

THIS MONTH TOP NEWS

京都のINGをCHECK IT OUT!!

口コミ情報カタログ

巷で話題沸騰の読者参加型情報コーナー。読者・フェイマーズが、ショップスタッフが、そして街の情報通が発信する真正正銘の口コミ情報!! あなたの投書も受付中だ

みそ派しょう油派、 どんぶりが生んだ折衷策

「元々、この店の二大勢力だったみそとしょう油。お薦めを尋ねられても、どちらも自信の一品。一つを選べと言われても...。と、お客と店主ともども、味の選択がいつも悩みの種。そんな時、陶器店で偶然見つけたのがひょうたん型のこのどんぶり。二つの小さなどんぶりをぎゅっつくつつけたその姿を見た瞬間、思いついたという「ハーフ&ハーフ」。仕切りの右にはみそ、左にはしょう油と、一井にして二つの味を提供。器本来の用途は未だ謎のままだが、オーダーの悩みはこれで解決。隣の人のものが美味しそうに見える...なんてこともなし。片方を一気にいくか、少しずつ交互にいくか、食べ方なんて気にせずに、本能のおもむくままに食べるべし。



自稱「山科の稲次郎」が作るハーフ&ハーフは、普通のラーメン550円の1.5倍の水餃子で650円。開業の器は、「アハッパ」なる名前が売られていたとか



●ふあんふあん

京都市山科区竹鼻4-29-6
☎075-594-1215
●11:00~21:00/水休



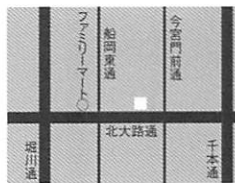
変わりら〜めん じつり浸透中

かわりだね
わってるだけじゃ勝負にならないこの業界
かつちやるけど、王道の味に納まりがち
くつや常識をどっばらって、一口食べれば
ねだってはまっちゃうかも、癖になるかも
っ心始めた変わりラーメンの旋風ここに紹介

まぐろを知り尽くした 漁師が作る味の真髄

●漁師屋まぐろラーメン

京都市北区薬野東野町B-1
☎075-417-5277
●11:30~14:00 17:00~翌1:00/水休



漁師が船の上で作ってるヤツが実は一番美味しい魚料理。そんな話がよく聞くが、船から降りた元漁師が作るラーメンはいかかなものか。長い船上生活の中で、毎日食べても飽きがこないのは肉ではなく、まぐろやカツオだった。そんな経験のもと生まれたこのラーメン。麵の上には、まぐろのかぶとの肉。一匹のまぐろから取られるかぶとの肉は限られるが、ここでは惜しみなく盛り込まれる。鶏・フタと、まぐろ、カツオ、昆布の海産物から採ったスープ。そこに深いコクを加えるのが、同じくまぐろとカツオのかぶとの、イイトコだけで作った魚粉。その名の通りまぐろ尽くしのこのラーメン、心配される生臭さとはまったく無縁のさっぱり味。

だしを泳ぐ黄金麺は メニューに載らぬ看板麺



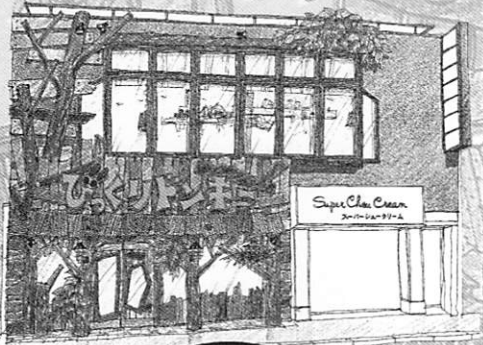
キーシマは350円。すべての
うどんに変わる「キーシマ」を中華
麺おと、天かすの「キーシマ」は450円

中華麺が浮かぶスープはなかなかに、う
どんだし。毎日通ってくる常連さん
のために、もっとバリエーションをと
生まれたこの「キーシマ」。中華麺の色
からとった「キー（黄）」と、赤をばの
ことを厨房で「シマ」と呼んでいた事
からこの名がついた。真似できそうに
出来ないこの組み合わせ、やっこの甘
口だしのみがなせる技。

●やっこ

京都市中京区奥川通室町東入ル冷泉町76
☎075-231-1522
●11:30~20:00(土~15:00) / 日祝休

師走の河原町三条で、
熱々のハンバーグを
ほうばって下さい。



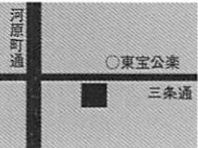
12月11日(月)
AM11:00
OPEN!

ハンバーグレストラン

びっくり パンケーキ®

河原町三条店

京都市中京区河原町三条東入ル
南側 三条裕豊ビル
TEL.075-211-7771
営業時間11:00~翌5:00 無休



コッチも変わり種!

定番スープに名を連ねるか?
真っ赤なスープ

知らないうちに裾野を広げていた変わりラーメン。まだまだ、「変
わり種」の冠はとれないものの、その人気はすでに定着しつつある
ようだ。「らーめん家 麻阿悟 (まあご)」のトマトラーメンもそん
な味の一つ。イタリアンの経験をもつ店主がその仕込み中に思いつ
いたというスープは、まさにポモドーロ。完熟トマトを赤ワインで
じっくり煮込み、鶏ガラととんこつのスープと、野菜のクールピ
ョンを合わせる。トッピングもバジル、セロリとスープとの相性
はさすが。ほのかな辛味のスープが後を引き、こちらも一食
の価値ありだ。

スープがとりもつ 友好条約、万国味の競演

パスタラーメンはとんこつが680円。
みそとカレーはともに750円。ミニ
はすべて500円。命の字子に加え
自家製の太極拳人子も無料サービス
で、総店までも同様



ラーメン屋が軒を連ねる木屋町三条あ
たり。「他にはない個性を」と一際目立
つ店構えに加え、誕生したのはパスタラ
ーメン。20種のスパイスで作るカレー味
のスープと、アルデンテのパスタは意外
としっくり。イタリアンと中華とを、か
インドまでも見事に融合。トッピングで
添えられるファルファッレ(蝶のパスタ)
はワンタンの代わりか?

●ラーメン悟空 木屋町店

京都市中京区木屋町通三条下ル材木町176-1
木屋町ビル1F
☎075-212-3325
●11:00~翌7:00 / 無休