと思う。

●住所：左京区岡崎南御所町34　●電話番号：075-751-0677　●定休日：木曜、第4水曜（祝日の場合には翌日休業）　●営業時間：11時〜19時45分（水曜日は11時〜14時半、売り切れ次第終了）　●予算：鶏ささみ天ざる945円　●アクセス：地下鉄東西線・東山駅1番出口を出て三条通を左へ進む。「白川橋」を渡り、「三条神宮道交差点」の信号を過ぎ、さらに左にある小さな鳥居を過ぎたすぐの信号（岡崎通、「お好み焼・鉄板焼 きらく」があり）を左折する。細い岡崎通を300mほど進むと急に開けて通りが広くなり、左に「京都市美術館」、右に「京都市動物園」が見える。さらに進むと、左に「岡崎公園」のテニスコートが見え、右に「山元麺蔵」の行列が見えるので、その先。東山駅から徒歩15分　●最寄りのランドマーク：岡崎公園地下駐車場・動物園側出入り口、岡崎通沿いお勧めポイント：京都で頂ける本格的な讃岐うどん

うどん 蕎麦 餃子 蕎麦屋 にこら

京都の蕎麦屋と言えば、「かね井」や「蕎麦工房 膳」、「蕎麦切塩釜」などが有名であるが、お酒を飲んで蕎麦をたぐるならこの店である。店は西陣の一角にあり、町家をリノベーションしたスタイリッシュな雰囲気。店に入ると左側にカウンター席、そして右側にテーブル席がある。トイレは奥の箱庭に一度出て入るという町家スタイル。

この店のメニューを見ると、蕎麦屋とは思えないくらい酒とつまみが豊富。日本酒は静岡の「磯自慢・純米吟醸」や愛知の「醸し人九平次・純米大吟醸」、山口「獺祭・純米大吟醸」、福井の「黒龍・純米吟醸」など15種類、焼酎は鹿児島の「富乃宝山」や宮崎の「中々」など7種類、さらに赤ワインと白ワインは各2種類ずつある。また、この日のつまみは、「京赤地鶏花椒焼き」、「あぶり京鴨・九条葱ソース」、「生桜海老のかき揚げ」、「自家製 にしん棒」、「真鯛の昆布〆カルパッチョからすみ和え」など22種類。この他に、「仁挽き杏仁豆腐・そば蜜シロップ」と「そば白玉入りぜんざい」の2種類のデザートと蕎麦メニューがある。つまみはどれも蕎麦屋とは思えないくらいバラエティーに富み、そして美味しい。

この店の蕎麦は、茨城県三和町の契約農家で無農薬栽培された「常陸秋蕎麦」の玄蕎麦を使用している。それを温度7℃、湿度60％の専用冷蔵庫で保管し、毎日石臼で挽きぐるみにして蕎麦粉100％の生粉打ちで供している。蕎麦は細めで食感はザラザラしている。生粉打ちなので、冷たい蕎麦がお勧めである。この日頂いた「ざるそば(せいろ)」は、たまたまだったのかも知れないが、以前と異なり、少しベチャッとした喉越しの良くないものだったため、今回は下げて評価した。蕎麦もつまみも全体的に価格設定が高めであるが、これは素材にこだわっているためとご理解頂きたい。

ちなみに、デザートの「仁挽き杏仁豆腐・そば蜜シロップ」は独特のコクと香りがあり、お勧めである。また、店内は禁煙であり、クレジットカードは利用できないのでご注意を。

●住所：上京区智恵光院通五辻上ル五辻町69-3　●電話番号：075-431-7567　●定休日：水曜、第1、第3火曜　●営業時間：11時半～14時、17時半～20時半　●予算：ざるそば950円、あぶり京鴨・九条葱ソース1,300円、真鯛の昆布〆カルパッチョからすみ和え1,200円　●アクセス：地下鉄烏丸線・今出川駅6番出口を出て左へ進み、すぐに「烏丸今出川交差点」を左折する。今出川通を進み、「白峯神宮」、「堀川今出川交差点」、「鶴屋吉信京都本店」、「京都市考古資料館」、「スズキアリーナ西陣」を過ぎた信号を右折する。智恵光院通を進み、交差点を1つ過ぎるとすぐ左側にある(本隆寺本坊の手前)。今出川駅から徒歩18分　●最寄りのランドマーク：鶴屋吉信京都本店、京都市考古資料館、スズキアリーナ西陣　●お勧めポイント：お酒を飲んで蕎麦をたぐるならこの店

うどん 蕎麦 餃子 ミスター・ギョーザ

昭和46年創業の人気の餃子専門店である。店は有名観光スポットである東寺のすぐ近くにある。この店はフジテレビの番組「テレビ社会実験・あすなろラボ」で、「U字工事」が全国トップ3の浜松餃子、宇都宮餃子、京都餃子を食べ比べ、京都餃子代表の「ミスター・ギョーザ」が一番美味しいと答えたことで更に人気がヒートアップしたという。

店はごく普通のラーメン店のような佇まいで、入口左にテイクアウト専門の窓口がある。日曜の昼に外で順番待ち

をしていると、近所の常連客と思われる客が次から次へと訪れ、大量の生餃子を購入していく。この店ではその日に仕込んだ餃子のみ販売しているため、売り切れ次第終了となる。なので、遠方から客が押し寄せる週末には閉店時間を待たずに終了となってしまうため、夜に訪れる場合は事前の電話確認が必要である。

店内はオープンキッチンのカウンター席の他、窓側にテーブル席がある。メニューを見ると、意外なことにラーメンなどの麺類もあったが、まずは生ビールと名物の「キュウリの丸漬け」を注文し、本命の餃子が焼き上がるのを待つ。出てきた小振りの餃子は、焼き面がキツネ色に焼き上がっており、皮は薄くカリカリでクリスピー。ニンニク、ネギ、キャベツ、牛豚赤身の合い挽き肉などの国産素材にこだわっているという具材は、どちらかと言えばオーソドックスな餡だが、コクがあるわりには軽めに仕上がっていていい。この日は既にラーメン店を1軒取材してきたにもかかわらず、2人前をペロリと平らげることができた。「泉門天 祇園本店(閉店)」ほど餡には深みがないものの、飲んだ後の締めの餃子としては良いかも。2つ星でも良いかなとも思ったが、焼くときに配慮が足りないためか、餃子同士がくっついてしまって食べづらかったので、今回は1つ星とした。

また、この店のタレは、通常の酢醤油の他に、京都では珍しく 神戸餃子のような味噌ダレ(こちらの店はゴマ油入り)もある。

ちなみに、この店の生餃子は「大丸京都店」と「タカシマヤ京都店」の地下食品売り場でも購入ができるが、京都までは行けないという方は、下記サイトから冷凍餃子が購入出来る。

●住所:南区唐橋高田町42 ●電話番号:075-691-1991 ●定休日:木曜 ●営業時間:11時半～20時半(餃子が売り切れ次第終了) ●予算:ギョーザ1人前270円、キュウリの丸漬け200円 ●アクセス:JR東寺駅から九条通を「東寺」方向へ向かう。「東寺」を過ぎて400mほど進むと左に「京都九条病院」が見えるのでその「九条新千本交差点」を右折するとすぐ右角。JR東寺駅から徒歩15分。JR京都駅八条口から車で4分 ●最寄りのランドマーク:東寺、京都九条病院 ●お勧めポイント:京都で今最も人気の餃子専門店

うどん 蕎麦 麺 餃子 ぎょうざ 歩兵

深夜

僕の行きつけだった祇園花見小路の「泉門天」が2014年10月をもって閉店したため、飲んだ後に行けるような餃子店がないかと探していたところ、この店を発見。意外なことに、かつての「泉門天」と目と鼻の先にある。店は町家を改造しているが、店内は全くそれを感じさせない今風の造りである。L字型のカウンター席の他、手前にテーブル席が2つだけと非常に狭い。

先ずは生ビールを注文し、アテに「肉味噌もやし」と「壺きゅうり」、「ポテトサラダ」を注文。「肉味噌もやし」は茹でモヤシにピリ辛の肉味噌をタップリとかけたもので、これは美味しい。「壺きゅうり」は、キュウリをゴマ油と醤油味をサッと和えた中華風のテイストで、これはまあまあ美味しい。「ポテトサラダ」は、生のタマネギが多すぎで微妙。

餃子は、ニラ入り餃子である「ぎょうざ」と、生姜テイストの「生姜ぎょうざ」の2種類。「泉門天」の餃子は、大阪のひとくち餃子「点天」と同じ薄いタイプの餃子で、皮をしっかりと焼いたクリスピーな食感が信条である。これに対し、この店の餃子は同じ一口餃子とは言っても、通常の餃子の一口タイプで、博多の鉄鍋餃子に近い感じだ。通常の「ぎょうざ」はラー油入りの酢醤油で頂くが、「生姜ぎょうざ」は味噌ダレで頂く。両方とも食べて比べてみたが、「ぎょうざ」の方が「泉門天」の餡に近く美味しいので、お勧めである。近くにあった「泉門天」を意識しているわけでは

ないと思うが、この店の餃子も相当カリッとしていてクリスピーだ。薄皮でかつ片面だけをカリッと焼いているだけに、クリスピーさが際立つ。繁華街の祇園で夜遅くまで営業しているので、2軒目や3軒目の店としてもいい。

●住所：東山区清本町373-3　●電話番号：075-533-7133　●定休日：日曜・祝日　●営業時間：18時～翌3時　●予算：ぎょうざ420円、肉味噌もやし420円　●アクセス：阪急河原町駅の出入り口1を出て、四条通を鴨川・八坂神社方面に進む。「京都四條南座」、大和大路通（縄手通）を過ぎ、次の角の小路（切り通し）を左折し、一つ目の交差点の右角にある。阪急河原町駅より徒歩5分。　●最寄りのランドマーク：京都四條南座、大和大路通（縄手通）　●お勧めポイント：深夜までやっているカリッカリの一口餃子

お好み焼き ドンブリ 鰻

あらた

深夜

京都で最も人気のお好み焼きの店。僕も何度か通った店だが、今回は約10年ぶりの訪問。店内は以前と変わらず、入り口付近にテーブル席が1つと正面にL字型のカウンター席、さらに左側にL字型の小上がりがある。

まずは冷えた生ビールと人気の「ピリカラきゅうり」を注文。「ピリカラきゅうり」は腐乳でも入っているのか？オイキムチとは違ったサッパリとコクがありお勧め。続いて鉄板焼きの人気メニュー「あぎ塩焼」と「ホソ塩焼」を注文。“あぎ”とは牛肉のアゴ肉のことで、筋張ったコリコリとした食感。アゴが丈夫でなければ決してお勧めはできないが、ニンニク風味の塩味が塩辛いくらいしっかりとしていてビールと良く合う。“ホソ”とは牛の小腸のことで、やはりニンニク風味の塩味でキャベツと共に炒められ、柔らかくこれもお勧め。スジ肉の炒め物である「すじ焼」や「すじキムチ」は、スジが硬めなのでよほど好きでなければお勧めできない。他の鉄板焼きメニューで選ぶなら、以前僕がよく食べていた砂肝焼き「砂ずり」がお勧め。また、この店の「とん平焼」は他店とは異なった独特の豚肉の卵巻きで、タップリのマヨネーズソースがかかっていて美味しい。

この店の人気のお好み焼きは、兵庫県で一般的な「薄焼き（広島風のような生地が薄いお好み焼き）」であるが、もちろん大阪で一般的な「混ぜ焼き（生地が厚いお好み焼き）」もある。また、この店の「薄焼き（ベタ焼）」は5種類あり、具材が選べる「ベタ焼」と、予め具材が決まっているこの店オリジナルである「あらたお好み」の他、「す焼」や京都特有の「マンボ焼き」、関西の人気商品「ねぎ焼」などがある。僕もこれらの違いをハッキリと覚えていないので、詳しくは店員にお聞き願いたい。とにかく、「薄焼き（ベタ焼）」で注文するなら「ねぎ焼」か「あらたお好み」を、「混ぜ焼き（お好み焼き）」で注文するなら「ブタ玉」がいい。また、今回は食していないが、「焼そば」や「辛焼そば」なども美味しいので、お腹に余裕があれば注文されたし。

とにかく、サービスの男性店員が明るく元気が良く、とても気持ちが良い。ちなみに、人気店だけに予約は必須で、油の臭いが服に付くので、付いても構わないような服装で伺いたい。

●住所：南区西九条院町24-4　●電話番号：075-661-5444　●定休日：日曜　●営業時間：17時～23時　●予算：とん平焼き690円、ホソ焼690円　●アクセス：JR京都駅八条口を出て、向かいにある「新・都ホテル」へ向かう。「新・都ホテル」と「駿台」の間の西洞院通を左折し、さらに「イオンモールKYOTO」の交差点を左折して東寺通を進むとすぐ左側。JR京都駅から徒歩5分　●最寄りのランドマーク：新・都ホテル、駿台、イオンモールKYOTO　●お勧めポイント：京都で最も人気のお好み焼きの店

お好み焼き ドンブリ 鰻 京うどん生蕎麦 おかきた

平安神宮の近くにある蕎麦とうどんの店。この店の並びには1時間以上待ちが当たり前の行列・讃岐うどん店「山元麺蔵」があるが、この店も昼時には行列ができる人気店なのである。ドアを開けると天井が高く、大きな生け花が飾られている。奥には坪庭があり、竹と木を使った特注の家具や江戸唐紙など、和を感じさせるモダンなインテリアがいい。また、ジャズが流れ、直接光や間接光などもそれを効果的に演出している。案内された席は僕1人であるにも関わらず、相席ではなく4名用のテーブル席であった。

この店のメインは蕎麦とうどんであるが、最近の一番人気はいかにも京都らしい「天とじ丼」である。出てきたその姿は、大きめの海老天2本にフンワリトロトロの玉子とじがかかっており、ビジュアル的にも食欲がそそられる。海老天の衣は玉子とじの水分を吸ってベチャッとしているかと思いきや、江戸前天丼のようにカリッと揚がっていた。ほんのりダシが効いた薄めの味付けは、親子丼の有名店「ひさご(→ 親子丼の75頁を参照)」よりもやや甘めなので、山椒よりも七味をかけた方がマッチする。白菜の浅漬けやしば漬けは美味しかったが、湯葉入りの赤出汁は後味が苦めでごく普通。ちなみに、店内は禁煙であり、小食の方や隣の「山元麺蔵」もハシゴしたいという方のために「ミニ丼」や海老天1本のものも用意されている。

店主を中心としたきめ細かなサービスはうどん店としては抜きん出ており、さらに行列店でありながら相席を要求しない点も素晴らしい。行列は開店後にできるので、行くなら開店直前か14時以降がベストであろう。

●住所:左京区岡崎南御所町34 ●電話番号:075-771-4831 ●定休日:火曜 ●営業時間:11時〜20時 ●予算:天とじ丼1,200円(ミニ丼650円、海老1本の天とじ丼1,000円) ●アクセス:地下鉄東西線・東山駅1番出口を出て三条通を左へ進む。橋を渡り、「三条神宮道交差点」の信号を過ぎ、さらに左にある小さな鳥居を過ぎたすぐの信号(岡崎通)を左折する。細い岡崎通を300mほど進むと急に開けて通りが広くなり、左に「京都市美術館」、右に「京都市動物園」が見える。さらに進むと、左に「岡崎公園」のテニスコートが見え、右に「山元麺蔵」の行列が見えるので、その先。東山駅から徒歩15分 ●最寄りのランドマーク:岡崎公園地下駐車場・動物園側出入り口、岡崎通沿い ●お勧めポイント:フワフワトロトロの玉子とじの「天とじ丼」が美味しい

お好み焼き ドンブリ 鰻 権兵衛

八坂神社近くの親子丼で有名な「ひさご(→ 親子丼の75頁を参照)」と同様、親子丼の専門店ではなく、普通の街の蕎麦屋である。しかしながら、この店の親子丼が滅法旨いのである。店内は、入り口に目新しいテーブル席が、奥の方は風情のある小上がりとなっている。小上がりは基本4名掛けのテーブルなので、混み合う場合には相席となることを覚悟しなければならない。5年ぶりにこの店の親子丼を食してみたが、やっぱり美味しい。2006年度版に比べると、150円も値上がりしていて、観光地価格なのか?親子丼としては破格の値段である。

この店の親子丼は山椒がかかった京風の親子丼で、蕎麦屋らしく出汁が効いている。このため、見た目は通常の親子丼よりもやや茶色い色をしている。甘さが抑えめで、出汁の深みに山椒

の香りが加わることで、それほどお腹が空いていなくてもスルスルと入ってしまう。使用している鶏は特に銘柄鶏ではないとのことだが、“丹波の赤鶏”の様な弾力と香りがして、鶏も申し分のない美味しさである。加えて、卵の火の通し方もトロトロで、卵の食感、出汁の深み、鶏の旨味と弾力、3拍子全て揃った親子丼で、日本トップレベルの親子丼であることは間違いない。

●住所：東山区祇園町北側254　●電話番号：075-561-3350　●定休日：木曜　●営業時間：12時～20時半　●予算：親子丼1,450円　●アクセス：阪急河原町駅の出入り口1を出て、四条通を鴨川・八坂神社方面に進む。「京都四條南座」、縄手通（大和大路通）を過ぎ、次の角の小路を左折するとすぐ左側。阪急河原町駅より徒歩5分　●最寄りのランドマーク：京都四條南座　●お勧めポイント：出汁の効いたトロトロの京風親子丼が味わえる

お好み焼き ドンプリ 蜂 ひさご

八坂神社近くにある蕎麦屋であるが、この店の名物は蕎麦ではなく親子丼。開店前から店の前には行列ができ、日曜日のこの日も30分くらい並んでからの入店となった。2006年の京都グルメバイブル取材時とは見違えるほど綺麗になった店内は、天井が高くとても清潔感がある。他の京都B級グルメ人気店と同様、この店も基本は相席である。僕は「菊乃井（→ 日本料理店の11頁を参照）」の店主・村田さんの著書でこの店のことを知って訪れて以来、この店の親子丼が大好物となった。

この店の親子丼は通常のものとは全く異なる。通常の親子丼は1杯ずつ小さな平鍋で作られるが、この店の親子丼は5人分なら5人分一度に深鍋で作られるのである。なので、ザックリと言えば、玉子がフワフワの“玉子とじ”のような“つゆだく”の親子丼なのである。この京都らしいハンナリとしたダシの効いた“つゆだく”の玉子には、予め山椒がかけられて出される。注文時にかけても良いかどうか聞かれるので、心配ならかけないで出してもらい、後でテーブルの山椒をお好みでかけてもいい。親子丼に山椒という組み合わせは、最初は馴染めなくても徐々に慣れて病みつきになるので、是非かけて食べることをお勧めしたい。また、親子丼には丹波の赤鶏のモモ肉が使用されているが、これがとても濃厚でコクがある。

●住所：東山区下河原通八坂鳥居前下ル下河原町484　●電話番号：075-561-2109　●定休日：月曜（祝日の場合は翌日が休み）　●営業時間：11時半～19時半　●予算：親子丼980円　●アクセス：阪急河原町駅の出入り口1を出て、四条通を鴨川・八坂神社方面に進む。京都四條南座を過ぎ、朱色の壁の大きな建物（お茶屋一力亭）過ぎて進むと正面に八坂神社が見えるので、八坂神社側へ信号を渡る。更に右に進み、最初の角を左折すると南楼門前に出るので右折する。「京ばん」、「京菓匠 栗阿彌」、「浜作 本店」を過ぎて進むと左側にある。阪急河原町駅より徒歩12分　●最寄りのランドマーク：お茶屋一力亭、八坂神社、浜作 本店　●お勧めポイント：京都ならではの玉子とじのような親子丼

お好み焼き ドンブリ 鰻 祇をんう

ミシュランガイド関西2014で1つ星を獲得した祇園の鰻店。店は花見小路の1本裏通りの祇園の町家街にある。この店は関西風ではなく、実は関東風の蒸した鰻の蒲焼きを出す。戸を開けると、調理場のある1階の入り口奥にもテーブル席があるが、メインはあくまでも2階の座敷。この店の名物は大きな木桶の中に数匹の鰻が敷き詰められた「う桶(3〜5人前)」であるが、今回の取材は僕1人だったため、「鰻丼(きも吸い付)」を注文することに。鰻丼には「松」と「竹」の2種類があるが、折角なので高い方の「鰻丼(松)」と「うざく」を注文。周りを見てみると、ほとんどの客はビールや冷酒と一緒にフワフワで熱々の「う巻」や「だし巻」を食している。

まず出てきた「うざく」は、酢の当たりが柔らかく、キュウリやミョウガ、海藻麺の食感も良かった。肝心の「鰻丼」の鰻はかなり小振りな鰻を使用している。焼き方は焦げ目が少なくスキルは高そうだ。また、鰻は全く泥臭さのない良質な鰻で、タレも甘みが少なくスッキリとしていい。フックラとした東京の一流店で食べる鰻の蒲焼きには及ばないものの、関西で食べる関東風の鰻の蒲焼きとしては決して悪くないと思う。

●住所:東区祇園町南側570-120　●電話番号:075-551-9966　●定休日:月曜(祝日の場合は翌日)　●営業時間:11時半〜14時、17時〜20時　●予算:う桶(3人前10,000円、4人前13,500円、5人前16,380円)、鰻丼(竹)3,250円、(松)4,250円　●アクセス:阪急河原町駅の出入り口1を出て、四条通を鴨川・八坂神社方面に進む。京都四條南座の前を過ぎて進むと、朱色の壁の大きな建物(お茶屋一力亭)が見えるので、その角を右折。100mほど進むと左側に「旅館・菊梅」と「京料理・西坂」見えるので、その前の道を右折する。すぐに「廣東料理・翠雲苑」が見えるので角を左折して進むと左側に見える。阪急河原町駅より徒歩6分　●最寄りのランドマーク:祇園花見小路、お茶屋一力亭　●お勧めポイント:京都で頂ける美味しい関東風の鰻の蒲焼き

バー
ダイニングバー
居酒屋

バー K家

バー ダイニングバー 居酒屋

深夜

京都で人気のオーセンティックバーである。外観は一般住宅のようで外から分かりにくいが、扉を開けると中には高い天井のエントランスが。さらに右へ進むと、古い日本家屋をリノベーションした広い空間が広がる。手前右側に厚い一枚板のカウンター席があり、左側には半個室のテーブル席が、さらに奥にはライトアップされた庭と15人まで対応できる座敷もある。

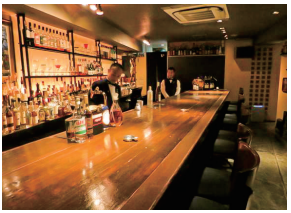
今回は1人だったのでカウンター席に座ったが、棚には蒸留酒がズラリと並べられて圧巻である。カウンター内には男性バーテンダーが2人いてカクテルを作っている。女性バーテンダーらしき店員（見習い？）もいるが、カクテルは作っておらず、もっぱらサービス担当のようだ。

まずは、いつものようにスタンダードカクテルを注文。「ギムレット」は甘くライムは人工的な香りがする。「マティーニ」はジンがピリピリとして全体的にライムジュースと溶け込んでおらず円やかさがない。このように、スタンダードカクテルはイマイチであるのに対し、フルーツカクテルは美味しい。特に、この店オリジナルのエスプーマを使った蜂蜜のカクテルは美味しい。スタンダードカクテルに関してはギリギリ1つ星といった感じだ。

素敵な京都らしい雰囲気にしてリーズナブルな価格。なるほど多くの客に支持され人気があるのもうなずける。ちなみに、この店の他にやはり町屋を改装した姉妹店「別邸 バー K家（075-255-5244）」もある。

●住所：中京区六角通御幸町西入ル八百屋町103　●電話番号：075-241-0489　●定休日：火曜　●営業時間：【月・水・木・日】18時～翌2時、【金・土】18時～翌3時　●予算：カクテル1,000円～1,500円前後　●アクセス：地下鉄東西線・京都市役所前駅を出て地下街「ゼスト御池」の「出口8御幸町南西」から出る。すぐ正面に見える「柊旅館」の手前角を左折し、「俵屋旅館」、「炭屋旅館」、「三木半旅館」を過ぎた角を左折した六角通のすぐ右側（三木半旅館のすぐ向かい）。地下鉄東西線・京都市役所前駅より徒歩5分　●最寄りのランドマーク：柊屋旅館、炭屋旅館、三木半旅館　●お勧めポイント：比較的大人数にも対応できる町家をリノベーションしたオーセンティックバー

BAR K6



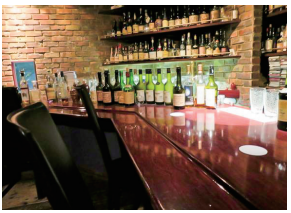
高瀬川源流部エリアにあるオーセンティックバー。店に入るとL字型の大きなカウンター席があるが、実はこれはイギリスのパブをイメージしたカジュアルスペースのカウンターである。更に左に進むと、奥に照明が落とされた重厚なカウンター席があり、こちらの方はオーセンティックバースペースとなっている。オーセンティックバースペースではチャージ料が取られるが、カジュアルスペースではチャージ料が取られない。

オーセンティックバーでのスタンダードカクテルのレベルは高く、どれもハズレがない。また、この店はオーセンティックバーとしては珍しく、この店出身者がオーナーを務める「ロッキングチェア(→ バーの80頁を参照)」と同様、フードメニューが豊富である。パスタ、サンドイッチ、ピザ、フライ、ハム、ローストビーフなどいろいろあるが、スモークのつまみが特に充実している。スモークものの中ではサーモンやベーコンなどが人気という。

ちなみに、この店は1階でワインバー「Cave de K」と200名限定のウィスキー専門の会員制バー「Bar Keller(完全予約制)」もやっている。そのためか、この店の蒸留酒もかなり充実している。

●住所:中京区二条通木屋町東入ル東生洲町481 ヴァルズビル2F ●電話番号:075-255-5009 ●定休日:無休 ●営業時間:【月曜〜木曜・日曜】18時〜翌3時、【金曜〜土曜】18時〜翌5時 ●予算:チャージ300円(オーセンティックバースペースでのみ) ●アクセス:地下鉄東西線・京都市役所前駅2番出口を出て御池通を進み、木屋町通を左折する。高瀬川沿いに進み、石垣のある「がんこ・二条苑」を過ぎて突き当たりのビルの2階(ザ・リッツ・カールトン京都の並び)。京都市役所前駅より徒歩5分 ●最寄りのランドマーク:高瀬川、木屋町通、がんこ・二条苑、ザ・リッツ・カールトン京都 ●お勧めポイント:大箱でありながらハイレベルなオーセンティックバー

カルバドール Calvador



この店を初めて訪れてまず戸惑うのは、店はどこにあるの?ということ。何故なら、ビルの入り口には看板などは一切無く、ビルには1階のスペイン料理店の看板しか出ていない。敢えてそうしないのは、毎日常連客で席がすぐに埋まってしまうためなのかも。事実、店主1人だけでやっているバーであるにもかかわらず、営業中もフリー客の来店や電話の問い合わせがひっきりなしにあって、その都度断るのも大変そうである。

古いビルのエレベーターで2階に降りると、ドアには店名の由来となっているリンゴのマークがあるだけで、やはり店名が書かれたものはない。ドアを開けると、緩やかなL型のカウンター席と多数の蒸留酒(主にカルバドス)が目に飛び込んでくる。カウンターの中の店主・高山さんは、お笑い芸人"ぐっさん(山口智充)"に似ており、しかも、顔だけでなく、声質や滑らかなトークも含めて似ているような気がする。実は、彼こそ日本ナンバーワンの「カルバドス(北フランスで作られるリンゴが原料の蒸留酒)」コレクターであり、世界的にも高山さんよりも持っている方はあまりいないほど。また、毎年フランスで行われるオークションにも参加し、古い良質なカルバドスを1年分購入してくるという。

そんな店主の作るカクテルは、繊細なバランス感覚が素晴らしい。甘さや香りが絶妙であるこ

とはもちろんのこと、いわゆる味にキレがあるのだ。それはスタンダードカクテルだけでなく、フルーツカクテルも同様である。特に、もしも行った日に生のザクロがあったなら、カルバドスベースのザクロのカクテルを是非注文してみてほしい。そして、締めはやはりオールドヴィンテージのカルバドスを頂こう。かなりのコレクションなので、バースデイヴィンテージのカルバドスもあるかもしれない。もしもブランデー好きな方なら、コニャックにも勝るとも劣らないその香りと深みにはまること請け合いで、「1968年MORISE」はお勧めである。また、少ないがワインも置いているようである。どんなカルバドスがあるのか見てみたいという方は、店のホームページからご覧になって頂きたい。

店の雰囲気や店主の軽妙なトークも含めて、また行きたいと思わせる京都ナンバーワンのオーセンティックバーである。前述のように、店主1人でやっている僅か8席のカウンターバーなので、大人数は難しく、しかもかなり早めの予約が必要である。

●住所：中京区妙満寺前町446 若林ビル2階　●電話番号：075-211-4737　●定休日：木曜　●営業時間：19時～翌1時（日曜は24時まで）　●予算：メニューがないので不明だが、良心的な価格だった　●アクセス：地下鉄東西線・京都市役所駅を出て京都市役所側へ出る。京都市役所を右に見ながら、京都市役所沿いの寺町通りを北へ400mほど進むと通りが広くなりファミリーマートが見えるので、その手前の並びにあるビル。京都市役所駅から徒歩5分　●最寄りのランドマーク：京都市役所北庁舎　●お勧めポイント：素晴らしいカクテルと日本一のカルバドスが頂ける

バー ダイニングバー 居酒屋 クラフトマン CRafT MAN

深夜

京都の人気オーセンティックバー「バー K家（→ バーの77頁を参照）」が手がけるクラフトビール専門のバー。「クラフトビール東京」のホームページによると、“クラフトビール（Craft Beer）”とは、小規模なビール醸造所でビール職人が精魂込めて造っているビールのことで、ビール職人が造り出す高品質なビールを“手工芸品（Craft）”に例えて、クラフトビールと呼ぶのだそうだ。また、小規模なビール工房のことは、“マイクロ ブルワリー（Micro Brewery）”と呼ぶらしい。

小さなビルの1階から3階までの全フロアが客席となっており、1階の入口側はスタンディングバー、奥にはこぢんまりとした4席のカウンター席がある。さらに、2階と3階はテーブル席となっていて比較的広めである。この店では常時25種類の生ビールを取り扱っており、恐らく京都ナンバーワンであろう。この日は全国各地の地ビール23種類の他、ヱビスビールとドイツビールの計25種類があった。1階のスタンディングバーの壁には25の注ぎ口が見え、壮観である。

メニューを見ると、クラフトビールの価格はグラスのサイズ毎に異なっており、一部を除き、どのビールも基本的に価格は同じである。その日のお勧めのクラフトビール3種が味わえる「お任せ3種飲み比べセット」が若干お得になっている。いろいろと試してみた結果、大阪の「箕面ビール」が最も香り高く、レベル的に傑出していた。もちろん、バーなので、ビールだけではなくワインやウィスキー、焼酎なども取り揃えており、ワインはボトルで5,000円～15,000円くらいの価格帯である。

この店は四条烏丸交差点から徒歩1分というとてもアクセスの良い場所にあり、しかも比較的遅くまでやっているので、2軒目や3軒目の店として使いやすい。しかしながら、イタリアンダイニングバーとは言っても、正直なところ、あまり食べ物には期待しないで頂きたい。

●住所：下京区二帖半敷居町643-1　●電話番号：075-371-7676　●定休日：日曜　●営業時間：17時～翌1時　●予算：Sサイズ（250ml）650円、Mサイズ（350ml）850円、Lサイズ（450ml）1,050円、お任せ3種飲み比べセット1,800円　●アクセス：阪急烏丸駅、地下鉄烏丸線・四条駅・4番出口を出てすぐ左側（からすま京都ホテルの並び）。　●最寄りのランドマーク：四条烏丸交差点、からすま京都ホテル　●お勧めポイント：京都では珍しいクラフトビール専門のバー

バー ダイニングバー 居酒屋 ロッキングチェア Bar Rocking chair

深夜

この店の店主の坪倉さんは京都の名門バー「K6」の出身。彼は暖炉のあるバーを作りたいという想いでこの店を作ったという。格子戸を開け、細長い庇のついた石畳を抜けるとバーの入口がある。町家を改装した店内に入ると、静かなクラッシック音楽が聞こえてくる。向かって左側が暖炉のあるエリアで、ペアのロッキングチェアがあり、4名くらいが入れそうなくらいの広さ。暖かい時期には、フェイクの灯りが暖炉に灯っている。さらに、右側にはメインエリアがあり、こちらの方は広くシックで落ち着いた雰囲気。手前にカウンター席があり、さらに奥にはライトアップされた中庭とやはりロッキングチェアがある。最近2階に2つの個室が出来たが、常連客にしか公開していないという。一つはソファーのある洋間で、こちらは通常の2倍のチャージ（1,000円）がかかり、最大5名までである。もう一つは5名～12名までの座敷で、こちらは3倍のチャージ（1,500円）とワインかウィスキーのボトルを1本注文しなければならない。

メニューを見ると、オーセンティックバーとは思えないくらいフードメニューが豊富で、ドリアやパスタ、サンドイッチ、デザートなどもある。オイルサーディンはイマイチだったが、サラミのようなテイストの「和牛の手作りビーフジャーキー」は結構美味しかった。また、店主のこだわりなのかポートワインも10種類くらいある。

それにしても、この店はスタンダードカクテルのレベルがすこぶる高く、京都ナンバーワンと言い切っても良いくらい。フルーツカクテルの方が美味しいという店は数々あれど、スタンダードカクテルが美味しいという実力店は実際それ程多くはないのである。バーテンダーは店主も含めて3名いるが、カクテルだけは店主1人で作っているため、「ギムレット」を注文すると“少し時間を頂きますけどよろしいでしょうか？”と告げられた。さらに加糖した方が良いかどうかも聞かれたが、「ギムレット」を注文してジンの種類は聞かれても、甘さについて聞かれることは滅多になく、店主のこだわりが感じられる。特に、僕がお勧めしたいのが「マティーニ」である。銀座「リトルスミス（→ 銀座グルメバイブル・バーの頁を参照）」のトロッとしたマティーニに近い味である。

カクテルが美味しい上にコスパも良いせいか、客の多くは常連客のようだ。聞くところによると、暖炉に火が灯る時期は特に良いらしいらしいので、是非寒い時期に暖炉のあるロッキングチェア席を予約して行って頂きたい。

●住所：下京区御幸町通仏光寺下る橘町434-2　●電話番号：075-496-8679　●定休日：火曜　●営業時間：17時～翌2時　●予算：スタンダードカクテル1,000円～、フルーツカクテル1,500円～　●アクセス：地下鉄烏丸線・四条駅5番出口を出て左の交差点を左折して仏光寺通を進む。「洛央小学校」を過ぎ、「仏光寺」の塀を右に見ながら進む。「りんりんコンセプトNO5」の手前交差点を右折し、「御幸町通」を進むと、八つ橋の「白心堂」の並びにある。四条駅から徒歩5分　●最寄りのランドマーク：洛央小学校、仏光寺、仏光寺通、御幸町通　●お勧めポイント：京都ナンバーワンのカクテルが頂けるオーセンティックバー

バー ダイニングバー 居酒屋 メゾン・ド・ヴァン鶉亭

深夜

この店は築80年以上の鶉の水炊き店だったらしいが、3代目にあたる現・オーナーのソムリエが、ワインを飲めるダイニングバーとしてリニューアルオープンさせたのである。長い間ホテルのソムリエを務められた方のようで、未確認だが「ぶどうの蔵 VINFIN(→ バー居酒屋の85頁を参照)」にもいたことがあるそうだ。建物は鴨川に面した素晴らしいロケーションにあるため、ワインバーでありながら、夏には川床の席でワインや料理を楽しむことが出来る。1階にカウンター席、2階にはテーブル席があり、1階からはガラス越しに地下のワインセラーを覗くことができる。地下にはフランスから新大陸までの素晴らしいワインが揃っており、400種・900本のワインがあるという。1階のカウンター席もかなり良いが、特に京都らしい和のテイストを感じる2階の鴨川に面した窓側のテーブル席がお勧め。特筆すべきはグラスワインが充実していることで、赤白合わせて15種類くらいある。また、料理とワインのマリアージュをテーマにしたダイニングバーと言うだけあって、フレンチベースの料理も充実している。コースの中に「京地鶏の水炊きコース」があるのは、前述のようにこの店が"鶉の水炊き店"だった名残かもしれない。料理はどれも平均的なレベルで、特にこれは！という料理に今まで出会えていない。なので、ワインバーとしての評価は2つ星だが、食べ物を含めたダイニングバーとしての評価は1つ星である。

●住所：下京区木屋町四条南団栗上ル斎藤町140-16　●電話番号：075-351-4005　●定休日：日曜、第2月曜　●営業時間：17時半～24時　●予算：グラスワイン1,300～3,000円、甘鯛の焦がしバターソース2,500円、Aコース(メインディッシュ1品)、Bコース(メインディッシュ2品)ともに6,500円(税サービス料別)、京地鶏の水炊きコース7,000円(前日までに予約が必要。税サービス料別)　●アクセス：阪急河原町駅の出入り口1を出て、四条通を鴨川・八坂神社方面に進む。最初の信号(マクドナルド)を右折して高瀬川沿いに進む。「ビジネスホテル秀仙閣」を過ぎ、「ニュー木屋町ビル」を過ぎたら左から道が合流するので、その左側。阪急河原町駅より徒歩3分　●最寄りのランドマーク：マクドナルド、高瀬川、ビジネスホテル秀仙閣　●お勧めポイント：夏には川床が楽しめる素晴らしいロケーションのワインバー

バー ダイニングバー 居酒屋 祇園サンボア

深夜

京都でトップラスの人気を誇るオーセンティックバーである。建物は祇園らしく町家を改装したもので、入口に「SAMBOA」という手書き風の暖簾が掛かっているのが目を引く。店内は縦長で、長いカウンター席のみ。ジャズが流れ、昭和のオーセンティックバーを思わせるようなノスタルジックな感じが良い。基本的に店主と若いバーテンダーの2人だけのようだが、午後7時を過ぎたあたりで、バイトと思しき若いバーテンダーも加わった。

スタンダードカクテルは平均的なレベルの味。「サンボア」なので、ハイボールはサントリー角の氷無しかと思いきや、意外にもウイスキーの種類も氷の有り無しも客が選べるようだ。それにしても、丁度良い広さのせいなのか？ノスタルジックな雰囲気のせいなのか？よく分からないが、「たかはし(→ バーの87頁を参照)」同様、1人客にとって妙に居心地の良い店である。

●住所：東山区祇園町南側570-186　●電話番号：075-541-7509　●定休日：月曜　●営業時間：18時～翌1時（日曜・祝日は24時まで）　●予算：チャージ500円、スタンダードカクテル1,400円くらい　●アクセス：地下鉄烏丸線・四条駅、阪急京都線・烏丸駅19番出口あるいは阪急河原町駅の出入口1を出て、四条通を鴨川・八坂神社方面へ進む。「京都四條南座」、朱色の壁の大きな建物「一力亭」を過ぎ、「アパホテル京都祇園」手前角を右折する。突き当たり（三芳前）T字路を左折し、「祇園佐川急便」と「祇園楽味」のT字路を右折するとすぐ右側にある。四条駅、烏丸駅より徒歩13分　●最寄りのランドマーク：京都四條南座、一力亭、アパホテル京都祇園　●お勧めポイント：京都でトップラスの人気を誇るオーセンティックバー

バー ダイニングバー 居酒屋 しぇりークラブ京都 石塀小路（いしべこうじ）

深夜

京都グルメバイブルを取材していて思うのだが、京都のバーは実に個性的かつ魅力的だ。ワインバーなら「ぶどうの蔵（→ バーの85頁を参照）」、オーセンティックバーなら「ロッキングチェア（→ バーの80頁を参照）」、カルバドスなら「カルバドール（→ バーの78頁を参照）」、そしてシェリー酒ならこの店がお勧めである。この店は、銀座グルメバブルでも取り上げたシェリー酒専門のバーである。実は、銀座の本店は“シェリー酒の品揃え世界一”としてギネスの認定を受けている。何でも、オーナーが大の京都好きらしく、趣味でこの石塀小路に店を作ったという。

蔵を改装した店内は、2階に美術品のギャラリーが併設され、1階がバーとなっている。店内はL字型のカウンター席とテーブル席があり、銀座の本店とは全く趣が異なる。特に目を引くのは分厚い木の椅子で、これは丸ごと木を削って作られた特注品らしい。

この店はあくまでも小規模なバーなので、本店のような品揃えはない。シェリー酒は一杯900円のスタンダードタイプ（26種類）から、高価なプレミアムタイプ（19種類）まで、計45種類ある。また、本店のように樽から直接注いでもらえる樽のシェリーもない。しかしながら、本店と同様にシェフがいるので、パエリアなど本格的なスペイン料理を食べることができる。しかも、味に関して言えば、本店の料理よりも美味しい。

シェリー酒は、熟成したワインのような香りがするものから中国の老酒のような香りがするものまで、味は様々である。また、シェリー酒はlight～heavy、sweet～dryなど、程度によって9種に分類できるが、僕のお勧めは熟成した辛口タイプのオロロソ（O）。今回頂いた超レアなプレミアム・シェリー酒「シバリータ・オロロソVORS 30年」は、香り、味、深み全てがパーフェクトだった。しかしながら、味にかなりバリエーションがあるので、色々と試してみて、自分の好みのものを捜してみることをお勧めしたい。

●住所：東山区下河原町489-2 石塀小路　●電話番号：075-525-2201　●定休日：月曜　●営業時間：【火曜～土曜】17時～24時、【日曜】15時～23時　●予算：スタンダードタイプのシェリー酒900円、赤エビのアヒージョ1,200円　●アクセス：阪急河原町駅の出入口1を出て、四条通を鴨川・八坂神社方面に進む。京都四條南座を過ぎ、朱色の壁の大きな建物（お茶屋一力亭）を過ぎて進むと正面に八坂神社が見えるので、八坂神社側へ信号を渡る。更に右に進み、「ホテル サンライン」がある最初の角を左折する。八坂神社・南楼門前のT字路を右折して進み、親子丼で有名な「ひさご」、「浜作本店」を過ぎたマンション（グレーシティ京都・東山）左の石塀小路を上るとすぐ右側にある。阪急河原町駅より徒歩13分　●最寄りのランドマーク：八坂神社・南楼門、石塀小路　●お勧めポイント：スペイン料理も頂ける京都唯一のシェリー酒専門バー

バー ダイニングバー 居酒屋 アフィナージュ Affinage

深夜

祇園のビルの1階にあるカウンター8席だけのワインバー。店内は白と黒を基調としたシックなインテリア。芸子さんや舞妓さんの団扇が飾られているところが実に京都らしい。席に着くと店主の小嶋さんが笑顔で出迎えてくれた。見渡してみると、どうやら客の半数以上は常連客のようである。実はこの店、今回取材で訪れたバーの複数のバーテンダーが教えてくれたワインバーである。

この店のワインは基本的にバイザグラスなので、若くてお手頃なワインが中心である。この日はシャンパンが3種、白が3種、赤が4種で、この他に季節のフルーツカクテル（この日は桃、スイカ、パイナップル）もあった。ボトルワインに関しては特にワインリストなどはなく、予算と好みのワインを伝え、店主がセレクトしたいくつかの候補から選ぶというスタイル。ワインはシャンパーニュとブルゴーニュワインが中心で、店内の2つのワインセラーには150〜160本以上はありそう。また、近くに保管している分も併せて300本くらいはあるという。つまみは生ハムやチーズなどの簡単なものが中心となるが、中には「黒毛和牛ほほ肉の赤ワイン8時間煮込み」や「アフィナージュのスペシャリテ・自家製キッシュ（この日は野菜のキッシュ）」、「本日のショートパスタ（この日はブルーデコースチーズとマスカルポーネのパスタ）」などのような本格的なものまである。

ちなみに、とても小さい店なので予約は必須である。また、店主1人でやっているため、混んでくると多少出てくるのが遅くなるのは、大目に見ていただきたい。それにしても、店主の小嶋さんのサービスはとても素晴らしく、常連になりたいと思わせるホスピタリティを感じる良い店だ。

●住所：東山区花見小路通 新門前上ル東側 花見会館汀館1階　●電話番号：075-525-5175　●定休日：月曜　●営業時間：19時〜翌3時　●予算：グラスワイン1,500〜3,900円　●アクセス：阪急河原町駅の出入り口1を出て、四条通を鴨川・八坂神社方面に進む。京都四條南座の前を過ぎて進むと、角に朱色の壁の大きな建物「お茶屋一力亭」が見える交差点があるので、左折して花見小路を進む。「天下一品」、2つ目の信号（新橋通）を過ぎ、次の新門前通を過ぎたらすぐ右側にある。阪急河原町駅より徒歩8分　●最寄りのランドマーク：お茶屋一力亭、花見小路、新橋通、新門前通　●お勧めポイント：店主のホスピタリティを感じる初心者〜中級者向けのワインバー

バー ダイニングバー 居酒屋 エル・テソロ El Tesoro

深夜

「八咫（→ バーの84頁を参照）」のバーテンダーから教えてもらった川端通りに面したビルの1階にあるオーセンティックバー。この店は今年で8年目を迎えるらしいが、店主の大塚さんはオーセンティックバー「Bar K6（→ バーの78頁を参照）」出身である。39才（だったかな？）の店主は人柄が良くとても話しやすい方である。

店内は重厚感のあるクラシックで落ち着いた雰囲気。長めのL字型のカウンター席があり、右側にテーブル席が1つある。スタンダードカクテルはもちろん、フルーツカクテルも平均レベル以上で悪くはない。

●住所：東山区大和大路新橋上る西側 大和ビル 1F　●電話番号：075-541-1770　●定休日：不定休　●営業時間：18時〜翌3時　●予算：カクテル800円〜　●アクセス：阪急河原町駅・出入り口1を出て、四条通を鴨川・八坂神社方面に進む。「京都四條南座」を過ぎた次の信号を左折し、縄手通（大和大路通）を進む。「壱銭洋食」、「祇園かね松」、「梅の

井」、白川の橋を過ぎた左側のビル。阪急河原町駅より徒歩6分　●最寄りのランドマーク：大和大路通　●お勧めポイント：比較的広めで落ち着いた雰囲気のオーセンティックバー

バー ダイニングバー 居酒屋 八咫(やた)

深夜

日本料理店「祇をん 八咫」の2階にあるオーセンティックバー。階段を上ると2階の左手前に入り口がある。店内に入るとカウンター席が僅か9席しかなく、バーとしてはかなり狭い。現在のチーフバーテンダーの伊藤さんは、京都の有名老舗バー「フィンランディア バー FINLANDIA BAR」出身の女性バーテンダーである。この店は今年で19年目を迎えるそうだが、彼女で9代目になるらしい。彼女の他にもう1人の若い男性バーテンダーがいるが、カクテルはもっぱら彼女が作っている。店内にはジャズピアノが流れ、狭いながらも町家のバーとしてはなかなか居心地が良い。

スタンダードカクテルはもちろん標準レベル以上の味。「ギムレット」や「マティーニ」はライムの果実味を強く感じるが、とても飲みやすい。ちなみに、小さな店なので行く前の予約は必須である。

●住所：東山区大和大路新橋東入ル元吉町42-3　●電話番号：075-525-5511　●定休日：日曜　●営業時間：19時～翌2時　●予算：チャージ1,000円　●アクセス：阪急河原町駅・出入り口1を出て、四条通を鴨川・八坂神社方面に進む。「京都四條南座」を過ぎた次の信号を左折し、縄手通（大和大路通）を進む。「壱錢洋食」、「祇園かね松」、「梅の井」、白川の橋を過ぎたT字路を右折するとすぐ左側（「八咫（やた）」の並び）。阪急河原町駅より徒歩6分　●最寄りのランドマーク：新橋通、大和大路通　●お勧めポイント：和食店の2階にある町家のオーセンティックバー

バー ダイニングバー 居酒屋 祇園 日 NITI

深夜

祇園花見小路から少し入ったところにあるオーセンティックバー。この店のオーナーは、大和大路通（縄手通）で「Sfera Bar SATONAKA」も経営しており、もちろん、この店にも出ている。実はこの店、昼間は甘味処、夜はオーセンティックバーというように、女性従業員でやっている昼と男性店員のいる夜とでは従業員も全て入れ替わり、メニューも含めて全く別な店となるのが面白い。

町家の入り口を抜けると、1階は箱庭が見えるカウンター席とテーブル席、そして奥には掘りごたつの座敷がある。2階には座敷とテーブル席があり、2階は最大20名様まで対応できるらしい。

今回は昼と夜の両方を取材したが、お勧めは夜のバーの方。この店にはイタリアンのシェフがいるため、ダイニングバーと言っても良いくらいフードメニューが充実している。料理のレベルはそこそこであるが、前菜からパスタ、ピザ、メイン料理、デザートまでいろいろとある。他にもオーセンティックバーを経営しているだけあって、スタンダードカクテルやフルーツカクテルともに標準レベル以上であり、それに加えて、町家で箱庭のある祇園らしい雰囲気も良い。

●住所：東山区祇園町南側570-8　●電話番号：075-525-7128　●定休日：不定休　●営業時間：【カフェ】11時～17時半、【バー】19時～翌2時　●予算：チャージ1,000円　●アクセス：阪急河原町駅の出入り口1を出て、四条通を

鴨川・八坂神社方面に進む。京都四條南座の前を過ぎて進むと、朱色の壁の大きな建物（お茶屋一力亭）が見えるので、その角を右折。200mほど進むと左側に「祇園新地甲部歌舞演場」見えるので、その手前の小路を左折すると右側にある。阪急河原町駅より徒歩8分　●最寄りのランドマーク：祇園花見小路、祇園新地甲部歌舞演場　●お勧めポイント：祇園の町家にあるオーセンティックバー

バー ダイニングバー 居酒屋 ザ・コモン・ワン・バー・キョウト

深夜

京都の老舗バー「フィンランディア バー FINLANDIA BAR」が経営する町家バーである。本店に当たる「フィンランディア バー」も同じ町家を改装したバーであるが、残念ながらグルメバイブルの掲載には至っていない。もしも、同じ町家スタイルでお酒を楽しむなら、断然こちらの店の方がお勧めである。

初めて訪れると、店名の書かれた暖簾や看板などがなく、唯一「何生館」と読めるかな？という程度の看板しかないので、写真を見て外観のイメージをつかんでから行かないと分かりづらい。外の門の格子戸を開け、行灯が灯る細長い通路を抜けると明るい入り口が見える。元は民家だったらしいが、現在は町家の雰囲気を残しつつも見事に京都らしくリノベーションされ、とてもスタイリッシュなオーセンティックバーである。両サイドのガラス越しには、ライトアップされた小さな箱庭が見える。また、カウンター席の他、テーブル席が1つだけしかなく、「フィンランディア バー」よりもゆったりと作られている。さらに、普段は使っていないが、6名までの大人数向けに、入り口近くに座敷と掘りごたつの席がある。この席はまさにザ・京風日本家屋であり、外人受けすることも間違いない。

さすが「フィンランディア バー」の姉妹店だけあって、女性バーテンダー・福呂さんの作るカクテルは、スタンダードカクテルだけでなくフルーツカクテルもそれなりに美味しい。また、つまみに出されるマカデミアナッツもスモークされていて、おかわりしたくなるほど。恐らく京都でしか味わえないこのロケーションは、祇園に佇む大人の隠れ家と言っても良いくらい魅力的である。

●住所：東山区新橋通大和大路東入元吉町46 何生館内　●電話番号：075-561-5644　●定休日：火曜　●営業時間：17時～翌2時　●予算：カクテル1,500円くらい　●アクセス：阪急河原町駅・出入り口1を出て、四条通を鴨川・八坂神社方面に進む。「京都四條南座」を過ぎた次の信号を左折し、縄手通（大和大路通）を進む。「壱錢洋食」、「祇園かね松」、「梅の井」、白川の橋を過ぎたT字路を右折するとすぐ左側（「八咫（やた）」の並び）。阪急河原町駅より徒歩6分　●最寄りのランドマーク：新橋通、大和大路通　●お勧めポイント：京都らしい素敵なオーセンティックバー

バー ダイニングバー 居酒屋 ぶどうの蔵（vinfin）

深夜

ビルの2階にある京都でも屈指の品揃えのワインバー。店内は8席ほどのカウンター席しかなく、石の壁が印象的。以前は1階にあったフレンチ店からも料理が注文できたが、残念ながらフレンチ店が閉店してしまったため、つまみは簡単なものだけとなってしまった。しかしながら、現在でもパスタやリゾットから煮込み料理、スープに至るまで一通りある。但し、店主1人で全てをやっているため、混み具合によってはかなり時間がかかることも。

この店の凄いところはワインの種類の多さに留まらず、古いヴィンテージワインが多いこと。特に、仏ブルゴーニュとボルドー、シャンパーニュの品揃えは圧巻である。さらに、1930年代～1950年代の店主自慢のオールドヴィンテージコレクションもあるのだ。なので、事前に言っておけば、もしかすると、誕生日のヴィンテージワインもあるかも。また、ハーフワインの品揃えもボルドーの5大シャトーからカリフォルニアのオーパスワンに至るまで、日本でもトップクラスの品揃えであろう。ワインの平均価格は市場価格のおよそ2倍強であり、若いワインのコストパフォーマンスは良くないが、古いヴィンテージワインのような値が張るワインの価格は比較的割安となっている。この日のグラスワインに関しても、1,200円が4種類、1,500円が4種類、1,800円が1種類、2,500円が5種類、3,500円が1種類と充実していた。

ちなみに、「メゾンドヴァン鶫亭(→ バーの81頁を参照)」に比べると、かなりマニアックな品揃えであり、上級者向けのワインバーであることを理解してから行って頂きたい。

●住所:東山区大和大路四条上ル末吉町99-6 D'sビル2階　●電話番号:075-525-8200　●定休日:日曜、祝日　●営業時間:17時～翌2時半　●予算:グラスワイン1,200～3,500円　●アクセス:阪急河原町駅・出入り口1を出て、四条通を鴨川・八坂神社方面に進む。「京都四條南座」を過ぎた次の信号を左折し、縄手通(大和大路通)を進む。「壱錢洋食」、「祇園かね松」を過ぎ、「梅の井」の向かい側にある白い大理石のビルの2階。阪急河原町駅より徒歩5分　●最寄りのランドマーク:京都四條南座、壱錢洋食、梅の井　●お勧めポイント:京都有数の品揃えを誇るマニア向けのワインバー

バー ダイニングバー 居酒屋 東山Touzanバー

深夜

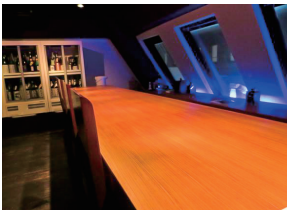
ホテル・ハイアットリージェンシーの地下にあるオーセンティックバー。店内は入口側にガラス張りのワインセラーがあり、右側にカウンター席、そして左側と奥にテーブル席がある。さすがは一流ホテルのバーだけあって、天井が高く、ゆったりとした空間が広がっている。木を大胆かつふんだんに使用しており、光と影のグラデーションが印象的なアーティスティックなインテリアである。ハイアットのバーだけに客層の半分以上は外国人観光客で、喫煙率が高くかなり煙いのが難点。

スタンダードカクテルはどれも美味しく、特に「ギムレット」が良かった。洗練されたサービスとゆったりとした空間で、カクテルや蒸留酒を楽しみながら喫煙をしたい方にとっては最良の店であろう。

●住所:東山区三十三間堂廻り644番地2 ハイアットリージェンシー 京都 地下1階　●電話番号:075-541-3201　●定休日:無休　●営業時間:17時～24時　●予算:カクテル1,500円前後　●アクセス:京阪本線・七条駅出入口3を出て、七条通を「マクドナルド」のある東側へ向かう。「七條甘春堂」、「料亭 わらじや」、「三十三間堂」を過ぎた右側(京都国立博物館の南向かい)。七条駅より徒歩10分　●最寄りのランドマーク:三十三間堂、京都国立博物館　●お勧めポイント:アーティスティックな空間が広がるオーセンティックバー

バー ダイニングバー 居酒屋 地酒BAR Zen(膳)

深夜



烏丸御池駅近くにあるマニアックな日本酒バー。入るのにはかなり勇気がいる古いビルの5階にあるため、ぶらりと入るフリー客はいなそうな店である。ドアを開けると，意外にも開放感があり、シックで良い感じのバーである。手前にテーブル席が、そして奥にはカウンター席がある。

開店して既に4年を迎えるらしいが、マスターが1人でやっているこの店は、有名ブランドの酒はほとんどなく、決して儲けようなどという雰囲気は感じられない。マスターは火入れしない純米生酒にこだわっており、しかも、生酒を長期熟成して供しているのが面白い。つまみも突き出しのアテが1〜2種ほどしかない。なので、最後の締めのバーとして利用するのが良いだろう。しかも、日本酒の古酒好き限定の日本酒バーである。

●住所：中京区室町通三条西入ル衣棚町61-1 三笠ビル5階　●電話番号：075-241-4007　●定休日：不定休　●営業時間：19時〜翌0時半（最終入店時間は決まっていないが、閉店時間が翌0時半）　●予算：日本酒1杯1,000〜1,500円　●アクセス：地下鉄烏丸線・烏丸御池駅6番出口を出て右へ進む。「みずほ銀行」の手前を右折して三条通を進み、室町通との交差点左角のビル。烏丸御池駅から徒歩2分　●最寄りのランドマーク：みずほ銀行京都中央支店　●お勧めポイント：生酒にこだわった熟成した日本酒が飲める

バー ダイニングバー 居酒屋 たかはし

深夜

分かりにくいビルの2階にある隠れ家のような日本酒バーである。この店の日本酒はかなりマニアックだ。さらに、酒のつまみにもかなりのこだわりが見て取れる。加えて、酒の出し方が常温と冷温の2種類というのも面白い。しかし、残念ながら僕好みの酒は「十四代」と「秋鹿」だけだった。店内は暗めで、土壁風の壁にウッディなインテリア。そして、BGMにはクラッシック音楽のピアノが鳴り響く。何だろう？この居心地の良い空間は！酔っているせいか会話のざわめきは気にならなくなり、ピアノの音だけが脳裏に鳴り響く。目を閉じれば夜の森にいるような錯覚も。坊主頭の店主も実にフランクで話しやすく、1人で行っても退屈しない。カウンター8席、4人掛けテーブル席1つだけの狭い店なので、すぐに満杯となってしまう。

●住所：京都市下京区高材木町228 京阪ビル2階（高倉通四条下ル）　●電話番号：非公開　●定休日：月曜　●営業時間：18時半〜24時　●予算：十四代750円、秋鹿700円、白カビソーセージ450円、さば燻製500円、干ホタルイカ450円、自家製手打ち蕎麦（並）800円　●アクセス：地下鉄烏丸線・四条駅、阪急京都線・烏丸駅の1番出口を出て右へ。角を右折し、四条通を進む。西村証券を過ぎ、左に大丸京都店が見えたら、次の信号を右折し、高倉通に入る。右に居酒屋「京都ハナビ」が見えたらその向かいのビル。地下鉄烏丸線・四条駅、阪急京都線・烏丸駅より徒歩3分。　●最寄りのランドマーク：大丸京都店、高倉通

バー ダイニングバー 居酒屋 神馬(しんめ)

西陣の近くにある昭和9年創業の居酒屋。一軒家の扉を開けると、コの字型の大きなカウンター席と奥に長いテーブル席があり、良き昭和を感じる佇まい。カウンター内には昭和初期から使われてきたという銅製の燗付け器が置かれ、別の銅製器具には布がかけられ、一人前ずつ盛られた「鯖寿司」や「鱧寿司」の皿を置くテーブルとして使われている。ホワイトボードにはその日のメニューや壁にはお品書きの札が貼られている。

この店の名物は、京都風の〆鯖「鯖きずし」や天然ものにこだわった「魚のお造り」、「すっぽん鍋」、「はもと胡瓜の酢の物」など。今回食べてみて特に美味しかったのは「韓国産・松茸のフライ」と「のどぐろ塩焼き」、「小芋唐揚げ」など。今回は1人飯だったのでいろいろな種類を食べられなかったのは残念だが、次回是非食べてみたいと思わせたメニューは「黒毛和牛・イチボのローストビーフ」、「黒毛和牛・ビーフカツ」、「奥村商店に別注した特撰・鯨ベーコン」、「はもと松茸のしゃぶしゃぶ」、「天草・天領岩がき」、「白ずいき・くず引き」など。日本酒もいくつかあり、この日のラインナップは京都の「聚楽第」と「松竹梅・白壁蔵」、滋賀の「喜楽長」、福井の「黒龍」、埼玉の「神亀」、山形の「くどき上手」、富山の「立山」、新潟の「久保田・千寿」と「菊水」、大阪の「呉春」、奈良の「篠峰・愛山」、岐阜の「小左衛門」など。

2代目店主も女将さんもとてもフランクかつフレンドリーで、話していると癒される。また、帳場の木製レジは昭和の頃からの品でこれも必見。ちなみに、当然のことであるが人気店なので予約は必須である。

●住所：上京区玉屋町38千本通中立売上ル西側　●電話番号：075-461-3635　●定休日：日曜　●営業時間：17時～21時半（閉店）　●予算：のどぐろの塩焼き（半身）1,300円～、松茸フライ1,300円～、小芋の唐揚げ700円　●アクセス：地下鉄烏丸線・今出川駅から今出川通を西へ進み、堀川通（堀川今出川交差点）を過ぎ、千本通（千本今出川交差点）を左折して400m進むと右側にある。今出川駅から徒歩25分　●最寄りのランドマーク：千本中立売交差点、千本通　●お勧めポイント：魅力的なメニューが揃う昭和の居酒屋

バー ダイニングバー 居酒屋 魚とお酒 ごとし

深夜

住宅街のマンションの1階にある知る人ぞ知る居酒屋。店内に入ると右にカウンター席、左側に4人掛けのテーブル席が1つある。実はこの店の店主は日本酒に大変造詣が深く、何時しか燗酒の魅力にはまり、この店を燗酒専門店にしてしまったのである。とは言っても、暑い夏に燗酒はちょっと～という方もご心配なく。冷たい瓶ビール（サッポロ）や「生酛のどぶソーダ割り」も置いているのだ。

燗酒を注文すると、いろいろなお猪口の中からまずは好みのお猪口をチョイス。この日の燗酒は計15種類あった。燗酒はぬる燗ではなく熱燗。また、燗酒の注文は1合でも半合でもOKなので、酒がそれ程強くない方にも親切。熱燗と共に冷たい水がチェイサーとして添えられる点もいい。

この店の店主はまだ若いが、料理のセンスがとてもいい。また、使用している素材もかなり吟味しているのでは？と感じさせる素晴らしいものであった。この店に来たらなら、絶対に食べてほしいのが「蒸し鮑」。値段こそ高いが、香りが良く柔らかで、これまで食べた「蒸し鮑」のベスト

と言っても良いくらいの最高の逸品。さらに、「本鰹の塩たたき」も直前に藁で燻して作られる至高の一品であった。

ちなみに、他の客が食べていて美味しそうだなあと思ったのは、「鴨黒こしょう焼き」、「のどぐろの炭火焼き」、「鰹ゆっけ」、「とうもろこしと海老のかき揚げ」、「あじフライ」、「蛸炙り」、「穴子めし」など。酒が燗酒だけという縛りは唯一のマイナス点だが、それを差し引いても間違いなく全国的に見てもトップクラスの居酒屋である。

●住所：中京区高倉通二条下ル瓦町543-1 EDU高倉1階　●電話番号：075-255-4541　●定休日：月曜（祝日の場合、翌火曜日）　●営業時間：18時～翌2時（LOは決めておらず翌2時に閉店）　●予算：本鰹の塩たたき1,200円、蒸し鮑2,400円、燗酒700～1,000円／合　●アクセス：地下鉄烏丸線、東西線・烏丸御池駅1番出口を出て御池通を進み、4本目の高倉通を左折する。一つ目の交差点を過ぎると右側にマンションがあるのでその1階にある。烏丸御池駅から徒歩3分　●最寄りのランドマーク：御池通、高倉通　●お勧めポイント：京都ナンバーワンのつまみが食べられる燗酒専門居酒屋

バー ダイニング 居酒屋 和美処 互（なごみどころ たがい）

深夜

高瀬川沿いにある人気のB級居酒屋。この店は看板を出しておらず、入り口にある“カエルが酒を飲んでいる？”小さなオブジェが目印である。酔っているとかなり危なそうな木造の急階段を上ると、階段途中に出っ張りがある。背が高ければ絶対に頭をぶつけそうなので要注意。中に入ると喫茶店の様な店内。カウンターの他、最大8名までの小上がりがあり、カウンター席の前にはカエルなどのフィギアが並んでいる。このチープなインテリアが何故か居心地が良い。しかし、ここが人気居酒屋であることを事前に知っていなければ、絶対に入らないと思う。

メニューを見ると目移りするくらい種類が豊富で、店の雰囲気に似合わないくらいの本格的なこだわりメニューもみられる。この店の雰囲気とメニューのギャップのサプライズ感が人気の理由なのであろう。「西京味噌で煮込んだ牛スジコンニャク」や「手作り豆富」、「京都地鶏のユッケ」など京都らしいメニューもあり、稲庭うどんを使用した「カレーうどん」などの魅力的なメニューも多数。店主や店員の対応も良く、癒されるようなホスピタリティ感がある不思議な店だ。この店の料理は比較的ボリュームがあるため、僕のような1人飯の人にはボリュームを調整してくれる点もありがたい。日本酒の品揃えはまあまあだが、焼酎や梅酒は比較的充実している。

●住所：下京区西木屋町仏光寺上ル市之町260-2　●電話番号：075-352-7538　●定休日：不定休　●営業時間：18時～翌3時（予約のみ17時より営業）　●予算：鶏せせりの柚こしょう炒め730円、豚トロのマスタード焼き750円　●アクセス：阪急河原町駅の出入り口1を出て、四条通を鴨川・八坂神社方面に進む。最初の信号（マクドナルド）を右折して高瀬川沿いに進む。「SCORPIONE吉右」を過ぎ、「あと村」、「近喜」の前を右折して小さな橋を渡る。すぐ突き当たりを左折するとすぐ左側に「ここ家」のちょうちんが見えるのでその2階。阪急河原町駅より徒歩4分　●最寄りのランドマーク：高瀬川、SCORPIONE吉右、あと村、近喜　●お勧めポイント：実に京都らしいB級居酒屋

スイーツ カフェ

スイーツ カフェ 虎屋菓寮 京都一条店

京都御所近くにある「虎屋」直営の甘味処。四条にも支店あるが、こちらの方はビルの中にあり、銀座の店舗とほとんど変わらない。これに対し、「京都一条店」は烏丸通から少し入ったところにあるため、その閑静なロケーションが素晴らしい。しかも、建物はデザイナーズカフェのようにモダンな平屋建てで、入って左側にショップが、右側にカフェスペースがある。さらに、屋内のカフェスペースを挟むように、通り側と中庭側に庇のついたテラス席がある。気候の良い時期であれば、ぜひテラス席で頂きたいが、通り側のテラス席は時々車が通るので、芝のある中庭のテラス席の方がお勧め。

この店で特にお勧めと言うほどのものはないが、オーソドックスに行くなら「季節の上生菓子」を食べるのが無難かも知れない。上生菓子にはお抹茶や煎茶など飲み物が付く。この店の人気は、かき氷の「宇治金時」と「青大豆の豆乳羹・お飲み物付き」であるが、「宇治金時」は抹茶の香りが豊かなわりには氷の削り方はごく普通。また、粒餡は少し甘すぎる感じがするが、量を半分にしてもらえるサービスは良い。「青大豆の豆乳羹」は甘さ控えめで豆乳の香りがいいが、食感も含めたトータルバランスはまあまあ。

この店のスイーツは前述のように、わざわざそれだけを食べに行くほどのものではないが、このような素晴らしいロケーションのテラス席で、庭を見ながらのんびりとスイーツを楽しめる店は京都でもなかなか見当たらない。また、メニューには英語の解説もあり、外国人を連れて行くにもうってつけのカフェである。ちなみに、暑い夏には蚊に刺されることを覚悟しなければならないが、春や秋に訪れるなら最高のカフェであろう。休日はかなり混み合うので、開店時に行くのがベスト。

●住所：京都市上京区一条通烏丸西入　●電話番号：075-441-3113　●定休日：無休（元日を含めた不定休）　●営業時間：10時～18時　●予算：青大豆の豆乳羹・抹茶グラッセ付き1,145円　●アクセス：地下鉄烏丸線・今出川駅4番出口を出て烏丸通を右へ。「烏丸今出川交差点」を過ぎて進むと「虎屋 京都一条店」が見える。その角を右折するとすぐ右側にある。今出川駅から徒歩5分　●最寄りのランドマーク：烏丸通、京都御所　●お勧めポイント：閑静なロケーションが素晴らしい和のカフェ

スイーツ カフェ 栖園(せいえん)

老舗和菓子店「大極殿本舗」の中にある甘味処である。古そうな建物の暖簾をくぐると、正面に菓子を販売する店舗が、右に進むとテーブル席がある。ガラス越しに見ると坪庭を挟んだ向かいにも座敷があるようだ。この店の名物は何と言っても「琥珀流し」。「琥珀流し」は寒天を使ったスイーツだが、月毎に蜜(シロップ)の素材が異なるため、一年中いろいろな「琥珀流し」が頂ける。ちなみに、今年の4月は「桜」、5月は「抹茶・小豆」、6月は「梅酒」、7月は「ペパーミント」、8月は「冷やし飴」、9月は「ぶどう」、10月は「栗と小豆」、11月は「柿」、12月は「黒豆」で、来年1月〜3月は検討中とのこと。11月の「柿」は、干し柿ベースで作られた蜜にフレッシュな柿が入った、ダブル柿による重層感のある味わい。瑞々しい寒天は、通常のものとは異なり、柔らかで儚く崩れて溶けていく独特の食感だ。スルスルと喉を通り抜けていくので、いくらでも食べられる魔法の美味しさである。この店のメニューは季節によって入れ替わるが、夏メニューの「かき氷」や通年メニューの「大粒丹波大納言・ぜんざい」も人気のようである。

●住所:中京区六角通高倉東入ル南側堀之上町120　●電話番号:075-221-3311　●定休日:水曜　●営業時間:10時〜17時　●予算:琥珀流し660円、琥珀流しと小椀ぜんざいのセット1,200円　●アクセス:地下鉄烏丸線、東西線・烏丸御池駅5番出口を出て、烏丸通を四条側(反対方向)へ進む。「京都銀行」、「華道家元池坊」を過ぎた次の信号を左折して六角通を進む。東洞院通、高倉通を過ぎるとすぐ右に見える。烏丸御池駅から徒歩5分　●最寄りのランドマーク:京都銀行三条支店、華道家元池坊　●お勧めポイント:最高レベルの寒天スイーツ「琥珀流し」が美味しい

スイーツ カフェ 然花抄院(ぜんかしょういん)京都室町本店 茶寮Zen Café

東京ブランドのカステラ専門店「黒船」などを手がける大阪のカステラ専門店「長崎堂」の京都ブランド店である。しかし、この店は特にカステラ専門というわけではなく、様々なお菓子を販売している。古い店舗をリノベーションしたのだろうか、外観は京都の老舗店のような佇まい。通りに面した左側にはショップが、そして右側にはカフェがある。さらに奥に進むと「ギャラリーSUGATA」があり、作家による企画展や常設展などを行っている。

入り口を入って右側にあるカフェは和のモダンといったイメージのデザイン。天井が高く、とても開放感があっていい。この店のお勧めは、何と言っても「抹茶パフェ」であろう。今回の取材で、僕が知り得た京都有名スイーツ店の抹茶パフェ全てを食べた結果、この店が最も美味しかった。まず、パフェに入りがちな乾き物のシリアルが入っておらず、代わりに食感の良い小さなラスクが入っている。僕は最近のパフェに何故シリアルが入っているのかが疑問であったが、結論としてはパフェにシリアルはやはり不要である。生クリームもフワッとシルキーで優しく、甘さも丁度良く完璧である。この他に「焙じ茶パフェ」もあるが、この品は残念ながら時間の関係で未取材のままである。さらにもう一つ選ぶとすれば、お菓子と飲み物がセットになった「然ノ膳(ぜんのぜん)」がいい。お菓子は「然かすてら」、飲み物は「抹茶」がお勧め。「煎茶」も悪くないが、「一保堂茶舗 嘉木(→ スイーツの93頁を参照)」ほどのこだわ

りはないらしく、簡単な説明にお湯を入れた小さなポットと抽出時間1分を測る砂時計が添えられるだけ。「然かすてら」は今流行のいわゆる“生カステラ”で、トロトロの食感とキャラメルのような濃厚さが何とも言えない美味しさ。お土産としてもお勧めである。これらに対し、もう一つのカステラ「卵蜜(らんみつ)」は玉子の風味が強く、ホロホロと崩れる食感で味はまあ普通。「聖花冠(せいかかん)」は「たまご」と「抹茶」の2種類があり、中がトロトロのカスタードクリームで美味しいが、外のカステラ部分がパサパサしていて頂けない。また、「わらび餅」は硬めで食感が良くない上に、きな粉に香りがなく甘くてイマイチ。

●住所:中京区室町通二条下ル蛸薬師町271-1　●電話番号:075-241-3300　●定休日:隔週の月曜(ホームページで確認必要)　●営業時間:10時～19時　●予算:抹茶パフェ900円　●アクセス:烏丸線、東西線・烏丸御池駅2番出口を出て、御池通を二条城方向(西)へ進む。「LIXIL」を過ぎ、「ミサワホーム」の交差点を右折する。「室町通」を進み、300mほど進む戸左側にある。烏丸御池駅から徒歩3分　●最寄りのランドマーク:LIXIL、ミサワホーム、室町通　●お勧めポイント:京都で最も美味しい抹茶パフェが食べられる

スイーツ カフェ 紫野和久傳 堺町店

「和久傳」は京都で人気の日本料理店である。料理は本店に当たる「高台寺和久傳」の他、ジェイアール京都伊勢丹11階にある「京都和久傳」とこの店の1階にある「室町和久傳」の3店舗で頂くことができる。ショップは京都では「ジェイアール京都伊勢丹」などの百貨店、東京では「松屋銀座店」や「新宿伊勢丹」、「丸の内新東京ビル」、さらに名古屋では「ミッドランドスクエア店」や「松坂屋名古屋店」、大阪では「JR大阪三越伊勢丹店」などで購入することができる。

“おもたせ(お土産)”を扱うショップは「紫野和久傳(→ お土産の111頁を参照:お土産は3つ星)」というブランド名で統一されている。この店も1階にはショップがあり、奥に日本料理店「室町和久傳」がある。さらに、2階には和風カフェ「紫野和久傳 堺町店」があり、町家をリノベーションした高い天井と太い梁が印象的。店内にはクラシック音楽が流れ、伝統的な日本家屋のイメージを残しつつも、和洋折衷なモダンなインテリアがいい。

一押しは「(できたて)本わらび餅」で、熱々トロトロで粟餅のような食感。中には甘く炊かれた小豆が入っているが、これは不要のような気がする。そのまま食べても美味しいが、黒蜜をかけて食べてもいい。また、最後にお薄(薄茶)で締めるとサッパリとしてこれまた良い。もう一つのお勧めは、「季節のゼリーと一口れんこん餅」。夏はグレープフルーツゼリーであるが、生のグレープフルーツの上に砕かれたグレープフルーツゼリーがのっている。ゼリーは季節によって柚子や日向夏などに変わるという。「れんこん餅」はきな粉の香りと黒糖の風味に加え、その食感が抜群。また、お茶と一緒に出てくる「艶ほくろ」が美味しい。小さな黒豆に砂糖がコーティングされていて、とても香ばしい。豆が小さいために食感が良く、お土産としても最適。その他のお土産のお勧めとしては、以前に銀座グルメバイブルと名古屋グルメバイブルでも紹介した「西湖(せいこ)」、「れんこん餅」、「からすみ餅」の3品。特に名物である「西湖」は、蓮根粉と和三盆で練り上げたプルプル食感の蒸し餅。これは、和久傳の各店の食事のコースのデザートとして供される名物菓子である。また、きな粉好きな方には、「西湖」のきな粉バージョン「れんこん餅」もお勧め。また、和久傳のコース料理の中で炙って出される名物「からすみ餅」も、値段は高いが至高の逸品。さらに、「鯖寿司」もお勧めであるが、現在は秋限定でやっていないことが多い。

ちなみに、カフェは基本的に女性1～2人でやっているので、混んでくると出てくるまでに時

間がかかる。また、1階に料亭があるため、このカフェでも「鯛茶漬け」や「鱧の飯蒸し」などの軽食などを頂けるが、コスパは良くない。しかしながら、京都の高級日本料理店のカフェと言うことを考えると、この点は仕方がないのかも。

●住所：中京区堺町通御池下ル東側　●電話番号：075-223-3600　●定休日：無休（元日を除く）　●営業時間：11時半～18時（ショップは10時半～19時半）　●予算：本わらび餅（お抹茶付き）880円、西湖（5本入り）1,728円、艶ほくろ1,080円　●アクセス：烏丸線、東西線・烏丸御池駅3–1出口を出て、御池通を四条方向（東）へ進む。「車屋町通」、「東洞院通」、「間之町通」、「高倉通」を過ぎ、次の「堺町通」を右折するとすぐ左側。烏丸御池駅から徒歩3分　●最寄りのランドマーク：ホテルギンモンド京都、堺町通　●お勧めポイント：町家のカフェで頂く和のスイーツ

スイーツ カフェ 一保堂茶舗 嘉木（かぼく）

言わずと知れた京都の有名老舗茶舗。入ると正面にお茶を販売する店舗がある。一面に茶壺が並び、歴史を感じさせる素晴らしいディスプレイ。店舗を挟んで右側にカフェ「嘉木」が、左側に試飲やテイクアウトのスペースがある。テイクアウトの容器は、意外にもスタバと同じ現代的なディスポ容器であり、現在は「煎茶・松の緑」か「極上ほうじ茶」を選択できる。

カフェは正面にL字型のカウンター席が、左奥と右奥にテーブル席がある。カフェの店名となっている「嘉木」とは、実はこの店の最上級煎茶の名前。旨味、渋み、香りが力強い煎茶であるが、フルーティーさよりもむしろ出汁のような独特の旨味を感じる。玉露の「天下一」も同様で、あまりフルーティーさや甘みは感じられない。これらは築地の有名茶舗「うおがし銘茶」のお茶に近く、お茶のフルーティーな甘さをこよなく愛する僕好みの味ではない。抹茶以外の煎茶や玉露は、店員が懇切丁寧に飲み方を説明してくれる。例えば煎茶はお茶が10g。2つのお碗を使い、お湯を交互に入れ替えてお湯を70℃まで冷ます。一度移し替えると10℃下がるという。さらに、最初の一煎目だけはキッチリ50秒待ってから急須を揺すらずに一気に注ぐ。2煎目以降は待ち時間なしで注ぐと言った具合。

僕のお勧めは「薄茶」と「濃茶」で、特に京都らしいのは「濃茶」であろう。この日頂いた京都限定の薄茶「京極の昔」は、香りが素晴らしく適度な渋みがあって口当たりが円やか。京都限定の濃茶「北野の昔」は、見た目の濃厚で鮮やかな深緑に違わず、ドロッとしたインパクトのある苦みが最初に訪れ、アフターは緑茶の心地よい華やかな香りが鼻腔に漂う。飲んだ後には残りを立て直して薄茶にしてもらえるので、2度楽しめるが、味的には「京極の昔」の方が僕好み。

ちなみに、煎茶や玉露も含めて全てのお茶にお菓子が付いている。上生菓子は日替わりで、これまで、二条城近くにある「亀廣脇」の道明寺を使ったお菓子「おみなえし」や「本家 月餅家直正（→ お土産の111頁を参照）」の「おぼろ」、「末広菓舗」の「わらび餅」などが出てきた。

●住所：中京区寺町通二条上ル常盤木町52　●電話番号：075-211-3421　●定休日：無休（年末年始を除く）　●営業時間：11時～17時半　●予算：薄茶「京極の昔」（お菓子付き）600円、濃茶「北野の昔」（お菓子付き）1,000円　●アクセス：地下鉄東西線・京都市役所駅を出て京都市役所側へ出る。京都市役所を右に見ながら、京都市役所沿いの寺町通りを北へ400mほど進むと通りが広くなり、ファミリーマートが見えるが、そこから200m先の右側。京都市役所駅から徒歩6分。　●最寄りのランドマーク：京都市役所北庁舎　●お勧めポイント：美味しい抹茶が頂ける京の有名老舗茶舗

スイーツ カフェ サロン・ド・テ オ・グルニエ・ドール

錦市場近くにある人気のスイーツ店。入り口にはショップが、隣接した奥にはカフェが、そして2階にはお菓子教室「エスパス・キンゾー」がある。入るときには気付きにくいのだが、奥には中庭があり、町屋をリノベーションしたのだと気付く。カフェはショップ横の他、中庭を挟んでさらに奥にもあり、どちらかと言えば奥のスペースの方が落ち着いていていい。しかしながら、奥のスペースは午前の空いている時間帯には利用できない。店内はダークブラウンを基調としたシックでモダンなインテリア。実は、この店にはセットメニューというものはない。なので、ほとんどの客はまずはショップで好きなケーキを選び、着席してからカフェメニューで飲み物を選ぶ。しかし、カフェのメニューの中にも写真付きのケーキメニューがあるので、実は席でもケーキを選べるのである。

この店のスペシャリティは何と言っても「ピラミッド」。まさにピラミッド型をした美しいチョコレートケーキで、外がパリッとしたチョコでコーティングされている。中はフンワリトロトロのビターチョコムースとラム酒の香りがするチョコスポンジでできている。ちょっと食べにくいが、この食感のコントラストが良い。甘さはどちらかと言えば甘めだが、これはこれでマッチしている。「シブスト・オ・フランボワーズ」は、タルト生地にシブストのムースがのっている。タルト生地には木イチゴジャムが塗られおり、その食感はまるで全粒粉のビスケットのよう。「季節のフルーツタルト」は大きさが4種類あり、最も小さい10㎝サイズでもかなり大きめ。タルトの上にはタップリのフルーツが載っているが、意外なことに下にはクリームがほとんど入っていない。フルーツと分厚いサクサクのタルトを楽しむ趣向らしいが、これはまあ普通のレベル。ドリンクのお勧めは「アイスローズ ティ」。京都伏見産の食用バラをジュレにしてニルギルティーと合わせたアイスティーである。氷の入ったジュレに熱い紅茶を注ぐとほんのりとバラの香りが漂い、なかなか美味しい。

ちなみに、土日・祝日の昼は行列が出来るほどの人気店なので、休日に訪れるなら開店時の11時頃がお勧め。また、斜め向かいにテイクアウト専門の「パティスリー オ・グルニエ・ドール」もある。

●住所：中京区堺町通錦小路上ル519-1　●電話番号：075-468-8625　●定休日：水曜と月1回の不定休日あり（火曜か木曜）　●営業時間：11時～19時　●予算：ピラミッド550円　●アクセス：阪急京都線・烏丸駅、地下鉄烏丸線・四条駅の出入り口5番を出て、四条通を左（河原町方面）へ進む。堺町通を左折し、錦市場を過ぎるとすぐ右側。四条駅より徒歩4分　●最寄りのランドマーク：錦市場、堺町通　●お勧めポイント：町家をリノベーションしたカフェで頂く洗練された濃厚系ケーキ

スイーツ カフェ グラン・ヴァニーユ grains de vanille

ムース系ケーキと焼き菓子が美味しいと評判の店。店内は南仏のような明るい白を基調としたインテリア。イートインスペースは2人掛けテーブルが4つのみ。この日は開店直後に訪れたが、ぞくぞくと女性客が押し寄せ、かなりの人気店のようだ。ケーキはどれも甘さがほどほどで軽く、パティシエのセンスを感じさせる美味しさ。特に、ムース系ケーキはどれもハズレがない。「シシリー」は、ピスタチオのムースの中にカシスのようなフレーズデボアのムースが入って

いる。「エテルニテ」は、アールグレイ風味のミルクチョコムースとビターチョコムースのダブルムース。カリッとした外側のチョコクランチの食感が良いアクセントになっている。「エベレスト」は、フロマージュブランを使ったレアチーズケーキで、中にベリー系ソースとシットリとしたスポンジが入っている。また、「ダコワーズ(ダックワーズ)」や「フィナンシェ」などの焼き菓子はどれも美味しく、京都のお土産としてもお勧め。

●住所:中京区間之町通二条下鍵屋町486　●電話番号:075-241-7726　●定休日:第2、第4火曜・水曜　●営業時間:10時半〜18時　●予算:シシリー、エテルニテ550円　●アクセス:地下鉄東西線・烏丸御池駅1番出口を出て反対方向へ進み、ニチコン本社ビルの角を右に曲がる。烏丸通を左に「京都国際マンガミュージアム」を見ながら進み、「とり安」と「すき家」の間の通りを右折する。そして、3つ目の交差点を左折すると、左に「足立病院」が見えるのでその向かい。烏丸御池駅から徒歩5分　●最寄りのランドマーク:とり安、足立病院　●勧めポイント:ムース系ケーキと焼き菓子が美味しい

スイーツ カフェ 遊形 サロン・ド・テ 2007 YÛKEI SALON DE THÉ

京都の有名旅館「俵屋」のプロデュースによる喫茶サロンである。外観からは何の店なのか分からない町屋風の一軒家に入ると、中は白を基調としたモダンなインテリア。建物の中央には吹き抜けがあり、4席あるカウンター席の前には苔の生えた坪庭もある。この店では、「俵屋」の名物である「わらび餅」を食べることができる。「わらび餅」だけの単品メニューはなく、抹茶か煎茶、ほうじ茶とのセットとなっている。「わらび餅」は予めきな粉がまぶされ、小さな竹の容器に入って出てくる。「わらび餅」は容器の中に3つしか入っていないので、干菓子付きのお茶とのセットとはいえ、値段を考えるとほとんどの人が高いと思うかも知れない(実際、僕も高いと思う)。また、「わらび餅」は黒蜜をつけて食べるスタイルではなく、わらび餅自体に黒蜜が練り込まれている。箸で持ち上げようとしても、なかなか持ち上げられないほどトロトロとしていて柔らかい。口の中に入れると、表現できないくらいの絶妙な食感である。この他に季節の洋風デザートもあり、こちらの飲み物は深入りコーヒーと紅茶から選ぶことができる。洋風デザートは2種類あり、「京都ネーゼ(→ イタリアンの38頁を参照)」の森シェフによると、5月から6月に登場する「キャラメルのババロア・空豆のソース」が絶品らしい。

●住所:中京区姉小路通麩屋町東入ル　●電話番号:075-212-8883　●定休日:火曜　●営業時間:11時〜18時　●予算:俵屋のわらび餅(煎茶あるいは焙じ茶)2,000円、季節のデザート(深入りコーヒーあるいは紅茶)2,200円　●アクセス:地下鉄東西線・京都市役所前駅を出て地下街「ゼスト御池」の「出口8御幸町南西」から出る。すぐ正面に見える「柊旅館」の手前角を左折し、「俵屋旅館」を過ぎた角を左折するとすぐ左側。地下鉄東西線・京都市役所前駅より徒歩3分　●最寄りのランドマーク:本能寺文化会館、柊屋旅館　●お勧めポイント:有名旅館・俵屋の経営するサロン

スイーツ カフェ

フルーツパーラー ヤオイソ

朝

フルーツサンドで有名な人気のスイーツ店。元々この店の数軒隣りにある本店の果物屋2階にあったパーラー部門が独立した店である。店内は暖色系のポップなインテリアで、いつもに女性客で溢れている。また、本店（ヤオイソ四条大宮店）では果物の他、テイクアウト用のフルーツサンドも販売されている。

季節によってメインとなるフルーツの種類が変わり、春はイチゴ、夏は桃やマンゴーとなる。この日の季節の果物はイチゴ。メニューを見てみると、「いちごパフェ」や「いちごサンド」、「いちごフロート」、「いちごジュース」等の他、「いちごづくし」のようなフルコースセットもあった。

この店を一躍有名にしたフルーツサンドは、通常の「フルーツサンド」の他、マスクメロンとマンゴーが入った「ロイヤルフルーツサンド」やフルーツサンドの具材を大きめにカットにした「スペシャルフルーツサンド」などいろいろある。さらに、高級フルーツで知られる静岡産のマスクメロンを使用した「静岡マスクメロンサンド」なるものもある。どのフルーツサンドも、シットリと軽い生クリームがフルーツと良く合い、いくら食べても食べ飽きない美味しさ。もちろん、これまで僕が食べたフルーツサンドの中でナンバーワンであり、僕的には「ロイヤルフルーツサンド」が一押しである。

パフェはマスクマロンを使った「静岡マスクメロンパフェ」や店員お勧めの「季節のフルーツパフェ」などいろいろあるが、今回は折角なので旬の「いちごパフェ」をチョイス。また、「いちごパフェ」にはMサイズとLサイズがあるが、Mサイズの方を選択。「いちごパフェ」は生クリームとバニラアイスを取り囲むようにイチゴが並べられ、生クリームやアイスクリームも甘さ抑えめでいい。また、関西以外の客なら、やはり関西名物の「ミックスジュース」が気になると思うが、口に含むとバナナやリンゴの香りが広がり、トロッと濃厚でありがら後味はサッパリとしている。店員お勧めの「完熟パインフロート」はやはりドロッと濃厚で悪くはないが、お勧めというほどではない。

客のほとんどはフルーツサンドと生ジュースの両方を注文しているが、これらが予めセットになったお得なメニューもいろいろある。ちなみに、昼を過ぎるとかなり混み合うため、もしも並ぶのが嫌なら10時前か夕方ぐらいの方が良い。しかしながら、喫茶店の様に長居する客は少ないので、並んでいても比較的回転は早い方だ。また、朝の9時半からやっているので、京都へ来たときの朝食としてもいいかも。

●住所：下京区四条大宮東入ル立中町488　●電話番号：075-841-0353　●定休日：無休　●営業時間：9時半～16時45分　●予算：ロイヤルフルーツサンド1,080円　●アクセス：地下鉄烏丸線・四条駅（阪急烏丸駅）2番出口を出て、四条通を西に進む。新町通、西洞院通、堀川通を過ぎ、「須磨屋」を過ぎたらすぐ左側。四条駅から徒歩10分。阪急京都線・大宮駅や京福電気鉄道嵐山本線・四条大宮駅の目の前　●最寄りのランドマーク：阪急京都線・大宮駅、京福電気鉄道嵐山本線・四条大宮駅　●お勧めポイント：至高のフルーツサンド「ロイヤルフルーツサンド」が食べられる

スイーツ カフェ マールブランシュ カフェ

朝

「マールブランシュMALEBRANCHE」は、京都限定菓子・お濃茶ラングドシャ「茶の菓」で知られる北山の有名菓子店。実はこのカフェは、その名の通り「マールブランシュ」が経営する店なのである。

カフェはショップの横にあり、木と白を基調としたインテリアである。木製の家具は特注品？と思うほど素敵なつくりで、随所に和を意識した間接光や暖色系照明を取り入れているのでとても落ち着いた感じだ。また、テーブル上のミルクや砂糖入れなども直接見えないよう木の箱の中にスッキリと収まっていてオシャレ。

先ずは、入り口にあるレジで注文と会計を済ませ、番号が書かれたプレートを受け取って好きなテーブルに座る。注文した品は店員が運んできてくれる。僕の一押しは「お濃茶・ケーキソフト」。抹茶のソフトクリームにサクサクの抹茶のラングドシャを砕いて振り掛けたもので、抹茶の香りや苦みがほどほどで、何よりもサッパリとした甘さがいい。「ケーキソフト」はこの他に「モンブラン・ケーキソフト」と季節のケーキソフトがある。また、この店の名物「お濃茶フォンダンショコラ・生茶の菓」は、宇治・白川の濃茶を使った抹茶テリーヌである。ネットリとしており、ホイップクリームや柚子ソースにつけて食べる。まるで抹茶の生チョコのような食感で、濃厚なだけに好みが分かれるところ。しかしながら、濃茶や抹茶好きの方にとっては良いと思う。セットに付く飲み物はコーヒーか紅茶であるが、どうせなら、京都らしい鉄瓶で供される紅茶の方をお勧めしたい。

わざわざこの店のために来るほどではないが、早朝からやっており、JR京都駅の八条口側の1階にあるので、待ち合わせや待ち時間があるときに使える店である。

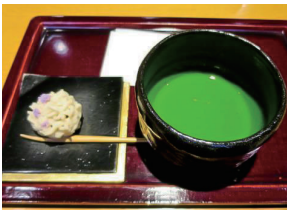
●住所：下京区東塩小路釜殿町31-1 近鉄名店街みやこみち内　●電話番号：075-661-3808　●定休日：不定休（近鉄名店街みやこみちに準じる）　●営業時間：9時～21時　●予算：お濃茶・ケーキソフト480円（この品だけは11時からの注文となる）　●アクセス：JR京都駅八条口、近鉄京都駅1階の「近鉄名店街みやこみち」にある　●最寄りのランドマーク：JR京都駅八条口、近鉄京都駅　●お勧めポイント：有名菓子店が経営するJR、近鉄京都駅にあるカフェ

スイーツ カフェ パティスリーS PATISSERIE S

マンションの1階にあり、狭いながらもイートインスペースを備えている。この店のムースは全般的にやや硬め。店名の名前を冠した「エス」は、フロマージュブランとラズベリーなどの赤いベリーを使ったムース状のレアチーズケーキ。もう少し柔らかければパーフェクトなだけに実に惜しいが、僕のお勧めの一つ。もう一つのお勧めは「ムラング・グロゼイユ」。底のパイ生地と最上層のフワッとしたメレンゲ、そして中のカスタードクリームが何とも言えない重層感のある食感を生んでいていい。更にもう一つ選ぶなら「タルト・オランジェ」がいい。トロトロのキャラメルタルトの上に載っている焼きオレンジがほろ苦く、甘いキャラメルと絶妙の相性を見せる。しかし、全てのケーキが平均して美味しいわけではなく、中にはかなり甘めのものや硬めのものもある。ちなみに、マカロンはふっくらとしておらず食感がイマイチでお勧めできないが、フィナンシェなどの焼き菓子は悪くない。

●住所：下京区高辻通室町西入繁昌町300-1 カノン室町四条1階　●電話番号：075-361-5521　●定休日：木曜、水曜不定休　●営業時間：11時～19時　●予算：エス550円、ムラング・グロゼイユ520円　●アクセス：地下鉄烏丸線・四条駅の南改札口を出て、6番出口を出ると反対方向へ向かう。「からすま京都ホテル」を過ぎ、下京警察署を過ぎた角を右折。200m程進むと右側に見えるマンションの1階。地下鉄烏丸線・四条駅より徒歩5分　●最寄りのランドマーク：からすま京都ホテル、下京警察署　●お勧めポイント：どちらかというと甘めのケーキが好きな方にお勧め

スイーツ カフェ ギャラリーカフェ 京都茶寮



JR京都駅2階の南北自由通路横にある和風カフェ。ブラウンを基調としたウッディで落ち着いた店内は、デザイナーズレストランのような洗練された佇まい。入り口側には日本茶や伝統クラフトを販売するショップが、奥にはカフェがある。店内にはジャズが流れ、ゆったりとしたスペースが心地良い。

この店では何と言っても、「塩芳軒」、「老松」、「二條若狭屋」、「俵屋吉富」、「千本玉壽軒」など、有名老舗和菓子店に特注して作られる月替わりのオリジナルの上生菓子が食べられるのがいい。特に、食べログで人気の「塩芳軒」の上生菓子は、本店以外では「京都タカシマヤ」の季節生菓子のコーナーに週2回（火曜と土曜）しか入荷しないレアアイテム。しかも、この店の上生菓子は、この店でしか食べられないのである。1月の上生菓子「白馬」は小豆粒餡を包んだ“芋きんとん”で、フワッとした繊細な食感と甘さが良かった。この店に来たなら、是非とも「塩芳軒」の上生菓子を頂きたい。

上生菓子は「薄茶」、「濃茶」、「煎茶」、「焙じ茶」、「玉露」とセットになっている。「玉露」を試してみたが、特に香りも甘さもなかったので、お抹茶とのセットがお勧めである。この店でのお抹茶は、茶道裏千家流に準じて点てられている。お抹茶には「濃茶」と「薄茶」の2種類があり、通常我々が頂くのは「薄茶」の方で、「濃茶」は茶会の時などに供される。「濃茶」は、「薄茶」の何倍も濃いドロッとしたお抹茶で、この店では飲んで少し残った「濃茶」を薄めて後で「薄茶」にしてもらえるサービスも。さらに、抹茶の茶葉は2種類あり、この店オリジナル茶葉「朱雀の昔（プラス200円）」の方が味に深みがあるという。

出てきた「濃茶」は鮮やかなグリーン色をしている。少し回してみると確かにフレンチのソースのようにドロッとしている。口に含むとまさに抹茶ソースという感じの濃厚さだ。3口くらいで飲み干せるが、1口分を残し、「薄茶」にしてもらうことに。ちなみに、お抹茶の椀は景色があるので、椀の景色が見えるよう景色が正面になるよう供される。なので、飲む時には景色を汚さぬよう、時計方向に1～2回約90°まわし、飲み終えたら反時計方向へ1～2回まわして景色を正面に戻すのがお約束。また、懐紙が添えられているので、これで汚れた口や指を拭いても良いとのこと。

冬期限定の「抹茶ぜんざい」は、薄茶仕立てのぜんざいという感じ。茹で小豆はやや柔らかめであるが、抹茶の香りに負けないくらい香り、甘さも丁度良い。食べた後に京番茶と一緒に添えられた塩昆布を食べると口の中が締まり、サッパリとする。また、これも期間限定であるが、あらかじめ予約すると「京都吉兆」のお弁当をここで頂ける。

店員の対応も良く、JR京都駅に来たときには是非立ち寄ってみたい店だ。下記ウェブサイトよりメニューなどを確認できるので、予め見てから訪れたい。

●住所：下京区烏丸通塩小路下ル 京都駅ビル2階　●電話番号：075-342-2170　●定休日：無休　●営業時間：12時～18時半（ショップとギャラリーは10時～19時）　●予算：濃茶セット1,500円（朱雀の昔は1,700円）、抹茶せん

ざい800円　●アクセス：南北自由通路、駅ビルインフォメーション横　●最寄りのランドマーク：JR京都駅　●お勧めポイント：有名老舗和菓子店が作るこの店オリジナルの上生菓子が味わえる

スイーツ カフェ 茶寮 宝泉

板塀で囲まれた風情のある外観。外の暖簾をくぐると正面に玄関が、右側には庭園が。更に、入り口の格子戸を開けて中に入ると、右側には喫茶の座敷が、左側には土産品のショップがある。入り口には、“就学前（小学生未満）の子供連れや席で静かに出来ないお子様は喫茶の利用が出来ない”とうレギュレーションの掲示が。靴を脱いで上がると、広めの畳敷きとなっており、そこから庭園を眺めることが出来る。席に座ると、まずほうじ茶と小菓子（干菓子と黒豆甘納豆）が運ばれる。店員が注文を取りに来る様子を見ていると、ほとんどの客が「本日の生菓子と抹茶」のセットか、「わらび餅」を注文している。人気の「わらび餅」は、希少な国産本わらび粉を丹念に練り上げて作られ、オーダーを受けてから作るので、15分くらい時間がかかるのだそうだ。しかし、僕が認定する日本ナンバーワンわらび餅店「ぎおん徳屋（→ スイーツの101頁を参照）」と比べると、ヒンヤリと締まった感じに欠け、きな粉も付かないので、どうしても物足りなく感じてしまう。「本日の生菓子とお茶のセット」は、飲み物によって値段はそれぞれ異なり、抹茶以外に冷抹茶や煎茶、玉露などを選択できる。「丹波大納言小豆ぜんざい」は、最高級の丹波の大納言小豆をフンワリ柔らかに炊きあげ、自家製の焼き餅を添えたもので、こちらも悪くない。どの品も味が最高とは言えないが、とても京都っぽく、観光客や外人客に喜ばれそうなスイーツ店である。

●住所：左京区下鴨西高木町25　●電話番号：075-712-1270　●定休日：水曜（祝日の場合には翌平日）　●営業時間：10時～16時 45分　●予算：生菓子と抹茶840円、わらび餅950円　●アクセス：地下鉄烏丸線・北大路駅3番出口を出て左へ。滋賀銀行を過ぎて信号を渡る。賀茂川を渡り、しばらく北大路通を直進して「あさひ北大路店」、「クリーニングぴいぶる」、「音羽酢」、「LUCKY」、「京都銀行下鴨支店」、「ビジョンメガネ」を過ぎ、「かごの屋」が見えたらすぐ小路を右折。2つ目の角を曲がるとすぐ右側。地下鉄烏丸線・北大路駅から徒歩18分　●最寄りのランドマーク：滋賀銀行北大路支店、北大路通、京都銀行下鴨支店、かごの屋　●お勧めポイント：観光客や外人に喜ばれそうな京都らしいスイーツ店

スイーツ カフェ パティスリー タンドレス

「瓢亭本店」を訪れたついでに、一乗寺にある人気スイーツ店「パティスリー タンドレス」でデザートを頂く。店主の山口シェフは「イデミ・スギノ（→ 銀座グルメバイブル・スイーツの頁を参照）」出身。この店は土曜～月曜の3日間しか営業していないという変わった店である。しかも、イートインスペースはわずか4テーブル6席だけなので、13時のイートインタイムになるとすぐに満杯となってしまう。なので、この店で食べたければ、イートインがスタートする10分前の12時50分に到着し、まずは並ばず店内に入って名前を告げ、そしてケーキを選んでからドアの前に並ぶのがこの店のルール。

ガラスケースの中を見ると、この日のテイクアウト可能なケーキは7種、他にイートイン限定のケーキが1種であった。ほとんどがムース系のケーキであるところを考えると、この店のパティシエはムース系のケーキが得意なのであろう。確かに食べてみると、とろける様な瑞々しい食感とその適度な甘さは、僕の理想に近い思った通りの美味しさ。イートイン限定「ベルル・ダジ」は、フロマージュブランを使ったライチ味のレアチーズケーキで、中がブドウとモモのムースになっていた(特にお勧め！)。もう一つ頂いた「ディジョネーズ」は、ブルゴーニュ産カシスのムースとまろやかなバニラのババロアのコントラストがなかなかいい。この日人気で売り切れだったのは「キャフェ・フランボワーズ」。何気なくお土産に買った「サンブルナール」も、しっとりとしたオレンジとアーモンドの焼き菓子で美味しかった。この店のポリシーは、"ケーキは食べるのに最適な温度がある"ということ。従って、店内で出すときにはもちろん、テイクアウト時にもどの温度で食べるかの説明書きが添えられている。

●住所:左京区一乗寺花の木町21-3　●電話番号:075-706-5085　●定休日:火曜〜金曜　●営業時間:テイクアウト:11時半〜19時、イートイン:13時〜18時　●予算:ベルル・ダジ800円、ディジョネーズ580円　●アクセス:銀閣寺方面からだと、白川通の「一乗寺下り松町」バス停(「焼肉屋さかい」や「リサイクル アーク京都」がある)信号を右折。京料理「魚晋」を過ぎ、2つ目の角を左折するとすぐ左側に見える。地下鉄烏丸線・鞍馬口駅からタクシーで10分　●最寄りのランドマーク:「一乗寺下り松町」バス停、本願寺北山別院南禅寺からタクシーで10分、1,500円くらい　●お勧めポイント:「イデミ・スギノ」出身の山口シェフの店

スイーツ カフェ 京本山高台寺 洛匠

朝

高台寺の参道"ねねの道"にある甘味処。店内は手前にテーブル席があり、そして奥に小上がりがある。右側には細長い池と通路があり、小上がりに上がる場合には池側で靴を脱いでから上がる。僕的には、小上がりで池を眺めながら蕨餅を頂くのが京都らしくお勧めである。

この店の名物は「草わらびもち」。草と言ってもヨモギではなく、宇治の「小山園」の上質抹茶を使った蕨餅なのである。蕨餅の上に"きな粉"が塗された、どちらかと言えばオーソドックスなタイプの蕨餅である。口に含むと「京わらびもちの茶洛(→ お土産の109頁を参照)」よりも食感がしっかりとしているが、すぐに口の中に溶けていく感じがいい。

もちろん、店で食べるのがベストであるが、お土産であれば、わざわざ店に出向かなくても「ジェイアール京都伊勢丹」や「京都タカシマヤ」、「大丸京都店」など京都の3つのデパートの全国和菓子売り場か下記の阪急百貨店ウェブサイトから購入もできる。

●住所:東山区高台寺北門通下河原東入鷲尾町516　●電話番号:075-561-6892　●定休日:不定休　●営業時間:9時〜18時　●予算:草わらびもち(店舗で食べた場合)700円、(持ち帰り240g)540円、(持ち帰り370g)864円　●アクセス:四条通を「八坂神社」を目指して東へ進む。「八坂神社」前の祇園交差点を右折し、東大路通を進む。「ホテルサンライン京都祇園四条」のある2本目の斜め通りを上り、3本目の通りが高台寺参道"ねねの道"であり、その通りにある。　●最寄りのランドマーク:ホテルサンライン京都祇園四条、高台寺　●お勧めポイント:しっかりとした食感のとろける蕨餅

スイーツ カフェ ぎおん徳屋

祇園花見小路にある人気の甘味処。店は小さく目立たないが、外には行列待ちの女性客がいるのですぐに分かる。メニューには「かき氷」の他、テーブルのコンロで焼く「花見こもち」など、魅力的なものが多数見られる。僕のお勧めはこの店の名物「本わらびもち」。注文を受けて作られる出来たてのわらび餅は、クラッシュアイスの上に載せられ冷やされた状態で供される。わらび餅には予め和三盆が入れられているため、そのまま食べてもほんのり甘いが、そのまま食べるのではなく、たっぷり全体にきな粉をまぶし、更に黒蜜に浸して食べた方がはるかに美味しい。そのプルプルとした食感は日本一と言っても過言では無い。名古屋グルメバイブルで紹介した「和風喫茶 松月(→ 名古屋グルメバイブル・スイーツの頁を参照)」とともに、わらび餅ファンなら是非押させておきたい一軒。なお、「本わらび餅」は前日までの予約でお持ち帰りもできるので、お土産としても最適。但し、店内で食べるものとは異なり、テイクアウト品は予め黒蜜に浸されている。また、賞味期限も当日に限られる。

●住所:東山区祇園町南側570-127 ●電話番号:075-561-5554 ●定休日:無休 ●営業時間:12時〜18時(売り切れ終了) ●予算:本わらびもち1,200円 、お土産用本わらび餅4個入り2,500円、6個入り3,500円 ●アクセス:阪急河原町駅の出入り口1を出て、四条通を鴨川・八坂神社方面に進む。京都四條南座の前を過ぎて進むと、朱色の壁の大きな建物(お茶屋一力亭)が見えるので、その角を右折。100mほど進むと左側に見える。阪急河原町駅より徒歩5分 ●最寄りのランドマーク:祇園花見小路、お茶屋一力亭 ●お勧めポイント:日本最高峰のわらび餅

スイーツ カフェ ハンデルスベーゲンHANDELS VÄGEN

この「ハンデルスベーゲン」は京都発祥のジェラテリア。この取材を再開した2012年は、京都市内に「北大路店」と「北山店」しかなく、アクセスが悪かった。しかしながら、昨年新たに中心部の新京極に「新京極店」が加わり、とても利用しやすくなった。

「ハンデルスベーゲン」の店舗はどの店も赤を基調としているため、目立つ外観である。僕が初めてこの店を知ったのは、ラーメン店「いいちょ(→ ラーメンの66頁を参照)」に行くときに偶然目に留まったからである。北山店の看板にふと目をやると、“フレーバーは何種類でもお値段は変わりません。よくばり注意!?”というキャッチーなコピーが。ついつい試したくなって、迷わず入店したのだ。ジェラートのフレーバーはレギュラーと季節の新作フレーバーとがあり、ジェラートを入れる容器は、カップとワッフルコーンから選べる。カップはMサイズとSサイズの2種類あり、北大路店ではワッフルコーンが朝店内で焼かれている。以前はワッフルコーンには通常のものとチョコワッフルコーンがあったが、チョコワッフルコーンはなくなった。

キャッチコピーに書かれていたように、基本的に何種類でもフレーバーを盛ることができる。しかし、店員さんによれば3〜4種類くらいがベストということで、言えば注文前に試食もできる。なので、試食してみて自分の好みのものを3種類くらい盛るのがベストであろう。

これまで季節限定を除くフレーバーの全種類を試してみたが、サッパリと爽やかな「ベリーヨ

ーグルト」とビターな香りが最高の「エスプレッソ」、イチゴミルク味にクリームチーズのコクが加わったリッチな「苺のチーズケーキ」、インド産完熟マンゴーを使用した「マンゴーラズベリー」などが良かった。この他、ラムレーズンのような香りの「サバイオーネ」や濃厚なコクが後を引く「ピスタチオ」もかなり良かった。しかし、秋の期間限定の「黒ゴマ」、「紫いも」、「巨峰ソルベ」、「パンプキンミルク」、「マロングラッセ」の中で良かったのは、「マロングラッセ」と「黒ごま」くらい。飲み物では、意外なことにエスプレッソが美味しい。ジェラートは全て北大路店で作られているので、北大路店で食べるのが一番美味しいような気がする。

ちなみに、ドライアイスによるテイクアウトも可能だが、下記サイトからの購入も可能だ。それにしても、店員の対応が良く、ジェラートが滑らかで美味しい素晴らしい店である。

【北大路店】●住所：北区小山北上総町43-2　●電話番号：075-494-0575　●営業時間：11時～21時（平日）、10時～22時（土日・祝日）　●予算：Mサイズカップ520円、Sサイズカップ380円（ワッフルは＋80円）　●定休日：無休　●アクセス：地下鉄烏丸線・北大路駅3番出口を出て左へ。滋賀銀行を過ぎ、信号を渡るとすぐ左側。地下鉄烏丸線・北大路駅より徒歩2分。　●最寄りのランドマーク：滋賀銀行北大路支店
【新京極店】●住所：中京区新京極通三条下る桜之町406番地3　●電話番号：075-254-7105　●定休日：無休　●営業時間：11時～21時（平日）、10時～22時（土日・祝日）　●アクセス：地下鉄東西線・市役所前駅を出て、寺町通を進む。アーケードの屋根がなくなる三条通（「ファーストキッチン」と「ダイコクドラッグ」のあるところ）を左折し、すぐに「JTB」、「永楽屋」のあるT字路を右折して新京極通を進むとすぐ右側（MOVIX京都の向かい）にある。市役所前駅から徒歩5分　●最寄りのランドマーク：新京極通、MOVIX京都　●お勧めポイント：滑らかでクリーミーな京都発のジェラート

スイーツ カフェ 祇園きなな本店

祇園にある「きな粉」をテーマにしたアイス専門店。ホームページによると、「やさしく、おいしく」をテーマに、「丹波黒大豆きな粉」を始めとした厳選された天然素材をふんだんに使用し、化学的な着色料、保存料を一切使わず、脂肪分も極力抑えて製造しているという。また、通常アイスクリームには欠かせない卵を使用していないので、卵アレルギーの方でも安心して食べられるらしい。アイスクリームには、「プレーン（きな粉アイス）」の他、京都山田精油の練りゴマを混ぜた「黒ごま」、丹波大納言小豆を練り込んだ「小豆」、波照間産黒砂糖を使用した「黒みつ」、京都宇治抹茶を使用した「抹茶」、「よもぎ」などがある。

町家の建物の1階にはアイスクリーム工房があり、カフェが2階にある。階段を上がると左がテーブル席、右の窓側がカウンター席となっており、思ったよりも広めだ。

席に着くと、ほうじ茶が急須でサービスされる。訪れた時期の夏メニューを見ると、夏限定のかき氷やドリンクなどが目立つ。中でも、この店一番の人気はアイスクリームで、そのアイスクリームを使ったパフェが有名だ。特に、フローズン・ラズベリーやブルーベリーを使ったパフェ「ベリーベリーきなな」が人気らしい。「ベリーベリーきなな」には温かい白玉が3つ入っており、カリカリの蕎麦クレープの食感がいい。さらに、上に八つ橋、底には無糖のヨーグルトが入っている。アイスクリームは「ハンデルスベーゲン（→ スイーツの101頁を参照）」ほど洗練された味ではないが、京都ならではのアイスクリームである。店員のサービスも良く、とても居心地の良いスイーツ店である。

●住所：東山区祇園町南側570-119　●電話番号：075-525-8300　●定休日：不定休　●営業時間：11時～18時半　●予算：ベリーベリーきなな1,100円、きなな（アイスクリーム）三種盛800円　●アクセス：阪急河原町駅の出入り口1を出て、四条通を鴨川・八坂神社方面に進む。京都四條南座の前を過ぎて進むと、朱色の壁の大きな建物（お茶屋一力亭）が見えるので、その角を右折。100mほど進むと左側に「旅館・菊梅」と「京料理・西坂」見えるので、その前の道を右折する。すぐに「廣東料理・翠雲苑」が見えるので角を左折するとすぐ右側。阪急河原町駅より徒歩6分　●最寄りのランドマーク：祇園花見小路、お茶屋一力亭　●お勧めポイント：自家製ジェラートを使ったパフェが美味しい

朝から食べる

朝から食べる 松之助 京都本店

有名パティシエ・平野顕子さんがプロデュースするスイーツカフェ。この店では、彼女が得意とするアップルパイやパンケーキ、スコーン、チーズケーキなどのアメリカンスイーツなどを食べることができる。町家をリノベーションした店内は、白と黒を基調としたシンプルなインテリアで、BGMにジャズが流れる。店の奥にはパイの入ったガラスケースがあり、客はその日のパイを見てから注文する。10月から3月までは「紅玉」を使った「ビックアップルパイ」をやっているため、この日あった9種類のパイのうち、アップルパイが何と5種類もあった。「ビックアップルパイ」はリンゴがタップリ入っているので、多少パイが水っぽくなる。また、紅玉を使用しているため、そのまま食べると酸味が強すぎるような気がするが、添えられたバニラアイスと一緒に食べると最高のパフォーマンスを発揮する。リンゴ好きなら「ビックアップルパイ」を、パイの食感を楽しみたければそれ以外のアップルパイをチョイスしたい。

この店は朝8時から営業しており、10時までのドリンク付きモーニングメニューは、「プレーンパンケーキ」、「ホームメイド・スコーン・クリームジャム」、「ホームメイド・グラノーラヨーグルト」、「ホームメイドビスケット2個」の4種類。これに「ソーセージエッグ」を追加する場合にはプラス250円、「ベーコンエッグ」を加える場合にはプラス150円となる。この日は「ホームメイド・スコーン・クリームジャム」にベーコンエッグをトッピング。スコーンは通常見かけるスコーンよりも一回り大きく、外がカリッと、中は温かくホロホロとした食感。リンゴのコンフィチュール(ジャム)とホイップクリームをのせて食べると思った以上に美味しかった。目玉焼きは“サニーサイドアップ(片面焼き)・スティームド(蒸し焼きで表面に熱を通す)”で焼かれ、塩とコショウを振って食べるとこちらも普通に美味しい。もちろん、セットメニューとは別にパイやケーキ、キッシュなども朝から食べることができる。

僕の一押しはパンケーキで、ランチメニューの中では「バナナキャラメルパンケーキ」がいい。厚めのパンケーキはフンワリと滑らかな食感で実に美味しい。パンケーキは焼き上がるまで15分くらいかかるので、時間に余裕のあるときに頂きたい。僕の好物の「バナナクリームパイ」は、意外にも甘くなくサッパリとしたテイストだ。生クリームがフンワリとシルキーで独特の食感。カスタードクリームがもう少し濃厚で、パイがサクッとバターの香りが高ければ完璧なのだが。ちなみに、この店のパイやケーキ、スコーンなどはテイクアウトも可能である。

●住所:中京区高倉御池下ル亀甲屋町605　●電話番号:075-253-1058　●定休日:無休　●営業時間:8時〜20時(カフェは17時半まで)、【モーニングメニュー】8時〜10時、【ランチメニュー】11時半〜14時　●予算:モーニングメニュー680円、バナナキャラメルパンケーキ880円、ビックアップルパイ(バニラアイス添え)720円　●アクセス:地下鉄烏丸線、東西線・烏丸御池駅3−1出口を出て、御池通を市役所方面(東側)へ進む。車屋町通、東洞院通、間之町通を過ぎ、「ホテルギンモンド京都」を過ぎた次の高倉通を右折すると、すぐ左側に見える。烏丸御池駅から徒歩2分　●最寄りのランドマーク:御池通、ホテルギンモンド京都、高倉通　●お勧めポイント:京都唯一のアメリカンスイーツ専門店

朝から食べる 京都ホテルオークラ カフェ・レックコート

京都ホテルオークラ1階ロビー前にあるカフェ。ウィンドウ越しに京都市庁舎と停車する観光バスが見え、カフェ前は観光バスの出発拠点となっているようだ。実は、この店の「フレンチトースト」が独特で美味しく、朝食としてお勧めなのである。店内はクリーム色を基調としたヨーロッパ風の明るいインテリア。ゆったりとしたイージーリスニングが流れ、静かな1日をスタートするにはピッタリの雰囲気なのである。名物の「フレンチトースト」はホテルオークラ伝統のものらしく、卵と牛乳を一晩染み込ませたトーストを、オーブンでふんわりと焼き上げた逸品。

まずは、セットに含まれるフレッシュフルーツが出てくる。さらに、飲み物が出てくるのだが、ホテルなのでコーヒーも紅茶もポットサービスである（コーヒーのポットは置いていかないが、お替わり自由で、その都度ポットでサービスされる）。焼き上がるまでに約20分を要する「フレンチトースト」は、厚い部分がゆうに数㎝くらいはありそう。まずは何もつけずにそのまま食べると、ほんのりと甘く、中まで玉子が染みていて玉子の風味を感じる。初めて味わう食感で、シットリとしていてまるでトロトロのオムレツと厚焼き玉子を足して2で割った様な感じだ。しかも、外はカリッとしていて、シナモンやバターの香りが心地よい。添えられたバターやメイプルシロップをつけなくても十分美味しいと思えるほど。この他、モーニングメニューには、「クロワッサンサンド」や「ウェイクアップセット」などもあるが、こちらはごく普通のビジュアル。

ちなみに、「フレンチトースト」は1日10食限定となっているため、電話で予約してから行くことをお勧めしたい。フレンチトーストにこの価格は高いと思われる方もいるかもしれないが、一流ホテルのカフェで、カットフルーツが付いて、コーヒーがお替わり自由予約であることを考えると、まあありかなと思う。しかしながら、焼き上がるまでに約20分を要するため、時間に余裕のあるときに訪れたい。

●住所：中京区河原町御池 京都ホテルオークラ1階　●電話番号：075-254-1140　●定休日：無休　●営業時間：8時～22時半　●予算：フレンチトーストセット1,500円（税・サービス料込みで1,782円）　●アクセス：地下鉄東西線・京都市役所前駅から直結　●最寄りのランドマーク：京都市役所　●お勧めポイント：朝からホテルオークラ伝統のフレンチトーストが食べられる

朝から食べる 京都ホテルオークラ 京料理 入船の「すっぽん小鍋のこだわり朝食」

ある日、「朝から食べる」に掲載できそうな店をネットで探していたら、「京都ホテルオークラ」の6階にあるこの店の記事が目にとまった。それによると、どうやらこの店では朝から至高の食事が頂けるらしい。調べてみると、入店時間は7時～9時で、早めの予約客があると2回転目の予約も受けているようだ。早速電話で予約し、後日受付で予約の旨を告げると、一般の朝食客のテーブル席を通過し、奥の離れの個室に通されるではないか・・・。鴨川に面した離れは2部屋しかないため、もしも2回転でなければ、1日2組限定の朝食ということになる。窓から眺める鴨川の向こうには東山が見え、ロケーション的にも素晴らしい。この部屋の広さとロケーションを

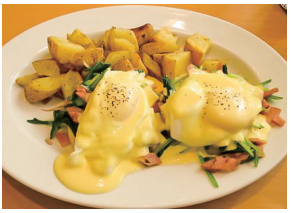
考えると、この値段でも納得できるかもしれない。

料理は本来少しずついろいろと運ばれてくるらしいが、僕はこの後に新幹線に乗って名古屋へ行かなければならなかったため、水菓子以外は出来上がり次第順次運んでもらった。すると、僕1人分の朝食であるにもかかわらず、テーブル一杯に料理が並んだ。中でも素晴らしかったのはスッポンを使ったミニ丸鍋「すっぽん小鍋」。生姜が効いたスープは、味に何とも言えない深みがあり、量は少ないがスッポンの旨味を十分堪能できた。この他に、客の来店時間に合わせて土鍋でご飯が炊かれ、焼き海苔を炭火で炙って食べたり、鮎の塩焼きが付いたり、味噌汁は「赤出汁」、「白味噌」、「合わせ味噌」の3つから選ぶことができるなど、朝からゆったりと豪華な朝食を頂くことができた。

ちなみに、「朝粥定食」や「和朝食」は予約なしでも頂けるが、こちらの「すっぽん小鍋のこだわり朝食」だけは2日前までの完全予約制であるのでご注意を。

●住所：中京区河原町御池 京都ホテルオークラ6階　●電話番号：075-254-2537　●定休日：無休　●営業時間：【朝食】7時～10時　●予算：すっぽん小鍋のこだわり朝食5,000円（税・サ料込み5,940円）　●アクセス：地下鉄東西線「京都市役所前駅」直結（京都市役所の東隣）　●最寄りのランドマーク：京都市役所　●お勧めポイント：離れの個室で豪華な朝食が頂ける

朝から食べる エッグスンシングス Eggs 'n Things 京都四条店



ある日街をブラブラしていると、長い行列が目に止まった。聞いたことのある名前だったのでホテルに帰って調べてみると、やはりハワイで人気のパンケーキ店であった。海外初出店となった東京「原宿店」が、かつてあまりの人気ぶりにニュースや番組で何度も取り上げられたため、記憶に残っていたのだ。関東では「原宿店」の他、「横浜山下公園店」、「湘南江の島店」、「お台場店」、「銀座店」が、そして関西では、大阪「心斎橋店」と「神戸ハーバーランド店」、そしてこの「京都四条店」がある。この店のコンセプトは“All Day Breakfast”ということで、朝に限らず、昼でも夜でも美味しくボリューム感のあるブレックファーストメニューを楽しめるのである。ホームページによれば、料理は朝食アラカルトを中心としたボリューム感のあるグランドメニュー、17時以降のディナータイムには、ハワイを感じられるロコフードやボリュームのあるアメリカンな料理など等が楽しめるらしい。店のコンセプト通り、この店は朝の9時から営業しているため、朝食を食べるにはうってつけの店なのである。しかしながら、平日でも開店前から店の前には行列ができ、土日・祝日は子供連れ客で長い行列となる。店内は白を基調とした明るい雰囲気で、1階だけでなく2階にもテーブル席があり、かなりの大箱店である。

入店すると「おはようございます！アロハ～!!」というディズニーランドのキャストのようなノリで、明るい声をかけられる。メニューを見ると、人気のパンケーキやワッフル、クレープの他、肉卵料理、オムレツ、そして地元ハワイアンに人気のスペシャルメニューなどがある。もちろん、この店の名物はホイップクリームが山盛りのパンケーキであるが、朝から山盛りのホイップクリームはちょいと厳しいので、朝食にお勧めしたいのが、もう一つの人気商品「エッグス・ベネディクト」。これはイングリッシュマフィン（食べてみるとほぼ食パンのよう）にベーコンとホウレン草の炒めものをのせ、そこに更にポーチドエッグをのせてオランデーズソース（薄いマヨネーズのようなソース）をかけたもの。これが意外にも美味しく、朝食としてはお勧めである。付け合わせに皮付きのフライドポテトが大量に付いてくるが、塩味だけだと飽きるので、後半はハ

インツのケチャップをつけて食べるといい。飲み物の定番は、ブラジル原産のアサイーを使った「アサイーバナナヨーグルト」。アサイー自体には若干香りがあるものの、酸味や甘みなどの個性はないので、バナナとヨーグルトがそれを補っていて飲みやすい。ちなみに、パンケーキには生地がプレーンのものと、生地に好みのフルーツやチョコなどを入れて焼いたものの2種類がある。生地に素材を入れたパンケーキにはホイップクリームが付かないが、プラス200円で追加することも可能。この店の一番人気は「ストロベリーホイップクリームとマカデミアナッツ」のパンケーキである。

この日の店内はほぼ満員状態だったにもかかわらず、料理は注文後10分くらいで出てきた。この種の店としては回転が早い方なので、行列に並んでも思ったほど待たされないかも。しかしながら、開店15分前の8時45分に並べば、ほぼ1回転目で食べられるので、その方がより確実かも知れない。店内は禁煙であり、ベビーカーも利用できるなど、子供連れの客に対する細かな配慮がなされているのもいい。

●住所：下京区東洞院通四条下る元悪王子町47-4　●電話番号：075-353-5009　●定休日：不定休　●営業時間：9時～21時　●予算：エッグスベネディクト1,200円、アサイーバナナヨーグルトドリンク700円　●アクセス：阪急京都線・烏丸駅、地下鉄烏丸線・四条駅の出入口5番を出て、四条通を河原町方向へ進む。「TOKYU HANDS」を過ぎた交差点を右折し、東洞院通を進むとすぐ左側。烏丸駅、四条駅より徒歩2分　●最寄りのランドマーク：TOKYU HANDS、東洞院通　●お勧めポイント：本格的なハワイアン・ブレックファーストが食べられる

朝から食べる 近又（きんまた）

「近又」は1801年創業の宿。かつて「近江屋」という名称で“麩屋町六角下がる”の地にあったといわれている。近江の国から来る薬の行商人たちの定宿だったらしく、1902年に現在の地に移転し、屋号も初代「近江屋又八」の名から「近又」と改めたのだそうだ。その古い外観は、確かに以前は旅籠だったのだろうと思わせるような佇まいで、建物は現在、国の登録有形文化財に指定されている。

ある日ネットで調べていると、この店の朝食が美味しいということを知り、早速電話で予約を。しかし、人気の店らしく、空いているのは1カ月先。しかも、人気の座敷は満杯で、テーブル席しか空いていないという。仕方なく、テーブル席で予約したが、空いていれば1人客でも座敷の利用は可能だとのこと。格子戸を開けると、右に座敷へと続く上がり框（かまち）が、左には暖簾の奥にテーブル席へと続く通路が見える。奥に進むと、テーブル席はフレンチの店のような現代的な造りで、外人観光客なら失望してしまうくらい外観とのギャップが大きい。しかも、BGMにクラシック音楽が流れているのだ。観光客なら、せめて琴の音色でもいいので和雰囲気にどっぷりと浸りたいところなのだ。

テーブル席には専属のサービス担当がおらず、店主と若い板前の2人が給仕をしてくれる。最初におかずが4品と味噌汁、ご飯、香の物が運ばれてくる。そして、時間差で一番出汁を使った熱々の「出汁巻き卵」が出てくる。ご飯は土鍋で出てくるのかと思いきや、意外にもホテルのようにお櫃に入れられて出てきた。ご飯は少し柔らかめながら、ツヤツヤで粘り気があって美味しく、いつもは1杯のところ、思わず2杯食べてしまったほど。おかずの「自家製ちりめんじゃこ」は少し甘めで、「鶏と石川県産・源助大根の炊合わせ」は普通に美味しい。昨晩仕込んだという作りたての「ゴマ豆腐」は山葵と醤油で、「笹ガレイの炙り焼き」はスダチをかけて頂く。「秋茄子の味噌田楽」や「煮豆」は想像通りの味で、赤味噌の風味を感じる「味噌汁」は出汁の深み十分で旨い。

「香の物」は沢庵とすぐきであった。これで雰囲気のある座敷で朝食を食べられたならもっと星を上げても良いかもと感じた。

これが高いと思うかどうかは意見が分かれるところだと思うが、もしも、座敷の方で食べられるなら、朝食として是非お勧めしたい一軒である。この店は旅館であるが、宿泊客でなくても利用できる。しかしながら、完全予約制なのでフラリと訪れ、たとえ空いていたとしても食べられないのでご注意を。

●住所：中京区御幸町四条上ル　●電話番号：075-221-1039　●定休日：水曜　●営業時間：【朝食】7時半～9時（もちろん、昼食や夕食の利用も可能）　●予算：御朝食【椅子席】3,500円～、【座敷】4,500円～　●アクセス：地下鉄烏丸線・四条駅、阪急京都線・烏丸駅の出入り口5「京都三井ビルディング」を出て四条通を左へ。「東横イン」、「大丸」、「野村證券」を過ぎ、「JTB」と「ラコステ」の間を左折して御幸町通を錦市場へ向かうとすぐ左側。四条駅、烏丸駅より徒歩3分　●最寄りのランドマーク：四条通、御幸町通、錦市場　●お勧めポイント：老舗の旅籠で味わえる充実した朝食

朝から食べる 瓢亭本店

→ 日本料理の12頁を参照。

朝から食べる 石田食堂

→ ラーメンの59頁を参照。

朝から食べる 新福菜館 本店

→ ラーメンの62頁を参照。

朝から食べる 本家 第一旭 たかばし本店

→ ラーメンの63頁を参照。

朝から食べる フルーツパーラー ヤオイソ

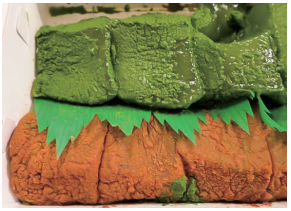
→ スイーツ、カフェの96頁を参照。

朝から食べる マールブランシュ カフェ

→ スイーツ、カフェの97頁を参照。

お土産 ショッピング 見る

京わらびもちの茶洛



西陣にある人気の蕨餅の専門店。久しぶりに調べてみると、以前の小さな店からいつの間にか表通りに移転しており、定休日も週休2日になっていた。また、蕨餅以外の商品も、「あんみつ」や「ところてん」、「京もなか」など増えていた。この店は常に行列ができており、開店後すぐに売り切れるほどの人気店である。実はこの店の蕨餅は、「京都タカシマヤ」の「銘菓百選」のコーナーでも購入できることを知る人は少ない。なので、わざわざ並ばなくても入荷のタイミングさえ合えば「京都タカシマヤ」で購入すべきなのである。

この店の「京わらびもち」は何と言ってもその食感が素晴らしい。付いてきた楊枝で持ち上げるてもすぐに崩れてしまうくらいプルプルなのである。「京都タカシマヤ」で購入できる「京わらびもち」は、“抹茶”と“ニッキ入りきな粉”のセットになっているが、本店では他に“抹茶”と“しょうが”のセットも購入できる。ニッキ入りのきな粉は、風味が独特なので好みが分かれるかも知れない。また、「京わらびもち」には予め抹茶とニッキ入りきな粉がかかっているが、追加の「抹茶粉」と「ニッキ入りきな粉」が付いてくる。抹茶の「京わらびもち」に追い抹茶粉をかけて食べるとさらに香りが増し、旨さが倍増するが、ニッキきな粉の蕨餅は元々ニッキの香りが強いため、追いニッキきな粉をかけない方が良いかも。

●住所：上京区今出川大宮西入ル元北小路町147　●電話番号：075-431-2005　●定休日：水曜、木曜　●営業時間：11時～売り切れまで　●予算：京わらび餅（10個入り）900円、（20個入り）1,600円　●アクセス：地下鉄烏丸線・今出川駅6番出口を出て左へ進み、すぐに「烏丸今出川交差点」を左折する。今出川通を進み、「白峯神宮」、「堀川今出川交差点」、「鶴屋吉信京都本店」、「本家玉壽軒」を過ぎるとすぐ左側にある。今出川駅から徒歩15分　●最寄りのランドマーク：「鶴屋吉信京都本店」、「本家玉壽軒」　●お勧めポイント：プルプルの食感の蕨餅

聚洸（じゅこう）

この店の店主は、「わらび餅」で有名な名古屋の和菓子店「芳光」出身とのこと。独立して京都で開店し、現在では即日完売状態が続く人気店となった。販売しているのは上生菓子であるが、中でも「芳光」と同じ上生菓子タイプの「わらび餅」が人気である。上生菓子タイプのわらび餅と言えば、この店と並んで京都で人気なのが、以前紹介した木屋町の「本家 月餅家（→ お土産の111頁を参照）」。両店とも中の漉し餡の甘さや滑らかさなどにはさほど違いはないが、異なる

のはわらび餅の部分。「本家 月餅家」の方は餅の部分が薄く粘り気があり、ネットリと伸びる感じ。この店の餅は厚めで瑞々しく、水饅頭のようにプルプルしている。餅の部分が厚い分、食べたときの餅と餡のバランスが良い。但し、人気店なので、事前予約しなければ購入できないのでご注意を。

●住所：上京区大宮寺之内上ル　●電話番号：075-431-2800　●定休日：日曜・祝日、水曜　●営業時間：10時～17時　●予算：わらび餅320円　●アクセス：地下鉄烏丸線・今出川駅4番出口を出て右へ。角を右に曲がり、今出川通を進む。「TSUTAYA」、「白峯神宮」、「鶴屋吉信」、「ねぎ太郎」を過ぎた次の信号を右折。大宮通を北に向かい、「中央信用金庫」、「薬ヒグチ」を過ぎ、しばらく進むと左側の3階建て土壁色の建物。今出川駅から徒歩20分　●最寄りのランドマーク：鶴屋吉信、京都中央信用金庫大宮寺之内支店　●お勧めポイント：上生菓子タイプのわらび餅が美味しい和菓子店

お土産 ショッピング 見る 京つけもの きたの

北野天満宮近くにある知る人ぞ知る漬物店。以前は「漬け物 丹波 北野店」と名乗っていたが、その後「京つけもの きたの」に改名。店は常に地元客で賑わっているが、それもそのはず。デパートなどには一切出店しないだけでなく、支店も持たない地元限定の店なのである。

この店の漬け物は、一部の野菜を除き、基本的に洛北の自家菜園でとれる京野菜を使用している。職人が全行程を完全な手作業で添加物を一切使用せずに行い、野菜の香りや旨味を最大限に引き出している。塩味が絶妙で、どうすればこんなに野菜が美味しくなるの？と思うほど旨い。特にお勧めしたいのが、初夏から夏季にかけての加賀の「加賀太きゅうり」と泉州の「水茄子」。「加賀太きゅうり」は歯ごたえが絶妙で、瓜とキュウリの中間の食感。しかも、キュウリよりも遙かに深い味がするのだ。また、「水茄子」も瑞々しく自然の旨味に溢れている。ピクルスのような酸味のある漬け物が好みの方には「(青じそ)キャベツ」、サッパリとしたもの漬け物が好きな方には「柚子大根」がお勧め。

その日その日に食べ頃を迎えた漬け物樽が店頭に並び、試食も出来る。好みの漬け物を量り売りで購入する人、お得なセットを買っていく人など様々であるが、夕方には多くの品が売り切れてしまうほどの人気店なので、行くなら品物が揃う午前がお勧め。ちなみに、下記の通販あるいはオンラインから購入も出来るが、電話で旬の品を聞いてから購入するのがベストかも。

●住所：上京区一条通御前西入大上之町65-4　●電話番号：075-462-0107　●定休日：日曜・祝日と月曜　●営業時間：10時～17時半　●予算：水茄子450円、加賀太きゅうり400円　●アクセス：山陰本線・JR円町駅を出て、丸太町通「円町交差点」を左折して西大路通を北へ向かう。「ラッキー円町店」、「北野中学校」、「京都中央信用金庫」を過ぎ、「西大路一条交差点」を右折する。一条通を進み、橋を渡って150mほど進むと左角にある。JR円町駅より徒歩15分。　●最寄りのランドマーク：北野天満宮　●お勧めポイント：野菜の香りや旨味を最大限に引き出したの漬け物

お土産ショッピング見る 紫野和久傳

「和久傳」は京都で人気の日本料理店である。料理は本店の「高台寺和久傳」の他、ジェイアール京都伊勢丹11階にある「京都和久傳」と「室町和久傳」の3店舗で食べることができる。お土産品やお菓子類は、実は「紫野和久傳」という別ブランドで販売されている。京都では「紫野和久傳 堺町店」の他、「ジェイアール京都伊勢丹」などの百貨店、東京では「松屋銀座店」や「新宿伊勢丹」、「丸の内新東京ビル」、さらに名古屋では「ミッドランドスクエア店」や「松坂屋名古屋店」、大阪では「JR大阪三越伊勢丹店」などで購入できる。

お土産のお勧めは、以前に銀座グルメバイブル(→ 銀座グルメバイブル・お土産・銀座周辺編を参照)や名古屋グルメバイブル(→ 名古屋グルメバイブル・スイーツの頁を参照)でも紹介した「西湖(せいこ)」、「れんこん餅」、「からすみ餅」の3品。特に、僕の一押しはこの店の名物「西湖」。蓮根粉と和三盆で練り上げたプルプル食感の蒸し餅である。これは、和久傳の各店のコースのデザートとして供される名物菓子である。また、きな粉好きの方には「西湖」のきな粉バージョン「れんこん餅」もお勧めだが、新商品の「笹わらび」は笹の香りが強すぎでお勧めできない。「れんこん餅」は、きな粉の香りと黒糖の風味に加え、食感がいい。やはり、和久傳のコース料理の中で炙って今日される名物「からすみ餅」も、値段は高いが至高の逸品。さらに、紫野和久傳のカフェ「紫野和久傳 堺町店(→ スイーツの92頁を参照)」でお茶と共に供される「艶ほくろ」もいい。小さな黒豆に砂糖がコーティングされていてとても香ばしいのである。豆が小さいために食感が非常に良く、お土産としても最適である。また、「ジェイアール京都伊勢丹」のお弁当売り場や各店で購入出来る「鯖寿司」もお勧めであるが、秋限定なので滅多にお目にかかれない逸品だ。

【紫野和久傳 堺町店】●住所:中京区堺町通御池下ル東側 ●電話番号:075-223-3600 ●定休日:無休(元日を除く) ●営業時間:11時半～18時(ショップは10時半～19時半) ●予算:西湖(5本入り)1,728円 ●アクセス:烏丸線、東西線・烏丸御池駅3–1出口を出て、御池通を四条方向(東)へ進む。「車屋町通」、「東洞院通」、「間之町通」、「高倉通」を過ぎ、次の「堺町通」を右折するとすぐ左側。烏丸御池駅から徒歩3分 ●最寄りのランドマーク:ホテルギンモンド京都、堺町通

お土産ショッピング見る 本家 月餅家 直正(なおまさ)

三条木屋町にある人気の老舗和菓子店。昼食後、散歩がてら夜に予約した「京都ネーゼ(→ イタリアンの38頁を参照)」の場所を確認しようと歩いていたところ、「(わらび餅)売り切れました」との表示が目についた。店に入ってショーケースのわらび餅を見たところ、名古屋の「芳光」と同じ上生菓子タイプのわらび餅。早速ホテルに帰って食べログでこの店を検索してみると、わらび餅が美味しい有名店であることが判明。ちょうど翌月また京都に来る用事があったので、すぐに電話で予約。後日、購入してホテルに持ち帰って食べてみることに。

わらび餅を手でつかんで食べようとすると、餡を包んでいる餅の部分がかなり薄く、しかもトロトロに柔らかい。なので、手で持つとすぐに崩れてしまうほど。中の漉し餡は少し甘めであるが、かなりレベルの高いわらび餅である。餡の甘さがもう少し抑えられていたなら、名古屋の「芳

光(→ 名古屋グルメバイブル・お土産の頁を参照)」と同じ3つ星評価を与えても良いくらい美味しかった。

●住所:中京区木屋町通三条上ル上大阪町530　●電話番号:075-231-0175　●定休日:木曜、第3水曜　●営業時間:9時40分〜19時　●予算:わらび餅200円　●アクセス:地下鉄東西線・三条京阪駅2番出口を出て三条通を左へ進む。京阪電鉄の三条駅を過ぎて鴨川を渡って進むと、高瀬川手前の左角に「松屋」が見えるので、その信号を右折するとすぐ右側。地下鉄東西線・三条京阪駅より徒歩3分　●最寄りのランドマーク:京阪電鉄・三条駅、高瀬川　●お勧めポイント:上生菓子タイプのトロトロのわらび餅

お土産 ショッピング 見る Mannekenマネケン JR京都駅店

大阪吹田市の「株式会社ローゼン」が展開する焼きたてワッフルの店。日本初の本格ベルギーワッフルの店として梅田にオープン以来、現在は西日本を中心に出店している。僕は大阪の梅田で初めて購入して以来ファンとなり、神戸に行くと「JR三宮駅店」で購入し、東京に行っては「銀座マネケン」や「JR秋葉原駅店」などで購入している。

ワッフルは小麦粉と砂糖というシンプルな材料で作るがゆえに味に差が出やすい。「マネケン」ではベルギー産の粒状パールシュガーにこだわり、表面をカリッと香り高く仕上げているという。その場ですぐ食べると、香りとサクサク感をさらに楽しむことができる。通常のレギュラーワッフルや季節限定のワッフルなど種類はいろいろあるが、持ち帰って温め直して食べることを考えれば、シンプルな「プレーン」か「メープル」が最もお勧め。また、時間をおいて食べる場合には、オーブントースターで軽く焼いて食べるのがお勧め。なお、伊丹空港(大阪国際空港)から帰る方は、ターミナル2階にも支店がある。また、ネット上での通信販売も行っている。

●住所:京都市下京区烏丸通塩小路下ル東塩小路町 JR京都駅構内　●電話番号:075-352-3163　●定休日:無休　●営業時間:7時〜21時　●予算:プレーン129円、メープル151円　●アクセス:JR京都駅西口(2階)の駅ナカ通路にある。キップ売り場の隣り　●最寄りのランドマーク:JR京都駅西口　●お勧めポイント:日本初の本格ベルギーワッフル

お土産 ショッピング 見る 村上重 本店

この店の創業は天保年間というから、かれこれ180年以上になる。店の入り口に掛かる暖簾は薩摩・島津家の家紋であるが、これは幕末に高瀬舟を利用した島津の殿様がこの店の近くで休憩をとっていた時に、お茶請けとしてこの店の漬け物を出したところいたく気に入り、○に十の紋の使用を許されたとのこと。また、日本酒の造り酒屋の軒先に吊されている「杉玉」は、初代・村上重右衛門がもともと醤油や味噌の製造販売を行っていた名残だという。

この店の漬け物はどれも昆布の旨味がタップリで美味しい。その昆布エキスの濃厚さは半端でなく、糸を引くくらい凄いのである。しかもこの店では最上級の数種類の昆布を使用し、産地はもとより、昆布の切り方にまで工夫を凝らしている。また、季節による気温や湿度を踏まえ、重

石の調整や漬け込み日数を加減することで、野菜本来の味と昆布の旨みを最大限に引き出しているという。中でも冬に販売される「千枚漬」はこの店の看板商品である。同じ京都「大安」の特別限定品「別樽仕込み 千枚漬」と共に日本最高峰の千枚漬である。この他のお勧めは、定番の「白菜昆布漬」や「聖護院だいこん（青じそ入）」、「こぶ大根」、そして新商品であるピリッと辛い「本干しだいこん唐辛子風味」などである。

ちなみに、「京都タカシマヤ」や福岡「岩田屋」にも支店があり、また、日本橋、新宿、玉川、名古屋、大阪の各タカシマヤの味百選コーナーでも購入が可能だ。

●住所：下京区西木屋町四条下る船頭町190　●電話番号：075-351-1737　●定休日：無休　●営業時間：9時～19時（土日・祝日は19時半まで）　●予算：千枚漬（1袋）1,000円、（1号樽370g）3,150円　●アクセス：「京都タカシマヤ」から四条通を祇園方面へ向かい。「京都マルイ」並びの「お菓子のデパート よしや」の角を右折したら突き当たりにある　●最寄りのランドマーク：京都タカシマヤ、京都マルイ　●お勧めポイント：昆布の旨味タップリの日本一の千枚漬けを購入できる

お土産ショッピング見る　京料理あと村 本店

この店の僕のお勧めは、お店で頂く通常のコース料理ではなくお持ち帰り弁当である。京都には「菱岩」や「三友居」などの有名仕出し料理の専門店があるが、敢えてこれらの店の弁当よりもこの店の評価を高くした理由は、全体的な味とボリューム、そしてコストパフォーマンスが優れているからである。特に、この店の5,000円（税別）のお弁当がいい。ボリュームとしては優に2人前くらいはあろうか。「菱岩」のようなドッシリとした盛りつけも美しいし、どの料理も手抜きがなく美味しい。それはご飯の穴子寿司に至るまで全てである。しかも、この店の弁当は時間が経ってからも美味しく食べられるように味付けされており、「菱岩」や「三友居」よりも味が濃めとなっている。そのまま食事として食べていいが、酒のつまみとして食べても最高なのである。

なので、もしも午後に京都を発つのなら是非ともこの店の弁当を買って帰ろう。新幹線の中で駅弁代わりに食べても良いし、京都に来られなかった家族のためにお土産として持って帰っても良いだろう。そこは重いと愚痴をこぼさず、美味しいもののため。そうすれば、後に一層の喜びを味わえるであろう。弁当は前日までに予約が必要で、頼めば午前中でも受け取れるようだ。ちなみに、「京都タカシマヤ」でもこの店の弁当を購入できるが、本店で直接購入する弁当とは料理の内容が異なるようだ。

●住所：下京区木屋町四条下る斎藤町139　●電話番号：075-343-3770　●定休日：無休　●営業時間：11時半～14時、17時～21時半　●予算：お持ち帰り弁当3,500円～　●アクセス：阪急河原町駅の出入り口1を出て、四条通を鴨川・八坂神社方面へ進む。「お菓子のデパート よしや」を過ぎて高瀬川を渡り、マクドナルドの手前の通りを右折する。高瀬川沿いに200mほど進むと左側にある。阪急河原町駅より徒歩3分。　●最寄りのランドマーク：高瀬川　●お勧めポイント：最高レベルのお持ち帰り弁当を購入できる

お土産 ショッピング 見る ぷちぽち

「ジェイアール京都伊勢丹」の地下をぶらぶらしているときに見つけたお菓子。本店は京都北山にあるらしく、この「京都伊勢丹店」は大阪梅田にある「阪急うめだ店」に続き、2013年9月にオープンした。

「ぷちぽち」のお菓子は、簡単に言えばミニラスクであり、定番商品と季節商品からなる。また、塩味テイストのものと甘みテイストの2つから成り、どちらも個性的な味がする。特に、一口サイズの大きさと絶妙な厚さによる食感が素晴らしく、これまでにありそうでなかった京都らしいテイストのラスクである。数ある商品を試食した中での僕の一押しは11〜4月の秋冬限定商品「ちょこごろも・抹茶」と新商品の「七味マヨ」と「サラダ」である。ちなみに、全ての商品はその場で試食できるので、いろいろと試食して好みの商品を選ぼう。

【ジェイアール京都伊勢丹店】●住所：下京区烏丸通塩小路下ル東塩小路町 ジェイアール京都伊勢丹地下1階 ●電話番号：075-708-8078 ●定休日：不定休（ジェイアール京都伊勢丹に準じる） ●営業時間：10時〜20時 ●予算：サラダ、七味マヨ、抹茶チョコ 1袋各630円 ●アクセス：JR京都駅から直通 ●最寄りのランドマーク：JR京都駅 ●お勧めポイント：ありそうでなかった京都らしいミニラスク

お土産 ショッピング 見る 美 玉 屋

北大路通にある老舗の和菓子店。かつて、「ジェイアール京都伊勢丹（→ お土産の117頁を参照）」で購入してその味に感動し、それ以来のファンである。今回は「ジェイアール京都伊勢丹」の入荷日ではなかったので、久しぶりに本店まで出向いてみた。地下鉄烏丸線・北大路駅からこの「美玉屋」まで続く北大路通には、何故かグルメ心をくすぐるような有名店が集まっている。なので、胃袋に自信のある方は、まずは「茶寮 宝泉（→ スイーツの99頁を参照）」でわらび餅など和のスイーツを頂き、続いて「 いいちょ（→ ラーメンの66頁を参照）」でラーメンを、さらにこの「美玉屋」で黒蜜団子を購入し、最後に「ハンデルスベーゲン（→ スイーツの101頁を参照）」でジェラートを頂くという強行軍ツアーも可能なのである。ちなみに、今回は帰りの新幹線で包みをほどき、車内で久しぶりに食べてみることに。口に含むと、ネットリとした絶妙な柔らかさの団子が歯と粘膜に絡みつき、同時にジェル状に固まった黒蜜が口の中で溶け出してくる。さらに、舌にまとわりつくような“きな粉”の香りが鼻腔をくすぐる。甘さはどちらかというと甘めであるが、それが全く気にならないくらい美味しい。昼食後にも関わらず、神戸に到着するまでの間に全てを完食してしまった。とてもシンプルでクラシックなスイーツではあるが、食感、口溶け、香り、全てが計算し尽くされた奥深い京都スイーツである。もしも本店に行けない場合は、曜日限定ながら「大丸京都店（日曜、月曜、木曜、金曜）」か「ジェイアール京都伊勢丹（木曜と土曜）」、「京都タカシマヤ（日曜、月曜、木曜、金曜、土曜）」の地下食品売り場で購入が可能である。

●住所：京都市左京区下鴨東本町18（北大路下鴨高木町バス停西入） ●電話番号：075-721-8740 ●定休日：火

曜　●営業時間：9時半～19時　●予算：黒蜜団子1,050円　●アクセス：地下鉄烏丸線・北大路駅3番出口を出て左へ。滋賀銀行を過ぎて信号を渡る。賀茂川を渡り、しばらく北大路通を直進して「あさひ北大路店」、「クリーニング ぴいぶる」、「音羽酢」、「LUCKY」、「京都銀行下鴨支店」を過ぎ、「ビジョンメガネ」と「ジャンカラ」が見えたらすぐ右側。地下鉄烏丸線・北大路駅から徒歩18分。　●最寄りのランドマーク：滋賀銀行北大路支店、北大路通、京都銀行下鴨支店　●お勧めポイント：食感、口溶け、香り、全てが計算し尽くされた奥深い京都スイーツ

お土産 ショッピング 見る 京都国立博物館 よねむらオリジナルクッキー

2014年関西版ミシュランで1つ星を獲得した京風フレンチ「レストラン よねむら」のクッキー。町家を改築した祇園本店で食事をしたことがあるが、残念ながら現在のところグルメバイブルに掲載するには至っていない。しかし先日、ワインをこよなく愛する明石市の釣り友・田村先生から頂いたこの店のクッキーの美味しさにいたく感激。

実はこのクッキー、もともとは「京都国立博物館」のお土産品（文化財保護基金の対象商品）として販売されたようだが、京都や銀座の「レストラン よねむら」の店頭や下記ホームページ（電話・ファックスでも可能）からでも購入できる。

個性あふれる12種入りのクッキーの特徴は、何と言ってもリッチなバターの香りとサクサクした心地良い歯ごたえ。加えて、それぞれのクッキーの個性が実に上手に表現されているのである。これまで、いろいろなクッキーを食べてきた僕も初めて味わうテイストばかりで、例えば、京都を代表する宇治茶を使用した「お抹茶」のクッキーは、抹茶の濃さが半端でないくらい凄い。また、「ぶぶあられ」は、バターの香りに和の「あられ」が入ったありそうでない素晴らしい和洋のコラボである。また、「七味」や「大徳寺納豆」、「柚子」なども決して京風の奇をてらったものではなく、味が調和した完成された味わいなのである。この他、「マカデミアナッツ」もマカデミアナッツチョコ以上の味わいだし、「チーズ胡椒」はビールの友としても最高なのである。セットの中のどの品も個性的で美味しく、京都土産だけでなく、外国への土産としても最高のアイテムであろう。加えて、期間限定の「冬トリュフクッキー」も6,800円という高額ながら、生地に黒トリュフが練り込んであり、香りも良くとても贅沢な逸品である。塩味と甘いトリュフクッキーの2種類が入っているが、ほんのりと甘いトリュフクッキーに塩味効いたクリーミー系ナチュラルチーズを載せ、赤ワインと一緒に頂くとまさに官能的な味である。

●住所：東山区八坂鳥居前下ル清井町481-1　●電話番号：075-708-5133（クッキー専用ダイヤル）　●ファックス：075-708-5134（クッキー専用ダイヤル）　●定休日：無休　●営業時間：10時～23時くらい（本店での受付）　●予算：4,300円　●お勧めポイント：個性あふれる和風テイストの12種のクッキーが味わえる

お土産 ショッピング 見る 京本山高台寺 洛匠

→ スイーツの100頁を参照。

お土産 ショッピング 見る 洛叉庵(らくしゃあん)

北山にある知る人ぞ知るわらび餅の専門店。この店はテイクアウト専門で、しかも注文を受けてから作り始める。これは「出来たてのわらび餅をお召し上がり頂きたい」という店主のポリシーによるものらしい。なので、受け取りたいと思う4時間以上前に注文しておかなければならない。前日の昼に電話をすると、その日は予約で一杯とのことだったので、翌日の午後3時に受け取ることに。「四季わらび餅」は、家用の小さな8個入り簡易なパック詰めとそれより大きいお土産用の箱詰めとがあるが、今回は家用パックをチョイス。

店に伺うと、え〜ここなの？と思うくらいごく普通の住宅と言おうか喫茶店のように地味な佇まい。ドアを開けると、テーブルの上に名前が書かれた紙袋が幾つも並べられている。早速受け取ってホテルに戻って開けてみる。包装紙に貼られたラベルを見ると、防腐剤などの添加物は一切使用していないため、賞味期限は1日で、保管は要冷蔵らしい。パックを開けると見るからにムニュっとしていて柔らかそうだ。箸で持ち上げてみると、思った通りの素晴らしい食感。「ぎおん徳屋(→ スイーツの101頁を参照)」や「本家 月餅家(→ お土産の111頁を参照)」のわらび餅を上回る美味しさにビックリ。しかもこの価格でこの味とは、実に良心的で素晴らしい店だ。今のところ予約すれば簡単に入手できるが、評判が高まれば入手困難店になるかも。

●住所:北区紫竹下芝本町22 ●電話番号:075-494-2551 ●定休日:不定休 ●営業時間:11時〜17時(完全予約制) ●予算:四季わらび餅540円 ●アクセス:地下鉄烏丸線・北山駅3番出口を出て左へ、北山通を「京都府立植物園」方面へ進む。賀茂川の橋を渡ってさらに北山通を進み、堀川通との「堀川北山交差点」を過ぎた次の細い通りを左折するとすぐ右側にある。北山駅より徒歩20分(タクシーでワンメーター) ●最寄りのランドマーク:堀川北山交差点、ゆうちょ銀行・京都北店 ●お勧めポイント:今までに味わったことのない出来たてのわらび餅

お土産 ショッピング 見る 老松 北野店

「老松」は京都の老舗和菓子店である。この店の僕のお勧めは、春から夏にかけて作られる「夏柑糖(なつかんとう)」。適度な寒天の食感と夏みかん特有のサッパリ感が何とも言えず美味しい。類似のグレープフルーツゼリーやオレンジゼリーなどと比較しても、食べた時の爽快感と後味が全く違うのである。

ホームページによれば、「夏柑糖」は、純粋種の夏みかん果汁と寒天を合わせ、再び皮に注いで固めたもので、戦後間もない物のない時代に、庭にあった夏みかんの果実に少しの砂糖と寒天を合わせ、上七軒の数寄者のお客様方のために作ったのが最初らしい。日本原産種の夏みかんの強い酸を寒天で固めるのは非常に難しく、人工ゲル化剤が誕生するまでは、唯一のみかんの寒天菓子であったという。ところが、昭和50年以降、グレープフルーツの輸入自由化等により、夏みかんは甘夏に作付け転換され、その姿がほとんど消えてしまったのである。「老松」は、原産地である萩(山口県)の各農家に依頼し、種の保存と品物の確保に努め、その貴重な努力の結晶が「夏柑糖」なのである。毎年4月1日から製造を開始し、その年の夏みかんの取れ高により、終了の時期は変わるらしい。

ちなみに、「夏柑糖」は、この店の他に京都では「京都大丸」と「嵐山店」で、その他の地域では「伊

勢丹新宿」や「松屋銀座（曜日限定）」、「ジェイアール名古屋タカシマヤ（曜日限定）」などで購入出来る。

【北野店】●住所：上京区今出川通御前東入ル社家長屋町675-2　●電話番号：075-463-3050　●定休日：無休　●営業時間：8時半～18時　●予算：夏柑糖1,260円　●アクセス：山陰本線・JR円町駅を出て、丸太町通「円町交差点」を左折して西大路通を北へ向かう。「ラッキー円町店」、「北野中学校」、「京都中央信用金庫」、「西大路一条交差点」を過ぎ、今出川通を右折する。「北野天満宮前」交差点を左折し、「北野天満宮」横の細い「御前通」を進む。広い交差点に出たら右折し、Y字路を右に進むとすぐ右側にある。JR円町駅より徒歩20分　●最寄りのランドマーク：北野天満宮　●お勧めポイント：寒天で作った至高の名品「夏柑糖」が購入できる

お土産ショッピング見る　ジェイアール京都伊勢丹

「ジェイアール京都伊勢丹」の食品売り場はお土産の宝庫。特に地下2階にある有名料理店の弁当を販売する「老舗・名店弁当」がお勧め。「菊乃井」、「紫野和久傳」、「辻留」、「菱岩」、「京都吉兆」、「瓢亭（土日限定）」、「祇園 にしかわ（水曜限定）」など、名だたる有名料亭のお弁当を購入できる（前日までに要予約）。新幹線や飛行機に乗る前に購入し、駅弁や空弁の代わりに旅の途中で食べるのも良し、お土産として買って帰るのもいい。僕のお勧めは、「瓢亭」と「京都吉兆」。特に「京都吉兆」の5,400円の弁当は、お造りやデザートまで付いていて非常に魅力的。一部の弁当は下記のアドレスからネット予約も出来る。その他に、「いづう（→ 寿司の35頁を参照）」の鯖寿司や1万円を超える高級鯖寿司で知られる「朽木旭屋」の鯖寿司も購入できる。

また、地下1階の売り場にある「京銘菓」コーナーでは、曜日によって「美玉屋の黒蜜団子（木、土の11時～）」や「出町ふたばの名代豆餅（月、水、金、日の12時～）」、「中村軒の麦代餅（木、日の11時～）」、「長五郎餅本舗の長五郎餅（火、日の10時～）」、「今西軒の名物おはぎ（土の11時～）」、「京本山高台寺 洛匠の草わらび餅（毎日）」などが購入できる。「京本山高台寺 洛匠」の草わらび餅は、きな粉の香りは立たないがその食感が魅力。また、「紫野 和久傳（→ お土産の111頁を参照）」の売り場で買える「西湖」は、蓮根と和三盆でつくった水仙粽のようなお菓子で、笹の葉の香りとプルンとした食感がいい。「れんこん餅」は西湖ときな粉のコラボレーションお菓子でこれもいい。また、「京都北山 ぷちぽち」は一口サイズのラスクで、これが意外に美味しい。特に甘い「抹茶チョコ」と塩味の「七味マヨ」や「サラダ」がお勧め。

京都限定販売の和菓子も魅力的なものが多い。大島糖の黒蜜羊羹に信州産クルミが入った「亀屋清永」の「月影」や、「俵屋吉富」の銘菓「雲龍」の抹茶版・限定菓子「龍鳳 抹茶味」もなかなかの完成度。さらに、桜餅好きには堪えられない嵐山「鶴屋壽」の桜餅や、鍋や汁物のスパイスとして最適な原了郭の「黒七味」なども購入できる。肉売り場には、すき焼きで有名な京都の「三嶋亭」や名古屋コーチンで有名な鶏専門店「三和」もある。

●住所：下京区烏丸通塩小路下ル東塩小路町 ジェイアール京都伊勢丹地下1階　●電話番号：075(352)1111　●定休日：不定休（ジェイアール京都伊勢丹に準じる）　●営業時間：10時～20時　●アクセス：JR京都駅から直結　●最寄りのランドマーク：JR京都駅

お土産 ショッピング 見る 白竹堂 本店

扇子は先の開いた形から「寿恵廣(すえひろ)」と呼ばれ、縁起が良いものとされてきた。かつて都であった京都には数多くの京扇子店があるが、創業約300年の歴史を持つこの店は、決して古さに埋没しない素晴らしい老舗である。また、この本店の他に京都祇園店と三条寺町店があるが、東京など他の地域に進出していない正真正銘の京都限定のローカル店である。

店内には様々な扇子が並べられ、そのディスプレイが見事である。これらの中には有名外国人デザイナーによる扇子なども見られ、特に「ナイナイ」の岡村も持っているというクロムハーツの様な真鍮製・本革黒扇子が目を引く。さらに、アニメ「あやかし緋扇」とコラボして作られた扇子もある。また、この店ではオリジナルデザインの日本手拭いなども売っており、「ザ・ローリング・ストーンズ」のキース・リチャーズがバンダナとして使用して音楽誌に登場したという日本手拭いが大人気という。

予約すれば店内で「扇子の絵付け」や日本伝統のお座敷遊び「投扇興(とうせんきょう)」などを体験できるので、体験観光としても外国人に受けそうだ。「扇子の絵付け体験」の費用は2,500円と3,800円であるが、これは扇子の骨部分が白竹か塗竹かの違いであるとのこと。また、最後は職人が仕上げるため、出来上がるまでに1ヶ月半を要するらしい。「投扇興」は2,500円で体験でき、使用した扇子の1つをお土産としてお持ち帰りできる。なお、下記インターネットからも製品を購入出来る。

●住所:中京区麩屋町通六角上ル白壁町448　●電話番号:075-221-1341　●定休日:水曜　●営業時間:10時～18時(夏季は19時まで)　●予算:本革真鍮扇子38,000円＋税　●アクセス:地下鉄東西線・京都市役所前駅を出て地下街「ゼスト御池」の出口8・御幸町南西から出る。すぐ正面に見える「柊旅館」の手前角を左折し、「俵屋旅館」、「京四季」、「炭屋旅館」を過ぎ、100mくらい進むと右側にある。地下鉄東西線・京都市役所前駅より徒歩5分。　●最寄りのランドマーク:柊旅館、俵屋旅館、炭屋旅館　●お勧めポイント:キラリとセンスが光る京扇子

お土産 ショッピング 見る 市原平兵衛商店

後輩の新田先生から教えてもらった老舗の箸店。実はこの店、創業が明和元年(1764年)で、宮内庁御用達というから凄い。しかし、実際に店に行ってみると、外観はまるで鄙びた田舎の雑貨店のよう。最近、街でも小綺麗な箸の専門店を見かけるようになったが、この店の箸は美しいディスプレイなどとは一切無縁で、昔ながらの質実剛健な箸一筋の店なのである。食箸、揚げ箸、焼き物箸、盛りつけ箸、菜箸などの400種類もの品揃えも凄いが、この店が最も凄いと思うことは、老舗ゆえに最高の素材を入手できるルートを持っていること、そしてそれを加工する素晴らしい技術を持っていることである。まさに、それを体感できるのが「みやこばし すす竹食箸」である。

「みやこばし すす竹食箸」は、約150年間囲炉裏などで燻された古い竹を使用したレア品で、この店以外で入手するのは非常に難しい。長い年月を経て乾燥した竹は非常に丈夫で、しかも反りにくいのである。しかも、この店の箸は細く先端は更に細い。それは、つかむと折れるのでは？

と心配になるほど。この細さが重要で、とにかく手に馴染み、どんな小さなものでも滑らずにつかむことが出来るのである。後輩の新田先生は一家でこの箸を愛用しており、もちろん、我が家でも愛用している。

以前、銀座グルメバイブルで銀座の有名箸店「夏野 本店」を取材したときに、実はこの箸を探した事がある。その結果、あるにはあったものの現物がなく入荷待ちの状態で、値段もこの店よりも高かったように記憶している。とにかく、一度この箸を使うと他の箸が使えなくなるくらい素晴らしく、まさにジャパンプレミアムと言っても良い品である。普通の箸に比べると値段はかなり高いが、素晴らしい伝統文化を手に入れたと思えば、決して後悔はしないと思う。ちなみに、太さや長さによって値段が異なるので、実際に持ってみて自分にしっくりくるものを選ぼう。

●住所：下京区堺町通四条下る小石町118-1　●電話番号：075-341-3831　●定休日：不定休　●営業時間：【平日】10時～18時半、【日曜・祝日】11時～18時　●予算：みやこばし すす竹食箸3,360～12,600円　●アクセス：地下鉄烏丸線・四条駅1番出口を出て右へ進み、四条通を右折する。東洞院通、高倉通を過ぎ、SMBC日興證券手前の堺町通を右折するとすぐ左側。四条駅から徒歩5分。　●最寄りのランドマーク：SMBC日興證券京都支店　●お勧めポイント：究極の箸・みやこばし すす竹食箸を購入できる

お土産ショッピング見る 香老舗 松榮堂 本店

京都御所近くにある宝永2年（1705年）創業の老舗お香店である。現在、全国に9店舗を構え、京都にはこの店の他、「産寧坂店」と「京都駅 薫薫」、「嵐山香郷」の3店舗がある。

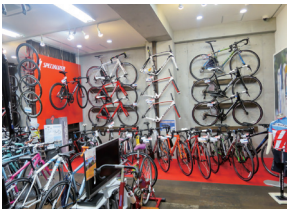
店内では様々なお香製品が販売されている。火をつけるお香は線香のような棒状のものから渦巻き型の蚊取り線香状のもの、さらには粉状のものやコーン型、木片状のものまで様々あり、長さも色々である。それぞれには専用の香炉が販売されている。しかし、棒状のものであれば、どのお香にも簡易のお香立てが付いているので、すぐに香りを楽しむことが出来る。専用のお香立てには、線香を立てて楽しむ皿付きのオープンタイプのものと、蓋の付いたクローズドタイプがある。蓋付きは外からお香が見えないので、お店などに向いている。僕のお勧めは、甘くてシックで品のある香りがするお香「芳輪 二条」。この香りは、かつて京都の有名日本料理店で嗅いだことのある香りだ。この他に、常温で香るお香や、御供・礼拝用の温めたり、くゆらせたりするお香などもある。さらに、本店限定で、お好みの香りと巾着を選んで作れる「匂い袋オーダーメイドサービス」も。ちなみに、ウェブショップからも製品を購入できる。

●住所：京都市中京区烏丸通二条上ル東側　●電話番号：075-212-5590　●定休日：無休　●営業時間：9時～19時（土曜は18時まで、日曜・祝日は17時まで）　●予算：芳輪 二条（棒状20本）648円　●アクセス：地下鉄烏丸線・丸太町駅7番出口を出て烏丸通を左へ進む。「京都新聞社」を過ぎたらすぐ左側。丸太町駅から徒歩2分　●最寄りのランドマーク：京都新聞社、烏丸通　●お勧めポイント：京都の老舗お香店

お土産ショッピング見る ロードバイク専門店

京都を探索中に良さそうなロードバイクショップを2つ見つけたので、取材してみた。両店とも共通しているのは、いわゆる普通の自転車店ではないので、基本的にママチャリなどは売っていない、いわゆるマニア向けのスポーツサイクル店なのである。なので、自転車のタイヤやホイ

ール、シューズ、グローブ、ウェアなどの販売はもちろんのこと、完成品も販売されているが、オーダーメイド販売も行っているのだ。気になった方は、京都に来たついでの立ち寄ってみては。



【シルベストサイクル 京都店】

大阪と京都に3店舗を展開するロードバイクショップ。この京都店は寺町通に近い京都の中心部にある。町家風のテナントビルの中にあるため、とても目立つ。「コルナゴ」、「ビアンキ」、「アンカー」、「ピナレロ」、「オルベア」、「タイム」など、主要なブランドのバイクをほぼ取り扱う。「トレック」のみ販売エリア制の関係で扱えないが、こちらは次に紹介する「一条アルチメイトファクトリー」で取り扱っている。

●住所：中京区六角通り柳馬場東入る大黒町71 イーグルコート京都六角 1階　●電話番号：075-231-0531　●定休日：水曜　●営業時間：11時～20時　●アクセス：地下鉄烏丸線、東西線・烏丸御池駅5番出口を出て、烏丸通を四条側（反対方向）へ進む。「京都銀行」、「華道家元池坊」を過ぎた次の信号を左折して六角通を進む。東洞院通、高倉通、堺町通、柳馬場通を過ぎるとすぐ左に見える。烏丸御池駅から徒歩7分　●最寄りのランドマーク：六角通、松井別館・花かんざし　●お勧めポイント：京都の中心部にあるロードバイクのプロショップ

【一条アルチメイトファクトリー】

川端通をレンタサイクルで走っていたときに見つけたロードバイクショップ。この店の他、大阪市や宝塚市、箕面市にも店舗がある。この店は「トレック」を専門に扱うトレックストアの店舗である。

●住所：左京区川端二条下がる孫橋町32-1　●電話番号：075-771-6311　●定休日：木曜日（木曜日が祝日の場合は前日の水曜日）　●営業時間：10時～20時（11月～3月 11時～20時）　●アクセス：地下鉄東西線・京都市役所前駅1番出口を出て高瀬川と鴨川を渡り、突き当たりの川端通を右折するとすぐ。京都市役所前駅から徒歩3分　●最寄りのランドマーク：京阪三条駅・出入口2の目の前　●お勧めポイント：京都の川端通沿いにあるロードバイクのプロショップ

お土産 ショッピング 見る 京都 掛札（かけふだ）

東大路通沿いにある風呂敷・袱紗などの染め物専門店である。商品の主流は風呂敷で、綿風呂敷と絹風呂敷の2種類がある。絹風呂敷はオーダー制で、好きなデザインはもちろん、名前や家紋を入れることもできる。90㎝四方でおよそ3万円くらいするという。また、綿風呂敷は丈夫なので鞄などといったいろいろな使い方が出来る。使い方は、バッグなども含めて8通りの使い方ができ、風呂敷を購入すると、使い方を説明してもらえる。風呂敷とは言ってもそのデザインは原色を使ったポップなデザインが多い。この他、この店オリジナルのiPhone用シールや日本手拭いなども販売されている。下記のウェブサイトからも購入出来るが、商品の数は実際の店の方が多いとのこと。

●住所：京都市東山区東大路通古門前上ル高畑町609　●電話番号：075-821-3230　●定休日：火曜（祝日の場合には営業）　●営業時間：10時～18時　●アクセス：地下鉄東西線・東山駅2番出口を出て左へ。「滋賀銀行」、「京都中央信用金庫」のある「東山三条交差点」を左折し、東大路通を300mほど進むと右側にある。東山駅から徒歩7分　●最寄りのランドマーク：東大路通、滋賀銀行、京都中央信用金庫　●お勧めポイント：風呂敷・袱紗などの染め物専門店

お土産 ショッピング 見る 京都 東山堂（とうざんどう）聖護院店

甲冑・日本刀や居合刀を中心に取り扱うのが東山堂の聖護院店。築100年以上の町屋を、アメリカ人建築家のジェフリー・ムーサスが設計施工し作られたデザイナーズショップである。国内外のテレビ・雑誌等で多数取り上げられることもあるため、店内は外国人客がかなり目立つ。入口左側にある2階への階段を上ると、高価な甲冑・日本刀を展示するショールームもある。この他に、アイテムは少ないものの、木刀、居合用品、合気道、空手、弓道用品も扱っている。本店は西陣にあり、こちらは剣道具を中心に、合気道着、木刀などの武道具を幅広く取り扱っている。

●住所：京都市左京区聖護院円頓美町24　●電話番号：075-762-1341　●定休日：無休　●営業時間：10時～19時　●アクセス：京阪本線・神宮丸太町駅出入口1を出て、丸太町通を東へ進む。「京都大学・熊野寮」を過ぎ、「熊野神社」のある東大路通を過ぎると、すぐ右側にある。神宮丸太町駅より12分　●最寄りのランドマーク：熊野神社、丸太町通、東大路通　●お勧めポイント：甲冑・日本刀や居合刀を買うならこの店

お土産 ショッピング 見る 京都鳩居堂（きゅうきょどう）本店

銀座グルメバイブル（→ 銀座グルメバイブル・ショッピングの頁を参照）でも取り上げた「東京鳩居堂」は、銀座四丁目の一等地にあるため、地価のニュースなどで耳にしたことがある方も多いだろう。銀座店とは対照的に、京都にある本店は、寂れた感のある寺町通にひっそりとある。1663年（寛文3年）の創業で、もとは寺町の本能寺門前にあった薬種商だったという。現在の「鳩居堂」は、日本伝統文具の専門店である。

風情のある黒塗りの店内では、筆や硯などの書画用品や季節の便せん、封筒、絵葉書、お香、線香、和紙工芸品などを扱っている。特に、書道用品の硯には100万円を超えるようなものもある。お勧めは、美しく煌びやかな和紙や絵葉書、便せん、封筒、金箔シールなど。これらは日本土産としても外国人受けしそうなアイテムである。

●住所：中京区寺町姉小路上ル下本能寺前町520　●電話番号：075-231-0510　●定休日：日曜日（祝日、祭日は営業）　●営業時間：10時～18時　●アクセス：地下鉄東西線・京都市役所駅を出て、御池通から寺町通南側のアーケード街に入るとすぐ右側。京都市役所駅から徒歩3分　●最寄りのランドマーク：御池通、寺町通　●お勧めポイント：日本伝統文具の専門店

お土産 ショッピング 見る 京都ハンディクラフトセンター(アミタ本店)

「京都ハンディクラフトセンター(アミタ本店)」は、外国人観光客向けのお土産品のデューティーフリーショップ。しかも、日本人でも海外へお土産として持って行く場合、税込みで10,800円以上購入すると、消費税分が無料になるのだ。ビルの1階から3階までがショップ、その上の階はレストランとなっている。

店内を覗いてみると、着物や浴衣、英語版の漫画、日本料理や禅など日本に関する英訳本、刀剣、甲冑、浮世絵、蒔絵などの漆器、日本人形などが所狭しと並べられている。全フロアにはジャパニーズカルチャーが全て揃っており、よくぞこういう店を作ったなあと感心するほど。これまで何度も京都に足を運んだ僕でも、この種の店があったことさえ気がつかなかった。この店を見つけたのは、レンタサイクルで通りがかった単なる偶然なのである。

どの店員さんも全員英語で対応でき、購入した商品を海外発送してくれたり、ドルやユーロの両替も可能。また、建物の中には国際観光振興機構(JNTO)より、外国人対応可能な観光案内所として認定を受けた「ビジット・ジャパン案内所」があるので、神社仏閣や文化施設の紹介やアクセスはもちろん、ガイドブックには載っていないような隠れた名所、各地で行われている期間限定のイベントや催事など、京都の旬な情報も教えてもらえる(もちろん、日本人でも教えてもらえる)。ビルの前にある自動販売機までが外国人受けしそうな蒔絵風になっており、ぜひ外国人観光客に教えてあげたい店である。通りを挟んですぐ向かいには「京都 東山堂 聖護院店(→ お土産の121頁を参照)」もあるので、訪れた際にこちらの方も寄ってみても良いかも。

●住所:左京区聖護院円頓美町17　●電話番号:075-761-7000　●定休日:無休　●営業時間:10 時〜19時　●アクセス:京阪本線・神宮丸太町駅出入口1を出て、丸太町通を東へ進む。「京都大学・熊野寮」を過ぎ、「熊野神社」のある東大路通を過ぎると、すぐ左側にある。神宮丸太町駅より12分　●最寄りのランドマーク:熊野神社、丸太町通、東大路通　●お勧めポイント:ジャパニーズカルチャーを集めた外国人観光客に優しいデューティーフリーショップ

お土産 ショッピング 見る よしもと 祇園花月

ご存じ吉本興業の京都劇場である。席数は502席あり、京都らしく内桟敷席も18席ある。人気の若手芸人から有名ベテラン芸人までがいろいろ出演するので、もしも時間のあるときには、京都でお笑いライブを楽しむのも良いかも。

ちなみに、出演者などの詳細な情報は吉本興業のホームページからも確認できる。

●住所:東山区祇園町北側323 祇園会館内　●電話番号:0570-550-100(チケットよしもと)　●定休日:不定休　●営業時間:劇場公演のある日の朝11時〜当日最終の公演終演まで(チケットは公演がある日のみ引取可能)　●予算:4,200円(公演内容によって異なる)　●アクセス:阪急河原町駅の出入り口1を出て、四条通を鴨川・八坂神社方面に進む。「京都四條南座」、縄手通(大和大路通)、花見小路通を過ぎ、八坂神社前「祇園交差点」を左折するとすぐ左側。阪急河原町駅より徒歩9分　●最寄りのランドマーク:京都四條南座、八坂神社　●お勧めポイント:吉本のお笑いが京都で楽しめる

編 集 後 記

北海道大学大学院医学研究科
眼科学分野
陳　進輝

ようこそ京都へ！

「グルメバイブル」は2005年に札幌で開催された「日本臨床眼科学会」で初めて作られました。さらに、その後の眼科の学会で、そして内科や脳外科、産婦人科、耳鼻咽喉科、泌尿器科など他科の7つの学会でも発刊され、今回の学会で累計4万5千部を超えました。

今回は久しぶりの京都版ということに加え、親友の妹尾教授からの依頼ということもあって約2年の歳月を費やし、初めての長期取材となりました。その結果、2006年度版以上に充実した内容になったと思っています。各々が求める好みというものはそれぞれ異なると思いますが、今回紹介する店はいずれも僕が自信を持ってお勧めできる店です。京都にいらした皆様の一助になれば幸いです。

時間の合間に作り上げました手作りの小冊子ですので、間違いや不十分な点も多々あるかと思いますが、何卒ご容赦願います。なお、いつものように表紙は、北大眼科のアマチュア漫画家・水内先生の渾身の作品です。妹尾会長が京都の観光地や名物をバックに舞妓姿をしているというユニークな作品ですので、こちらもお楽しみください（ちなみに、清水寺の屋根に立つ千手観音が僕のようです）。また、PCや携帯で「グルメバイブル」と入力して検索して頂ければ、小冊子に掲載されていない新しい情報をウェブ版から入手できます。さらにウェブ版は、ワンクリックで掲載されている店の地図に飛ぶことも出来ますので、ぜひ御利用ください。

京都の学会の楽しみは何と言っても美味しい食べ物です。会場での熱い討論を終えたらグルメバイブルを片手に街へ繰り出し、ぜひ素晴らしい京都を堪能してください!!

Dr.陳の
京都グルメバイブル
2015