



サラダ、香の物、手作りの豆乳スープ、パスタ、3種盛りデザートにドリンクが付いて1320円のランチ。写真は「めんたいと森のきのこの和風カルボナーラのパスタ」。他にも、ランチ1000円〜あり

## 日本style パスタ&甘味 ゆる音家

にほんスタイルばすた&かんみ ゆるねや

■京都市山科区竹鼻/街道町77-1  
☎075-502-5133  
●11:30~21:30 (L.O.21:00) / 無休  
【平均予算】 昼1100円 夜1200円



1320円

日常を一休みする秋は  
余所に求めずともここに



京のお昼は、  
この店で決まり!!

# 秋の京の お昼ごはん♪

深まり行く秋、隣は何をする人ぞ...  
そう、京都の食に特化する本誌だから  
初秋の季節感・彩りを織り交せて、  
お値打ちなランチの数々をご紹介する。

## 上質チーズの香りと共に 北山に届いたナポリの風

洋の東西を問わず、土地によって素材や味付けは変わる。賢明な読者諸兄ならば、ナポリと言えば魚介類やトマトを使ったメニュー、ピッツアのマルゲリータやパスタのボンゴレで知られる土地だと、先刻ご承知のことと思う。さらに同店で特に注目したいのが空輸で届く作られて2日のモッツァレラ。これほどフレッシュなものにはそうお目にかからない。チーズとなればワイン。「ワインカフェ」の店名にはしっかりと整合性があるのだ。10種のグラスワインを提供するのはなかなか思い切りの要ることで、昼間からランチ&ワインという高い価値を知らなければできないことではない。本場に肩を並べんとするナポリ料理は、京都のイタリアンにさらなる幅を持ち込んでいる。



1600円



## Wine・Cafe Pino

ワイン・カフェピノ

■京都市左京区松ヶ崎  
井出ヶ海道町6-6  
☎075-706-6377  
●11:30~翌1:00 / 無休  
【平均予算】 1600円



前菜盛り合せ、パスタ、デザート盛り合せの3皿コース「PRAZO B」1600円。写真のパスタは「ボンゴレピアンコ」。オーダーに目移りしたときは迷わずこのメニューを、「バナナのカタラナ風」など自家製ドルチェも絶品が揃う

「マルゲリータ “インテグラレ”」1800円。ひとりで一丸ごとペロリといけるところか、100%水牛モッツァレラが思考をも奪ってしまう



# 料理本まで出してしまう 豆腐オーソリティのお昼を

1600円

明治30年に創業して以来、常に新しいアイデアをカタチにしてきた豆腐専門店の茶屋。すぐ近くに豆腐と生湯葉の工房でもある本店を持ち、現当主の山本さんは「豆腐屋さんの豆腐料理」という本を出版する豆腐のプロ中のプロ。黒豆、青豆、柚子、辛子、青紫蘇と、さまざまな豆腐を生み出すだけでなく、練り胡麻を入れた湯葉なども考案する。「いろんな豆を使ってるはずなのに、湯葉の種類が少ないのでは？」と思い、現在は湯葉デザートを開発中とか。醤油だけでも充分美味しいのは承知の上で、豆腐や湯葉料理のレパートリーに自信がない人は、一度同店の料理を食すべきである。はっきりなしに客が暖簾をくくり、今晚のおかずを調達していくのも見慣れた風景だ。



「京野菜と生湯葉鍋」1600円。生湯葉が作られる過程によって出来る「つまみ湯葉(くみあげ湯葉)」から「甘湯葉」まで8種の湯葉が楽しめる。写真のデザートは銘菓「蘭豆腐」。冬は「とようけ饅頭」に

ロングランメニュー「とようけ丼」683円は、まだ麻婆豆腐がなかったころに発案。味の決め手は特製うどんだしとそばつゆの煮汁

## とようけ茶屋

とようけちゃ

■京都市上京区今出川御前西入ル  
紙屋川町822 (北野天満宮向い)  
☎075-462-3662  
●11:00~15:00  
(販売10:00~18:30)  
木休 (25日の場合は営業)  
【平均予算】1000円



120種のバリエーションを誇る「Oynaiランチ」880円~のほか、写真の「シェフのおすすめよくばりステーキランチ」1700円ならステーキやカルパッチョなども付く贅沢なメニューも用意



1700円

お好みのランチは  
15×8=120通り!

チェーン店の丼や麺類をハシゴして、「昼ご飯、結構いろいろ食べてんねん」なんて思っている人は、勘違いも甚だしい。烏丸駅直結、ビジネスマン御用達のダイニングなら、おばんざい約15種、和洋メイン8種。バリエーション全120種で好きな皿を選べるとあって、老若男女に愛されるのは言わずもがな。月曜~祝日まで、お皿が残るなんてことは皆無の人気ぶり。

## 京都ダイニング Oynai市場小路 四条烏丸店

きょうとだいにんぐ おいしいいちばこうじ  
しじょうからずまてん

■京都市下京区四条通烏丸東北角  
三井ビル1F  
☎075-253-1461  
●11:30~23:00/無休  
<http://www.star-kyoto.co.jp>  
【平均予算】昼1000円 夜3000円







こんなにも美味しいのに  
これ以外にも奥の手が？

霜降り具合も一等の豚肉を五段仕込みの秘伝つゆで味わう、もはや説明不要の同店のつゆしゃぶ。お値打ちの昼とはいえ、その質は夜とも変わらず。つゆしゃぶが出る「ちりりランチ」がおすすだ。本店筋は近江八幡の料亭。次に同店で松花堂弁当やうなぎ御膳で日本料理を味わえば「やっばり料亭の味」と実感できる。そう、板前の技術の高さゆえに、つゆしゃぶは美味しいのだ。



秘伝つゆで味わう0.8mmの超極薄切の豚肉。たっぷりのネギ、ゆず唐辛子、鈴鹿山系のわき水を使ったシメのそばまで、「ちりりランチ」2000円は、お昼に味わう同店の名作



どこか懐かしいクジラのベーコンと京水菜のハリハリ風ペロンチーノや北海道産ホタテとサーモンのタルタルなど、京風イタリアンは昼でもコース2500円〜のみ（写真は3500円〜のコースの一品）



### 京都・烏丸つゆしゃぶ CHIRIRI

きょうと・からずま つゆしゃぶ ちりり  
■京都市下京区仏光寺通烏丸西入ル  
☎075-342-2338  
●11:30~L.O.14:00  
17:00~23:00 (L.O.22:00) / 不定休  
http://www.chiriri.jp  
【平均予算】 昼2000円 夜3000円



### 三条寺町の異空間で味わう、昼の焼肉三昧

まさか三条寺町にこんな空間があったとは。純和風の庭と座敷が生み出す静寂のひとときは異次元のごとく。和牛をリーズナブルに味わえる。昼でも彦左コースなら見事な特選カルビを借しげもなく。オムレツや和牛ハンバーグもあり、ビジネスマンにも対応。とどめは庭園も見事な茶室での大パーティもOK。こんな昼、初めて。



### 京・三条 彦左衛門

きょう・さんじょう ひこざえもん  
■京都市中京区三条寺町東入ル石橋町20 ☎075-229-6929  
●11:30~18:00 (L.O.15:00) 17:00~L.O.23:00  
土日祝11:30~L.O.23:00/無休 【平均予算】 昼1300円 夜4500円



特選カルビ、和牛カルビは原価も気にしない価格設定。ランチメニューでは、これに付出し、サラダ、ユッケ、焼野菜、タマゴスープ、御飯、香物、デザートも付く「彦左コース」3000円がおすすめ。アニバーサリー登録も開始。記念日を設定すると嬉しいサービスがある

真の川床人が愛する  
9月の京風イタリアン



今年も鴨川の川床は大盛況だった。しかし、9月の川床も捨て難い。ホントのトコロ、気持ちいいのはこの季節。ツウはこの時期を狙うのも事実だ。ゆえに、同店ではそんな川床通の舌を満足させる地元素材を使った京風イタリアンのフルコースを真っ昼間から用意。川床から鴨川を眺めながら、また川床を2階のお座敷から眺めるのもオツなもの。

### クワトロ・セゾン

■京都市中京区先斗町通四條上ル五軒目東側  
☎075-213-3582  
●12:00~14:30  
18:00~24:00/月休  
【平均予算】 昼3000円 夜5000円







南瓜、枝豆、胡麻の三色豆腐や天ぷら以外にも、素麺サラダや鯖のカルパッチョなどが並ぶ洋折衷の「源氏の膳」3500円。オプションには「白玉のあんみつ」「豆乳葛まんじゅう」各500円なども

老舗旅館の本気昼ごはん  
贅沢とはこういうこと



秋の京のお昼ごはん♪



季節感=時、庭=場所のこと。季節を感じる場所に旅館ほどふさわしいものはない。襖の取っ手から建材を選び抜き、器も清水焼。「本気の旅館板前の日本料理を食べてみなはれ」とばかりに料亭を旅館内にオープンさせた。昼は「源氏の膳」一本。三色豆腐や天ぷら、さらにオプションで京都肉の牛しゃぶしゃぶや大トロの造りまで。贅を尽くした旅館の味がここに。

## 旅館こうろ「時の庭」

りょかんこうろ「ときのわ」

■京都市中京区堺町通六角北東角  
☎075-221-7807  
●11:00~14:00(予約制)  
17:00~22:00/無休  
【平均予算】昼3675円 夜8925円



元はお茶屋の別荘は全室個室で、1階は掘りごたつ式になっている。本館の1階ではカウンターも選べ、このロケーションがビジネスマンの接待やマダムのランチに好評だ



京都でランチを食べる時、祇園を選ぶ人は果たして何人いるだろうか。敷居の高さもあってか、京都人、いや観光客でさえ躊躇する。また、祇園の店々も然り。ほとんどの店にランチがないのは事実である。だが、僕は昼に祇園で京料理を食べたいのだ。別に安くなくてもいいし、ボリュームが満点でなくてもいい。「京料理を昼から食べる」なら祇園で食べたいのだ。そのニーズに応える貴重な店が同店。お茶屋が並ぶ祇園のド真ん中の路地奥は、昼から本気である。懐石料理なら9月は名残り膳、そして松茸の炭火焼きを筆頭に、旬の握りや小鉢が目の前に。しかも期待をはるかに越える入りやすさと値段・ボリュームのお値打ち感。これぞ「待ってました」のこのひとときを、思うがままに堪能することこそ贅沢と知るべし。



「お屏の懐石」5500円のコースのメインディッシュ。炭火焼きの美味さは格別。今年の夏の名残りを惜しむがごとく、新鮮な鱈や松茸、京都肉を七輪であぶって食べるのは贅沢の極み

## 祇園京料理 花咲

ぎおんきょうりょうり はなさき

■京都市東山区祇園町南側570-17  
☎075-533-3050  
●12:00~L.O.14:00  
17:30~L.O.21:00/無休  
【平均予算】昼3500円 夜8000円



僕らは待ってました  
本気の祇園の昼ごはん