

懐石料理

がんこ たかせがわにじょうえん

① がんこ 高瀬川二条苑

蛍の舞いが、ひと味足してくれる床 ♪223-3456

江戸時代初期に角倉了以・素庵父子によって、開削されたこの有名な高瀬川は、この店を通過して木屋町通沿いに姿を現す。角倉了以による庭苑は、後に山県有朋の別邸や阿部信行首相別邸などを経て、現在の料理店となり、訪れる人の目を惹きつけている。床での料理は、昼は2,000円～4,000円(いずれも税別)、夜は飲み放題付きで6,000円～(いずれも税別)。川床の頃には、ときどき、蛍が舞う。始まりの場所で、美味なる料理の数々に、何よりの演出だ。

営業時間 / 11時～22時 (L.O.21時30分)
定休日 / なし
昼のご予算 / 3,000円
夜の平均ご予算 / 8,000円
予約 / 予約無難
床の収容人数 / 60名
京都府京都市中京区木屋町通二条下ル
TEL.075-223-3456 FAX.075-255-2580



湯葉・味噌・豆腐料理

まめやげんぞう

③ 豆屋源蔵

茶屋の面影と大豆料理が融合 ♪253-1155

前身は作家・井上靖氏や画家・山下清氏ら多くの文人墨客が通ったという茶屋旅荘「近江初」。その面影は今も店内の随所に残っており、欄干や行灯に彩られた川床もしっとりとした雰囲気漂う。そんな中で味わえるのは、自家製の豆腐や湯葉、味噌などの厳選大豆を使った逸品。コースは昼3,000円～、夜6,000円～。滑らかな口あたりの自家製豆腐は敷地内の「源蔵茶屋」で購入もできる。

営業時間 / 11時30分～14時30分 (L.O.13時30分)
17時～23時 (L.O.21時30分)
定休日 / 昼のみ月曜定休(祝祭日はその翌日) 夜は不定休
昼のご予算 / 3,300円～ (税・税込)
夜の平均ご予算 / 7,500円 (税・税込)
予約 / 要予約
床の収容人数 / 約40名
京都市中京区木屋町御池上ル
TEL.075-253-1155 FAX.同じ



和食

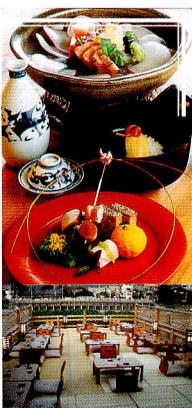
かっぽう ろこ

④ 割烹 露瑚

希望に応じてくれる柔軟さが魅力 ♪212-0297

元旅館の風情を残す町家に足を踏み入れると、障子を閉めれば個室になるカウンター席、鴨川に面した茶室、掘り炬燵のある小座敷など、あらゆる空間が広がる。人気の「おまかせコース」は、京都の農家から仕入れる有機野菜、市場に毎朝出向いて目利きする鮮魚などを用い、素材ありきでメニューが組み立てられている。食材の好き嫌いや調理法など、できる限り希望に答えてくれるのが嬉しい。床でのおまかせコースは昼5,000円～、夜7,000円～。

営業時間 / 12時～14時、17時30分～22時
定休日 / 不定休 (昼は月休)
昼のご予算 / 5,250円～ (税込)
夜の平均ご予算 / 7,500円 (税込)
予約 / 予約無難
床の収容人数 / 約40名
京都市中京区木屋町通御池上ル
TEL.075-212-0297
FAX.同じ



鳥料理

しんみうら

⑤ 新三浦

女優・森光子の生家で食す水炊き ♪231-1297

大正7年(1918)創業以来、鶏の水炊きで人気の鳥料理専門店。井戸水と鶏ガラだけで旨味を引き出すスープに加え、具の素材もこだわりが光る。鶏肉はクセがなく食べやすい国産朝びき若鶏の雄のみ。さらにスープの味を変えぬよう、水の出にくいキャベツや麩、湯葉、丸餅などが用意される。この水炊きに付、ご飯、水物が付くコースは5,040円～(税込・サ別)。9月1日～は毎年恒例の松茸サーブも実施される。なお、建物は女優・森光子の生家。温かな雰囲気面に面影が残る。

営業時間 / 17時～22時 (L.O.20時)
定休日 / 不定
夜の平均ご予算 / 8,000円 (税込・サ別)
予約 / 予約無難
床の収容人数 / 約60名
京都市中京区木屋町通御池上ル
TEL.075-231-1297 FAX.075-231-1399



京料理

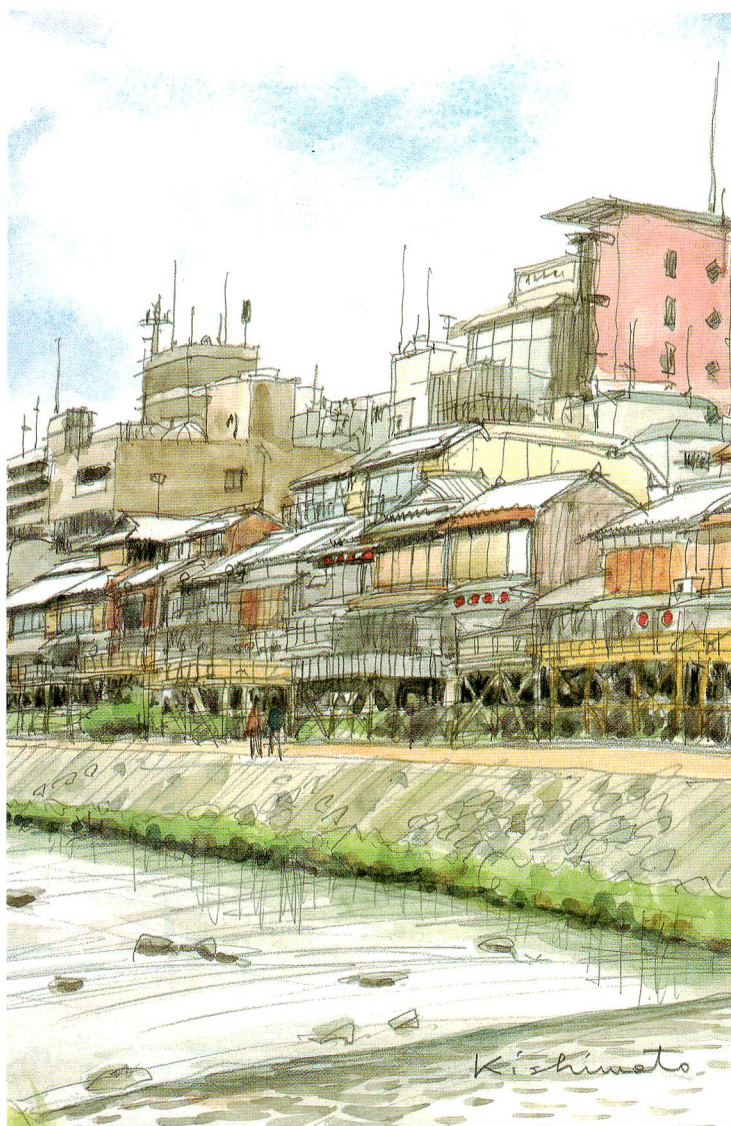
さつき

⑥ さつき

大村益次郎ゆかりの地にて ♪241-0085

江戸時代は山口県の藩邸控屋敷、維新後は兵学者・大村益次郎の常宿…。玄関をくぐった瞬間から、歴史のロマンに包まれる。席に着けば、ハモや鮎、京野菜をふんだんに使った古都の味覚に気持ちが華やぐ。床のメニューは8,400円、10,500円・12,600円の3種類があり、コースの最後には、名物である「穴子茶漬」も供される。

営業時間 / 17時30分～22時 (L.O.19時30分)
定休日 / 日曜日
夜の平均ご予算 / 8,400円～ (税込・サ別)
予約 / 要
床の収容人数 / 約60名
京都市中京区木屋町通二条下ル
TEL.075-241-0085 FAX.075-223-0386



京都

京の風物詩

鴨川納涼床

への誘い

Kamogawa
鴨川納涼床

上木屋町

Kami-Kiyamachi

土木技術者・角倉了以によって開通した大阪への運河・高瀬川。その最も上流にある船着き場が一之舟入だ。川の東岸に沿って作られたのが木屋町通で、一之舟入がある二条から三条間が『上木屋町』と呼ばれている。

京料理 きょう・かもがわかいせき きくら

14 京・鴨川 懐石 櫻

淡い桜色に染まる夏の床 **231-1616**

「一期一会、桜に然り」。そんな店の主題に則って、新調された樽張りの床は、桜の花びら型にくりぬかれた欄干、桜模様の座布団や箸置きなど、随所に桜のモチーフがちりばめられている。夏の涼やかな床で見る可愛らしい春の風景は、鴨川の清流を背景にことさら初々しく、爽やかな気分にしてくれる。昼は2,890円、4,040円、5,780円の3コース、夜は6,930円、9,240円、11,550円、13,860円の4コース。茶室を意識した、店内の落ち着いた雰囲気ある個室も評判。

営業時間 / 11時30分～14時(LO.13時)、17時30分～22時(LO.20時30分)
 定休日 / 月曜日
 昼のご予算 / 2,890円～(税・サ込)
 夜のご予算 / 9,240円(税・サ込)
 予約 / 要
 床の収容人数 / 約40名
 京都市中京区木屋町通御池下ル一筋目東入ル
 TEL.075-231-1616 FAX.075-231-1199



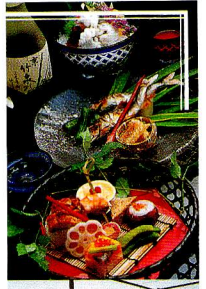
京料理 かつほう たけしま

7 割烹 竹島

厳選の水と塩が生む美食 **256-2550**

明治30年(1897)に旅館として創業し、後に割烹へと転身。独創性あふれる料理で食通をも魅了してきたが、近年は周山の水や微粒子の塩など、料理の基本となる素材の質を上げ、ますます話題を集めている。また、両親を招いての席や大切な接待など、客の背景や希望に配慮を行き届かせてくれるのも魅力。人を安心して連れていける貴重な一軒といえるだろう。昼は「葵膳」2,900円～、夜は「月の冠」6,300円～。団体なら飲み放題が付いて10,500円。

営業時間 / 11時30分～14時(LO.13時30分)、17時～22時(LO.21時)
 定休日 / 火曜日
 昼のご予算 / 2,940円～(税込)
 夜のご予算 / 8,400円～(税込) ※名物膳の献立
 予約 / 要
 床の収容人数 / 約60名
 京都市中京区木屋町通御池上ル東側アイル竹嶋1F
 TEL.075-256-2550 FAX.075-256-2556



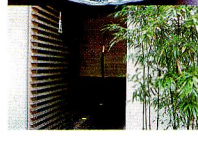
和洋折衷割烹 かわひさ

15 河久

京都近郊の素材をたっぷり使用 **211-0888**

古くは貸席として親しまれていた町家を改装した割烹料理店。石と木を組み合わせた店内は、京都出身の空間デザイナー・白砂伸氏によるもの。床席は座席数を抑え、ゆったりしたくつろぎ感を重視している。ここでもてなされるのは、京料理店を生かす、京都ホテルで洋食の修行を積んだ店主が手がける和洋折衷料理。ローストビーフ、手羽先揚げ、淡路直送の鮮魚の造りなど、京都近郊の素材をふんだんに盛り込む。鴨川コース7,350円～。

営業時間 / 11時30分～13時30分、16時～21時
 定休日 / 不定休
 昼のご予算 / 3,150円～(税込)
 夜のご予算 / 7,000円(税込)
 予約 / 不要
 床の収容人数 / 36名
 京都市中京区木屋町通三条上ル上大阪町518
 TEL.075-211-0888 FAX.同じ
 http://www.kawahisa.com



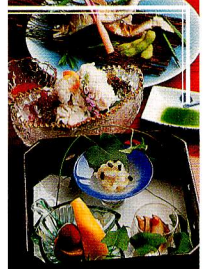
京料理 いくまつ

8 幾松

床に華を添える維新の逸話 **231-1234**

築200年、旧長州藩控屋敷の付まいを今に伝える料理旅館。桂小五郎(木戸孝允)とその妻・幾松が恋人だった頃の逸話が残る場所でもあり、店名は彼女にちなみのものである。また、「古都の魅力に触れ、再び京都を訪れてほしい」との思いから、希望者には美しく保存された「幾松の部屋」を食前に解説付きで案内してくれる。そして料理は、賀茂なす、湯葉、鮎など、地の素材がふんだんに使われた京会席。明治維新に思いを馳せつつ、納涼の美食を堪能しよう。

営業時間 / 11時30分～15時(LO.13時30分)、17時～22時(LO.19時30分)
 ※昼の床は5・9月のみ(座敷は通年営業)
 定休日 / 無休
 昼のご予算 / 5,500円～(税・サ込)
 夜のご予算 / 14,000円～(税・サ込)
 予約 / 要
 床の収容人数 / 約120名
 京都市中京区木屋町通御池上ル上樺木町497
 TEL.075-231-1234 FAX.075-231-4192



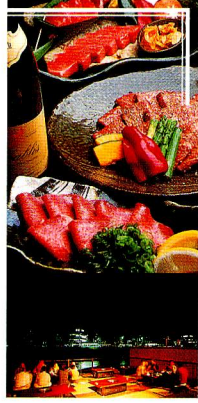
焼肉 きょうのやきにくどころ ひろ きやまちてん

16 京の焼肉処 弘 木屋町店

極上コースを塩焼きで堪能 **0120-323-388**

量に加えて肉や空間の質にもこだわる焼肉処。石畳の露地を抜けて行く店内は、京町家の落ち着いた雰囲気にも包まれ、肉は精肉店の直営だけに極上コースが基本という贅沢ぶりだ。シンプルな塩焼きで実証される肉の旨さと上品な味わいは、素材本来の味を生かす京料理とも好相性。季節野菜の石板焼きを含む納涼コースはボリュームも申し分ない。最高級無煙コースターを導入した床にて、大人の焼肉を。

営業時間 / 17時～24時(LO.23時)
 定休日 / なし
 夜のご予算 / 5,250円～(税込)
 予約 / 不要
 床の収容人数 / 約42名
 京都市中京区木屋町通三条上ル上大阪町
 TEL.0120-323-388 FAX.075-213-5000



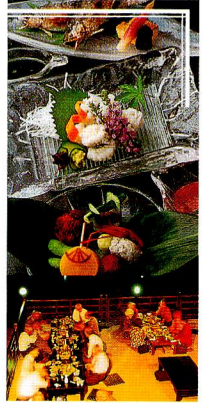
会席料理・郷土料理 めんほう きやまちほんてん

9 めん坊 木屋町本店

讃岐の味と京の風流が融合 **231-2366**

讃岐うどんの本場、香川県出身の主人が暖簾をかかげて35年。季節によって塩加減を変えて打つ、讃岐ならではの手打ちうどんはもとより、京風にアレンジされた土佐の血鮭料理(さわちりょうり)も名物の一つだ。また川床の季節ならではの、鰻のおとし、鮎の塩焼きなど8品が付く納涼会席6300円が人気で、もちろん最後はのどごしの名物生醬油うどんをいただける。細い露地や石庭が醸し出す、京の風情と共に味わいたい。

営業時間 / 11時30分～14時(LO.13時30分)、17時～22時30分(LO.22時) ※昼の営業は5・9月のみ
 定休日 / 不定
 昼のご予算 / 3,200円～(税込・サ別)
 夜のご予算 / 6,300円(税込・サ別)
 予約 / 予約無難
 床の収容人数 / 約60名
 京都市中京区木屋町通御池上ル東側
 TEL.075-231-2366 FAX.075-231-2528



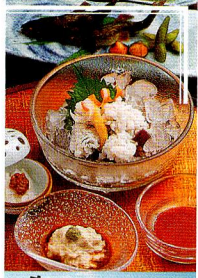
京料理 きんちやりょう

17 金茶寮

幕末の志士ゆかりの部屋も **231-3722**

幕末の志士・武市半平太が在洛中に滞在していた料亭「丹虎」。その建物を料理旅館として再び蘇らせたのが「金茶寮」だ。現在も鴨川に面した武市ゆかりの部屋が保存されており、1泊2食(22,000円～)で宿泊することもできる(5月～9月中は宿泊できません)。料理は、京の夏の風物詩であるハモ料理や鮎の塩焼きなどを京会席にて。昼は「高瀬舟」4,200円が人気。夜は会席料理8,400円、10,500円、12,600円の4コースが揃う。50名程度の宴会にも対応する。

営業時間 / 11時30分～13時30分(LO.)、17時～21時(LO.20時)
 定休日 / 日曜日
 昼のご予算 / 4,200円～(税込)
 夜のご予算 / 10,000円(税込)
 予約 / 要
 床の収容人数 / 約50名
 京都市中京区木屋町通三条上ル
 TEL.075-231-3722 FAX.075-231-3721



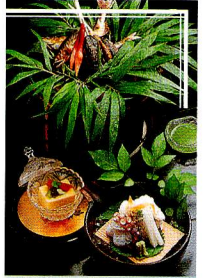
京料理 うめむら

12 梅むら

明治の元勳も愛した京料理 **231-3383**

明治の初代総理・伊藤博文に愛された料理旅館がこの原点。杉皮の塀が続く細い露地(ろおじ)、鹿威し(ししおどし)とつくばいを配した坪庭など、端正な京町家の付まいにも古き佳き時代の薫りと『もてなしの心』が漂う。開放的な床では、ハモや夏野菜などの瑞々しい料理が目・舌・心を楽ませる。昼は10種以上の味覚を詰めた「鴨川御膳」6,500円や懐石料理11,000円～が人気。夜は13,000円～の懐石料理が用意されている。各界の重鎮たちをも魅了した匠の技に酔いしれたい。

営業時間 / 11時30分～14時、17時～22時
 定休日 / なし
 昼のご予算 / 8,520円～(税・サ込)
 夜のご予算 / 13,282円(税・サ込)
 予約 / 要
 床の収容人数 / 約90名
 京都市中京区木屋町通三条上ル上大阪町515-1
 TEL.075-231-3383 FAX.075-231-0156
 http://www.5a.biglobe.ne.jp/~ume-mura



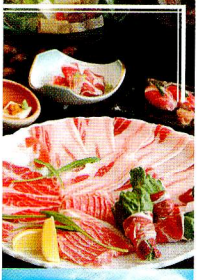
有機野菜とイベリコ豚ベジータ鍋 きょうとセブンツウ

18 京都セブンツウ

カラダにやさしいお鍋を食す **212-1760**

普段はゲストハウスとして営業している「京都セブンツウ」。そのウェディングメニューの食材で好評を得ているイベリコ豚ベジータが、納涼期の期間限定でお鍋として提供される。ベジータとは高級豚のスペイン産黒豚。その中でも最高ランクのことをい、豚身は甘くオレイン酸が豊富で老化防止に効果的と言われ、今話題のヘルシーで美味しい肉。同店ではスペイン・ハブコ村の生産者から直送しているので新鮮さ抜群。京阪三条駅から徒歩3分の好立地。テラスと床を併せるとゆったり86席、大人数にも対応できる使い勝手の良いお店だ。

営業時間 / 11時30分～22時
 定休日 / なし
 夜のご予算 / 6,000円
 予約 / 完全予約制
 床の収容人数 / 86名
 京都市中京区木屋町通三条上ル
 SAKIZO本社ビル1F
 TEL.075-212-1760 FAX.075-212-1769



豆腐料理 どうすいろう きやまちほんてん

13 豆水楼 木屋町本店

はんなりと町家の床で豆腐料理 **251-1600**

細長い路地の奥に佇む豆腐料理専門店。かつては置屋だったという店内には、細大井や任切り格子、つくばいを配した坪庭、弁財天を祀った祠など、趣深いしつらえが施されている。名物は大豆の甘味が際立つおぼろ豆腐。滑々しい「冷し豆腐」1,365円。これは4,859円と6,513円の豆腐懐石でも食すことができる。ほか、735円から揃う湯葉料理や「林業味噌焼き」1,050円などの一品料理も人気。ちなみに床は5月中旬～9月末までを予定。
<http://www.tousuiro.com>

営業時間 / 床目～土曜日17時～22時(LO.21時30分)、日祝17時～21時(LO.20時30分)、通常月～土曜日11時30分～14時30分(LO.14時)、日祝12時～21時(LO.20時30分)
 定休日 / 不定休 ※曜日の川床営業(5月と9月のみ)
 夜のご予算 / 5,850円(税・サ・席込)
 予約 / 要
 床の収容人数 / 約45名(団体様は35名迄)
 京都市中京区木屋町通三条上ル上大阪町517-3
 TEL.075-251-1600 FAX.075-251-1666



コリアンレストラン

こみよん

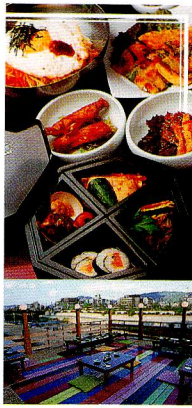
23 こみよん

色彩に富んだ韓国式の川床

255-4419

宇宙万物は循環しているという哲学・陰陽五行説に基づき、五味五色の韓国料理を提案するレストラン。緑の青菜や真っ赤な唐辛子、白と黄色の卵、黒い椎茸など、色鮮やかに盛り付けられた無添加フードをたっぷり楽しめる。その色彩は川床にも反映。総檜の床は青・桃色・黒・赤・黄色など実にカラフルに彩られ、卓の周りを艶やかなチョゴリを身にまとったスタッフが軽やかに行き交う。マッコリや高麗人参酒といった韓国酒も充実。

営業時間/床17時~23時 (L.O.22時) レストラン17時~24時 (L.O.23時)
定休日/なし
夜の平均ご予約/4,000円 (税込)
予約/要
床の収容人数/約35名
京都市中京区先斗町通三条下ル歌舞伎練場南隣 エメラルド会館1階奥
TEL.075-255-4419 FAX.同じ



すき焼き・しゃぶしゃぶ・オイル焼き

もりたや きやまてん

19 モリタ屋 木屋町店

自家牧場から届く上質の肉

0120-770-298

明治2年(1869)に京都初の牛肉専門店として創業し、屈指の肉ブランドとしての地位を確立した「盛牛舎・森田屋」の直営店。丹波・和知高原と京丹後市・弥栄町に自家牧場を持ち、精肉から加工、卸、販売までをすべて手掛けることで、質の高い肉を手頃な値段で提供している。人気はすき焼きとしゃぶしゃぶ。どちらも5,040円、6,090円、7,870円の3種類から選べる。こだわりの肉の滋味をたっぷり楽しむなら、ステーキコース6,300円~がおすすだ。

営業時間/11時30分~23時 ※昼の営業は5・9月のみ
定休日/年末年始
昼のご予算/3,150円 (税込)
夜のご予算/8,000円 (税込)
予約/予約無難
床の収容人数/約60名
京都市中京区木屋町三条上ル上大阪町531
TEL.0120-770-298 FAX.075-231-5119



京料理

ぼんとちょう ふみや

24 先斗町 富美家

上質蒸る空間でハモを

211-5054

創業59年の伝統に磨かれた富美家の京会席。新鮮素材を吟味した料理を趣やかな空間で。納涼床限定特別コースは、京の夏の風物詩である鮎がいただけける「京会席と鱧しゃぶ」「京膳と鱧しゃぶ」が人気。華やかな会席とほっこり心温まる京膳、体に優しい京鍋など、繊細に仕上げた逸品の数々を堪能できる。和やかな店内の雰囲気は、次訪れた時にも必ず出会うことから熱心に通う常連も少なくない。

営業時間/床11時30分~14時 (L.O.13時30分)、17時~23時 (L.O.22時30分) ※昼の床での営業は5・9月のみ
定休日/なし
昼のご予算/2,500円 (税込)
夜のご予算/5,000円 (税込)
予約/予約無難
床の収容人数/40名
京都市中京区先斗町歌舞練場南隣2軒目
TEL.075-211-5054 FAX.075-211-5292



すき焼・しゃぶしゃぶ

こま井亭

20 こま井亭

国産牛ですき焼き

251-0351

創業95年以上の肉専門店を母体とするこの店では、選びぬかれた本場近江牛肉・国産牛肉を使用している。びっしりとサジの入ったとろけるような肉を、やや厚めのスライスでたっぷり食べさせてくれる。中でも、濃口醤油とごらめて味付けする、甘みさらりの「すき焼き」5,775円(税・サ込)は男女ともに人気。同じく近江牛肉・国産牛使用の「しゃぶしゃぶ」6,353円~も評判が高い。床は川側と南側の2面から京の街を望め、ひととき開放的な時間が過ごせる。

営業時間/※お屋の「すき焼」「しゃぶしゃぶ」は御予約下さい。お屋の定食はございません。17時~22時 (L.O.食事20時30分・飲料21時) オイル焼10,395円
定休日/不定休
夜の平均ご予約/7,000円 (税込) 予約/要
床の収容人数/約60名
京都市中京区木屋町通三条上ル上大阪町532
TEL.075-251-0351 FAX.075-251-0352



割烹居酒屋

ぼんとちょう きろく

25 先斗町 きろく

京の夏を咲かす割烹居酒屋

212-5339

先斗町でおなじみの和食処が今春リニューアル。京の素材を活かすため、シンプルかつ贅沢に調理された料理の数々。割烹と呼ぶにふさわしい手の込んだ業を気負わずに味わえるのが同店の魅力である。木を基調とした全席掘りごたつの店内が癒しの空間を演出し、一つ扉を開けばそこから広がる川床への期待。今宵、京の味に出会う。

営業時間/17時30分~24時
定休日/なし
夜の平均ご予約/6000円 (税・サ込)
予約/要予約
床の収容人数/約40名
京都市中京区先斗町通三条下ル 先斗町ビルF
TEL.075-212-5339 FAX.同じ



コーヒーストア

すたーばっくす コーヒー

21 スターバックス コーヒー 京都三条大橋店

心とむ、コーヒーの香りと味わい

213-2326

アメリカ シアトル生まれのスペシャルティ コーヒーストア。三条大橋の西詰めに佇むスターバックス コーヒーでは、大文字山など緩やかな東山の眺めながら、高品質のアラビカ種コーヒー豆の風味を引き出したエスプレッソドリンクなどが味わえる。ペストリーやサンドイッチなどのフードも多彩だ。日替わりの「本日のコーヒー」340円(トールサイズ)、上質な抹茶を贅沢に使用した「抹茶クリームフラベチー@」460円(トールサイズ)などが人気だ。

営業時間/(5・9月)11時30分~22時、(6~8月)16時~22時
定休日/なし
予約/不可 (ただし、イベント時は除く)
床の収容人数/約36名
京都市中京区三条通河原町東入ル中島町113
近江屋ビルF
TEL.075-213-2326
FAX.075-257-3315



創作料理

あかねやじゅんしんけん

26 茜屋純心軒

懐しの空間で心弾む炭火焼を

212-8224

元お茶屋の町家に漂う叙情的な雰囲気と、昭和30年代後半のノスタルジーが、非日常の世界をかたち作る「茜屋純心軒」。店内では杉板の壁に丸い煙突状の換気扇でレトロ感を演出し、床ではカフェテラスのようなテーブルと椅子が気分をほっこりさせます。そしてテーブルに運ばれるのは、手間暇かけた創作料理、音もおいしい炭火焼。「炭火焼ホッケ」850円や「お風呂屋さんのジュースでカクテル」680円などユニークなメニュー名にも心が弾む。

営業時間/12時~14時30分 (L.O.13時30分、5月と9月のみ) 17時~23時 (L.O.22時30分)
定休日/なし
昼のご予算/1,500円 (税込)
夜のご予算/5,000円 (税込)
予約/予約無難
床の収容人数/約30名
京都市中京区先斗町三条下ル橋下町136
TEL.075-212-8224 FAX.同じ



先斗町 Ponto-cho

寛文8年(1668)の鴨川工事で誕生した『先斗町』。「ぼんと」とはポルトガル語の「先端、突き出す」という意味のカルタ用語で、人々が河原へ突き出した新河原を洒落て呼んだ南蛮語に先斗の文字を当てはめたとか。

京和食

ぼんとちょうろびん

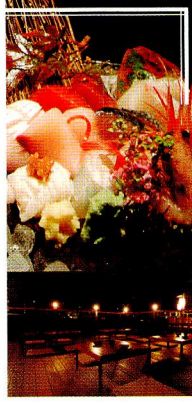
27 先斗町魯ピン

期待の向こうに、安心が潜む

222-8200

普通に先斗町をそぞろ歩くだけでは、この店は見つからない。まず、店に続く路地を見つけ、「ここから入るの?」という軽い緊張感を越えて露地を進む。突き当たりにある行灯の明かりを見つけたとき、緊張感は期待感に変わる。店に入ればすぐおとどきん(台所)からダシの香り。それは京都人の日常が受け継いできた、地野菜を使ったいわば「京和食」の普段吸き慣れているいい匂いだ。テーブルでも座敷でも、掘り炬燵でもいい。最後には、安堵感が身を包んでくれる。

営業時間/17時~23時 (L.O.22時※床時期)
定休日/なし
夜の平均ご予約/6,000円
予約/予約無難
床の収容人数/24名
京都市中京区先斗町通若松町137-4
TEL.075-222-8200 FAX.同じ



和食

せんねんのげんじものがたり げんじあん

22 千年の源氏物語 源氏庵

地素材を用いた和食居酒屋

241-7765

三条大橋の下、納涼床の生まれ頃の風情そのままでもなしてくる同店。昨年、源氏物語誕生1000年を記念し開催されたフラワーツーリズムを連想させる藤の花をあしらった床席や、湯葉や麩、京野菜などのこだわりの京食材を毎朝仕入れ、高台寺近くの名店で長年修行した料理人が伝統の京料理を提供。中でも鱧しゃぶ、鱧の糸は絶品。これぞ京づくしの贅沢さとも言えきか。ランクの高い焼酎や梅酒が豊富で料理をより一層引き立たせる。

営業時間/11時30分~14時(昼床は5月、9月の土日祝のみ営業)、17時~25時※床は~23時
定休日/なし
昼のご予算/3,500円 (税込)
夜のご予算/5,500円 (税込)
予約/不要
床の収容人数/約35名
京都市中京区三条大橋西詰下ル 三和ビルF
TEL.075-241-7765 FAX.同じ



和・中・創作料理 あじがさね

34 味がさね

掘りごたつの床で和中華創作料理 ☎256-1777

和食と中華を大胆に織り交ぜた創作料理で人気のこの店は、店内のしつらえも和中華。お茶屋の風情が漂う中、日本人陶芸家による作品と中国の伝統的な調度品が、格式高い調和をみせている。川床は足が楽な掘りごたつ。昼は2,800円のコース、夜は全9品が付く月替りの会席料理を味わえる。6,500円、9,000円、12,000円、15,000円(前日予約)から選ぼう。店内にある70名収容の大広間では、舞妓さんと呼んでの宴を楽しむこともできる。



営業時間/12時～15時(L.O.14時)、17時～23時(L.O.22時) ※夏の営業は5-9月のみ
 定休日/月曜日
 昼のご予算/2,800円～(税込)
 夜の平均ご予算/6,500円(税込)
 予約/要
 床の収容人数/約70名(北隣の姉妹店含む)
 京都市中京区先斗町通三条下ル若松町141-4
 TEL.075-256-1777 FAX.075-256-1778

フランス料理 きょうふれんち きしもと

35 京フレンチ きしもと

京仏折衷の粋に出会う ☎221-7321



市内で15年の修業を積んだオーナーシェフが、生家であるお茶屋を改装して創業。表構えは情緒漂う純和風だが、店内は転じてカウンターを中心としたエスプリ空間。料理も洗練されたフランス料理ながら、京野菜や山海の幸に古都の四季が薫る…。そんな出会いの妙こそが、箸でいただく京風フレンチの粋だ。まずは、川風に吹かれながらキリリと冷えたシャンパンを一杯。ワインは豊富に揃う中より、料理と好相性のものを手く組み合わせる。



営業時間/11時30分～14時(L.O.14時)、17時～22時(L.O.21時30分)
 ※床の営業は夜のみ
 定休日/火曜日
 昼のご予算/4,000円～(税込・サ別)
 夜の平均ご予算/6,000円・8,000円・10,000円(税込・サ別)
 予約/要予約
 床の収容人数/約16名
 京都市中京区先斗町通三条下ル若松町141
 TEL.075-221-7321 FAX.075-221-7321

京料理 ほんとうちょう うづき

36 先斗町 卯月(旧卯菴)

花街の美を伝える料亭 ☎221-2269



お茶屋「卯月」を前身とするこの店は、大原の「卯菴」の自家。お茶屋往時の風情を生かした付まいの中、花街ならではの空間と食の贅沢さを真に伝える一軒といえる。店はイースルカウンター・お座敷カウンターともに足を下ろせる席を配し、各席より鴨川を一望できる。また、2階を「卯の花」の名で別居開しているのも特徴で、きき酒師が料理や好みに応じて日本酒をセレクトしてくれる。雰囲気を変えて2階で飲むのもオツだし、川床では希望すればイスも用意してくれる。



営業時間/11時30分～14時、17時～23時(2Fは24時まで、どちらもコースはL.O.22時) ※夏の営業は5-9月のみ
 定休日/なし
 昼のご予算/4,800円～(税込)
 夜の平均ご予算/13,000円(税込)
 予約/要
 床の収容人数/約35名
 京都市中京区先斗町通三条下ル若松町141
 TEL.075-221-2269 FAX.075-221-2269

和洋折衷 しき よしな

37 四季 よし菜

風流を粋に楽しめる隠れ家 ☎213-4471



元お茶屋の重厚な表構えではあるが、決して敷居は高くなくごめるこの店は、隠れ家的な店として口コミで人気を集めている。美しく手入れされた庭を抜けたら、店内は転じてテラス風の明るい空間。そんなオープンエア感覚の開放感の中、和食を味わえる意外性も魅力のひとつだ。そして、「安全でおいしく、気楽に安く」と提供される料理は、おばんざい500円～、創作料理約700円～という手頃さ。夏の床で欠かせない一品、鰻料理も800円より楽しめる。



営業時間/17時～22時30分(L.O.22時)
 定休日/不定
 夜の平均ご予算/5,000円
 予約/予約無難
 床の収容人数/約30名
 京都市中京区先斗町通三条下ル児童公園北4軒目東
 TEL.075-213-4471 FAX.075-213-4471
 http://man-ei.edisc.jp/

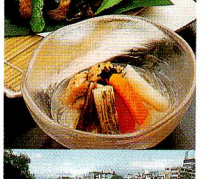
和洋折衷 しきのあじ しょうげつあん

39 四季の味 招月庵

古都を身近に感じる一軒 ☎223-1401



先斗町の真真中、緑豊かな公園のすぐ横に佇む「招月庵」は、歴史ある花街にあって、気軽に立ち寄れる貴重な一軒。入口には軽やかなオレンジの暖簾がかり、床にはテーブルと椅子が並ぶなど、随所に『気軽さ』の仕掛けが施されている。料理は昔ながらの京料理を現代風にアレンジしており、「京野菜と温泉玉子のハリハリサラダ(しば漬風味) 800円や「自家特製胡麻豆腐」500円など手頃な価格も魅力。川床での「ハモおとし」も1,500円で賞味できる。



営業時間/17時～23時(L.O.22時30分)
 定休日/不定
 夜の平均ご予算/5,000円(税込)
 予約/要
 床の収容人数/約40名
 京都市中京区先斗町通四上ル児童公園南隣
 TEL.075-223-1401 FAX.075-223-4690
 http://man-ei.edisc.jp/

フランス会席 ほんとうちょう みそがわ

28 先斗町 楔川



料亭と呼べるフレンチの名店 ☎221-2270

本格的なクラシックフレンチをお着で食せる「先斗町 楔川」が、先斗町に創業したのは1981年。以来、フランスの食文化と日本の美が織り成す見事な調和が食通たちに愛され、今や料亭感覚の名店として確固たる地位を築いている。由緒あるお茶屋の風情をたたえた空間、シェフ自慢の魚介料理、フランス・ブルゴーニュ地方のドメヌヌより毎年直販買付けるワインは、いづれも憧れの的。床では鴨川を眺めつつ、フランスのエスプリと京情緒が醸し出す優雅なひとときを満喫したい。



営業時間/11時30分～15時(L.O.13時30分)
 17時30分～22時30分(L.O.20時30分)
 定休日/月曜日
 夜の平均ご予算/17,325円(税込、サ別)
 予約/要
 床の収容人数/約24名
 京都市中京区先斗町通三条下ル東側
 TEL.075-221-2270 FAX.075-222-0991

料理屋 うしのほねほんてん

29 うしのほね本店



素材を生かした独創料理 ☎212-1023

1985年に創業した、京都における創作料理の草分け的存在。その本店が今年先斗町で移転オープンした。ひっそりとした露地奥に佇む町家の一軒家を利用した店内では、素材を生かすように「和食」をベースにしながらも、様々なエッセンスを取り入れた独創的な料理に出会うことができる。



営業時間/12時～15時、17時～23時
 定休日/不定休
 昼のご予算/2,500円
 夜の平均ご予算/5,000円
 予約/要予約
 床の収容人数/約16名
 京都市中京区先斗町通三条下ル2丁目若松町137-12
 TEL.075-212-1023 FAX.同じ

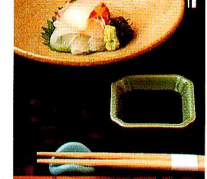
和食 いしはら

31 石原



十人十色のおもてなし料理 ☎221-4566

錦市場の魚屋出身ならではの目利きを持つご主人、京ことばでもてなす元芸妓の女将さんが切り盛りする店。基本は一日一組なので、家庭に招かれたかのようなくつき感じが味わえる。夜は、喉ごしが良い「おろし蕎麦」とまろやかな口当たりの「サバ寿司」を盛り込んだ「おまかせコース」のみ。予約時に希望を開き込んでくれ、「ハモ尽くしにしたい」「みんなで料理を囲めるようひと盛り」など、好みの素材や調理法、盛りつけを考慮した上で美食を供してくれる。



営業時間/夕方～23時頃※予約状況に応じて変動
 定休日/不定
 昼のご予算/3,000円～(税込)
 夜の平均ご予算/15,000円(税込)
 予約/要
 床の収容人数/8名
 京都市中京区先斗町通三条下ル若松町139
 TEL.075-221-4566 FAX.なし

中国創作料理 ザ・ふうなん

32 The 風南



和洋のエッセンス漂う創作中華 ☎256-3515

町家造りの外観を一歩入ると、ガラス張りのオープンキッチンが配されたモダン空間が広がる。店内・床とも、肩ひじ張らずにゆったり食事が楽しめるテーブル席。ここで味わうのは、湯葉や京野菜など和の食材も柔軟に取り入れ、素材の旨味を最大限に活かすよう調理された中国料理だ。盛りつけには洋のエッセンスも取り入れられ、目にも鮮やか。リーズナブルながらもボリューム感あるコース料理が人気だ。昼は2,500円～、夜のコースは3,990円～。



営業時間/12時～15時(L.O.14時)、17時～24時(L.O.23時30分)
 定休日/なし
 昼のご予算/2,500円～(税込)
 夜の平均ご予算/3,990円～(税込)
 予約/要 ※床席は床料1,000円(コースは床料込)
 床の収容人数/30名
 京都市中京区三条通先斗町下ル2丁目若松町140-2
 TEL.075-256-3515 FAX.同じ

和食と中華 ほんとうちょう わちゅう かかっほう はなめぐり

33 先斗町 中華割烹 華めぐり



折衷料理を掘り炬燵席で ☎213-5678

よしず張りの床は珍しい掘り炬燵式。正座の苦手な世代や熟年層、外国人など、多くの人々にもっと床に親しんでもらうための配慮からだ。間口が狭く奥行きのある店内に設置されたカウンターも同様。そんな中で味わうのは、あっさり中華を取り入れた和中華料理だ。床では、ハモや生鮓、豆腐、京野菜といった京ならではの素材に、独自の中華テイストを盛り込んだ品々が登場するコースがおすす。昼は2,500円～、夜は6,000円～。



営業時間/12時～15時(L.O.14時) 17時～23時(L.O.22時)
 定休日/火曜日
 昼のご予算/2,800円～(税込)
 夜の平均ご予算/8,500円(税込)
 予約/要
 床の収容人数/約34名
 京都市中京区先斗町2丁目若松町141-12
 TEL.075-213-5678 FAX.075-213-5679



Bar

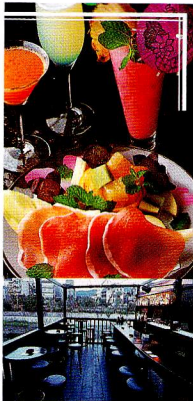
ばー あとらんでいす

48 アトランティス

清流と夜空が演出するバー 241-1621

きらめく星空の下、鴨川のせせらぎをBGMにグラスをかたむける...という、このうえなくシックで洒落たひとときが過ごせる川床バー。シェーカーの音もリズムカルに響き、屋外ながらもパーらしい雰囲気味わえる。ドリンクは、お酒が500種以上、カクテル500種以上とかなり豊富。特にウォッカとグレープフルーツで鴨川畔の爽やかさを表現した「京の涼風」940円など、この店ならではの創作カクテルが好評だ。

営業時間/18時~26時 (L.O.25時30分) ※日は18時~25時 (L.O.24時30分)
定休日/なし
夜の平均ご予算/3,000円 (税込) (床チャージ1,000円)
予約/不要
床の収容人数/約30名
京都市中京区四条先斗町上ル松本町161
TEL.075-241-1621
FAX.075-213-1939



京料理

きょうまち

41 京町

旅館の町家で食す伝統の味 223-2448

「京町」の前身は戦前創業の由緒ある旅館。その趣を残す築100年程の町家にて、目にも華やかな京料理を供している。食材は冷凍ものを一切使用せず、旬と鮮度を重視。7,500円の「おまかせコース」には、京の夏の風物詩である「ハモおとし」はもちろん、山椒の香りがきいた網焼きの牛ヒレ肉を大根おろしでさっぱり味わう「牛ヒレ肉の有馬焼き」などの名物料理が盛り込まれる。鴨川のゆるやかな流れを目に、細やかなもてなしと伝統の味を堪能したい。

営業時間/17時~22時30分
定休日/不定休
夜の平均ご予算/7,500円~ (税込・サ別)
予約/要
床の収容人数/約30名
京都市中京区先斗町通四条上ル梅の木町156
TEL.075-223-2448
FAX.075-221-5857



京料理・おでん・串揚げ

やまとみ

50 山とみ

家庭的な雰囲気のと床 221-3268

昭和39年に、50年間続いたお茶屋からお好み焼・串かつの店へと転業。現在は京料理・串揚げ・おでんの店として「常連客は旅人のあなた」をキャッチフレーズに親しまれる店。名物は「鉄ピン揚げ」。南部鉄瓶に油を入れ、野菜や肉魚などを自ら天ぷらにする楽しさが味わえる。また、ハモ料理・ゆば・生麩・豆腐料理に豊富な一品料理520円~に加え、涼み膳・鴨川・先斗町・高瀬川といった5,250円~7,350円のコース料理がある。

営業時間/12時~14時(L.O.14時)、16時~23時(L.O.22時30分)※土日祝は12時~23時
定休日/火曜日 ※但し祝日及びその前日は変更
昼のご予算/1,570円~ (税込)
夜の平均ご予算/5,250円 (税込)
予約/予約無難
床の収容人数/約60名
京都市中京区先斗町通四条上ル
TEL.075-221-3268 FAX.075-221-1364



創作京料理

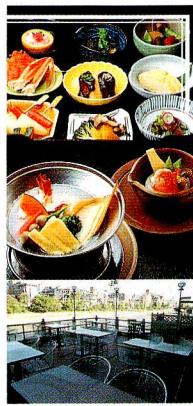
ザ・みますや

42 The みます屋

多彩な空間が揃う創作和食店 213-4445

築100年の町家を改装し、白木を基調としたモダンテイストあふれる空間。少人数から宴会まで対応する座敷、鴨川を眺めるバーカウンターやオープンテラス席など多彩に揃い、シチュエーションごとに使い分けができる。夜の床ではテーブルにキャンドルが灯り、幻想的な雰囲気。和食の研鑽を積んだ料理人が、京野菜や、あらゆる食材を調理し、京湯葉と野菜の会席なども店内コースとして用意されている。

営業時間/12時~14時、17時~24時
定休日/なし
昼のご予算/3,150円~ (税込)
夜の平均ご予算/5,000円 (税込)
予約/要
床の収容人数/約40名
京都市中京区先斗町通三条下ル4丁目松本町157-1
TEL.075-213-4445
FAX.同じ



京料理

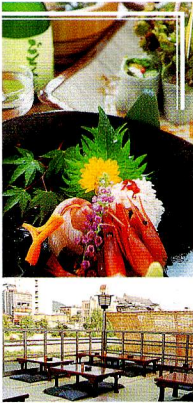
ごとくあん

51 ごとく庵

京の涼味を川床とおぼんざいで 231-5693

遠望の東山から南座まで、自然と悠久の古都のたたずまいを眺められる川床、「ごとく庵」。京の食材に旬の味覚を大切に盛り込んだおぼんざい、野趣味豊かな丹波牛、「天然ハモの湯引き」、「冷やし京風茶わんむし」など、古都の風情と涼風を、ゆったりとした時間の中で楽しむことができる。

営業時間/17時~23時 (L.O.22時)
定休日/火曜日
夜の平均ご予算/5,000円 (税込)
予約/不要
床の収容人数/30名
京都市中京区先斗町通四条上ル 紫光会館1F奥
TEL.075-231-5693
FAX.同じ



寿司

ほんとうやう かつぱずし

43 先斗町 かつぱ寿司

納涼床で、新鮮ネタの寿司会席 213-4777

手頃な価格で楽しめる江戸前寿司の店。独自の仕入れルートを持ち、当日仕入れたネタを鮮度の高いまま提供するのが信条だ。白木を基調とした店内には、板前の見事な包丁さばきを目にいただくカウンター席、格子で仕切られた座敷などが揃う。テーブルを配した床席では、京都の夏を彩るハモや鮎を楽しめる寿司会席が4,500円~(写真はイメージ)。また、その日の朝から仕込んだ蒸穴子を丸ごと使った「元祖穴子一匹にぎり」630円など、単品メニューも充実している。

営業時間/17時~24時※時期によって昼床営業あり
定休日/無休
夜の平均ご予算/4,500円~ (税込)
予約/予約無難
床の収容人数/約50名
京都市中京区先斗町通四条上ル松本町160 菜ビル1F・2F
TEL.075-213-4777
FAX.075-213-4627



創作京料理

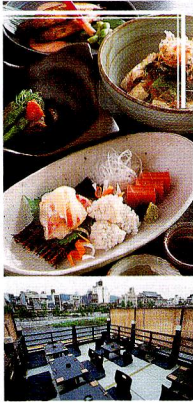
すいげつ ほんとうやうてん

52 すい月 先斗町店

爽やかに風渡る和モダンの床 211-4800

築80年以上の町家を利用し、ほの暗いライトが照らす和モダンな空間に改装。両隣に民家が竹むことから、よしず張りの床席は風通りが良く、川のせせらぎも心地よく響く。床でのおすめは「すい月特別コース」6,300円~。骨ごと食べられる鮎の風干し、鰻おとしを含む盛り合わせなど全9品が供される。また、京都ならではの白味噌を使った「牛すじの味噌煮込み」や濃度の高い豆乳を使った「おぼろとうふ」などの単品も充実しているほか、お酒は150種類以上揃う。

営業時間/17時~23時
定休日/不定 (5/1~9/30まで無休)
夜の平均ご予算/7,500円 (税込)
予約/予約優先
床の収容人数/約30名
京都市中京区先斗町通四条上ル鍋屋町229
TEL.075-211-4800
FAX.同じ



串揚とBEER床

やわたや

45 YAWATAYA

お茶屋のカウンターバーで串揚げを 221-2088

明治43年創業の由緒あるお茶屋「八幡屋」を、今年より一般に広く開放。これまでお馴染みさんにおみ振舞っていた隠れメニューのふわサク串揚げもでてくれる。秘伝ソースが薫る自慢の串揚げは、ぜひ一度味わいたいところ。和の風情がそこはかとなく漂う店内のお茶屋風カウンターバーもおすすめだが、爽やかな夏はやっぱり「BEER床」と称した床席でカジュアルに。詳しくはホームページにて。

営業時間/平日15時~24時 (L.O.23時30分) 土日祝11時~24時 (L.O.23時30分)
定休日/ホームページをご覧ください
夜の平均ご予算/2,500円~ (税・サ込)
予約/予約無難
床の収容人数/約24名
京都市中京区先斗町上ル松本町162
TEL.075-221-2088 FAX.同じ
http://www.yukadoko.jp



京料理・ハモ料理

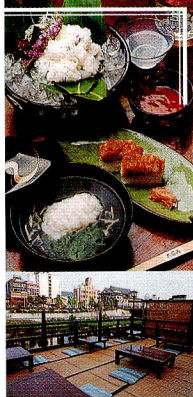
だいてりやう

53 大當両

鰻・湯葉料理を明瞭会計で 221-5663

古都らしい落ち着いた雰囲気と気軽に立ち寄れる明瞭会計で、観光客はもちろん、地元からも愛されて60余年。夏の名物「鰻会席」も11,550円の価格で味わえる。ハモは初夏~残暑の各時期で最も良質なものを産地から厳選して入荷。それでいて伝統の型をくずさずに創意工夫され、彩りも美しく仕上げられる。また、通年提供の「ゆば会席」6,300円もわざわざ床で食べたいと言われるほどの人気。湯葉の造りや東寺揚げ、湯葉豆腐などが、食感も多彩に登場する。

営業時間/11時30分~15時頃 (L.O.14時)
17時~22時 (L.O.21時) ※昼の営業は5月・9月のみ
定休日/火曜日
昼のご予算/3,500円~ (税込) 夜の平均ご予算/6,300円~ (税込)
予約/予約無難
床の収容人数/約30名
京都市中京区先斗町通四条上ル鍋屋町232-8
TEL.075-221-5663 FAX.075-221-5663



岩焼フレンチ&囲炉裏

ほんとうやうことし

46 先斗町 ことし

角閃岩が、秘めた味を開花させる 252-5003

先斗町にあって、その威風堂々たる築100年級の町家は新しい物好きの目を奪わずにおかない。モダンな外観、シャンデリアや張り直された壁面が放つ輝きは、綺麗に化粧直しをした姿は、現代町家のスタンダードであり、誰もを安心させる存在だ。「岩焼」とは、その名のとおり、削りだした角閃岩で食材を焼くスタイルのこと。秋田の三梨牛など、特選の素材を遠赤外線でもうなく焼き上げる。ジュッと素材が焼ける芳香が床に漂う。

営業時間/17時~24時 (L.O.23時)
定休日/不定
夜の平均ご予算/8,000円
予約/予約無難
床の収容人数/約28名
京都市中京区先斗町通四条上ル東側
TEL.075-252-5003 FAX.同じ



京料理 たから

59 多から

厳選ハモを柳川や照焼で **211-8945**

主人自らが目利きして買い付ける上質な魚介の料理で有名。夏のハモ料理もあらゆる調理法を極めており、床の時期のみの「體料理」10,500円では、造りや柳川、照焼など、香味・食感・彩りも様々なハモづくしを楽しませてくれる。また、雪の花を思わせる姿が目涼しい「體しゃぶ」は会席仕立てで9,450円。鮮魚と京野菜で古都の季節を綴る「京料理」は7,350円より用意。南座を望む川床にて、匠の味を心ゆくまで満喫したい。

営業時間/12時~22時(LO.21時30分)
 定休日/不定
 昼のご予算/3,300円~(税込)
 夜のご予算/10,000円(税込)
 予約/予約無難
 床の収容人数/約60名
 京都市中京区先斗町通四条上ル柏屋町173-2
 TEL.075-211-8945 FAX.075-223-0170



洋食 おうふうりょうり かいようてい

60 欧風料理 開陽亭

大正浪漫と現代嗜好が融合 **221-3607**

大正4年(1915)に創業し、昭和24年より先斗町に店を構える「開陽亭」は、大正ロマンと現代の感性が息づく『かわいい小さなレストラン』として若い女性の人気も集めている名店。おすすめ料理は、漁港直送の鮮魚料理、丁寧に作られたコンソメやポタージュ等、大正時代と現代嗜好を融合させ、伝統製法のドゥミグラスソースで作られたビーフシチューやタンシチューも必食だ。

営業時間/12時~15時、17時~22時 (LO.21時20分) ※星の営業は5・9月のみ
 定休日/火曜日
 昼のご予算/2,500円~(税込)
 夜のご予算/4,800円(税込)
 予約/夜のコース料理のみ要
 床の収容人数/約24名
 京都市中京区先斗町通四条上ル
 TEL.075-221-3607 FAX.075-221-2245



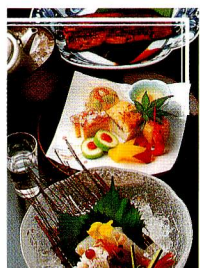
京料理・鰻 ほんちやう いづもや

61 先斗町いづもや

江戸前の鰻と京懐石が競演 **211-2501**

大正5年、新京極に創業し、昭和21年に現在の先斗町へ移転した京料理と鰻の店。おすすめは、肉厚な静岡椽原産の鰻を使った蒲焼き1,365円や納涼懐石(全11品)6,300円だ。名物の蒲焼きは背開きにして蒸し上げ、大正時代からの秘伝のタレでじっくり焼き上げる江戸前手法。それが涼やかな夏の京料理と実に好相性で、京と江戸の技が軽やかに競演するかのようだ。床はもとより一面ガラス張りの店内でも、鴨川を望む開放的な時を楽しめる。

営業時間/11時30分~15時(LO.15時)、17時~22時 (LO.21時)
 ※星の営業は5・9月のみ
 定休日/不定
 昼のご予算/2,940円~(税込)
 夜のご予算/7,000円(税込)
 予約/予約無難 床の収容人数/約110名
 京都市中京区先斗町通四条上ル柏屋町173-2
 TEL.075-211-2501 FAX.075-211-2502
 http://www.izumoya.co.jp



西石垣

Saiseiki

寛文8年(1668)、大規模な鴨川改修工事の際、川の右岸と左岸に洪水防止のための石垣を造成した。このとき作られた四条から北側の木屋町通までを先斗町、南側の木屋町通までを『西石垣(さいせき)』と呼ぶ。

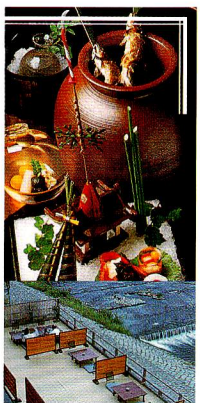
京料理 ちもと

63 ちもと

愛すべき老舗の美食と空間 **351-1846**

店名の由来は、享保3年(1718)の創業の地、千本(せんぼん)を「チモト」と読み替え名付けられたという。明治初期に現在地へ移転するも、地元を愛し愛される一軒であることに変わりはない。月替りの献立を楽しむに足繁く通う人が多いのもその現れだ。木造三階建て・本格数寄屋造りの荘厳な佇まい、床では、予約席をひと組ごとに区切り、その全てが鴨川に面するように席づくりがなされる。床でも高品質なしつらえともてなしが用意され、品格に満ちた古都を満喫できる。

営業時間/17時~22時 (LO.20時)
 定休日/不定
 夜のご予算/25,000円(税込)
 予約/要
 床の収容人数/約40名
 京都市下京区石垣通四条下ル(四条大橋西詰南入ル)
 TEL.075-351-1846 FAX.075-344-0627



イタリア料理 リストアジョルジオピンキオーリ

54 Lista Giorgio Pinchiorri

伝統的イタリア料理と極上ワイン **212-1555**

フィレンツェにある3つ星レストラン「Enoteca Pinchiorri」のオーナーであるジョルジオ・ピンキオーリ氏プロデュースのお店が今年オープン。ヨーロッパスタイルの店内では、本店でも修業を積んだシェフの本格イタリア料理を楽しめ、ワインは世界的なソムリエであり、ワインコレクターでもあるジョルジオ・ピンキオーリ氏が自らセレクト。常時1000本にも及ぶ数のワインを最高の状態で提供してくれる。

営業時間/11時30分~15時(LO.14時)、18時~21時(LO.21時)、バー営業21時~(2階のみ)
 定休日/火曜日
 昼のご予算/3,500円~(税別)
 夜の平均ご予算/8,000円~(税別)
 予約/要予約
 床の収容人数/約30名
 京都市中京区先斗町通四条上ル鍋屋町232-10
 TEL.075-212-1555 FAX.同じ



洋風・家庭料理 ようふうかていりょうりふらいばん

55 洋風家庭料理ふらいばん

笑顔が似合う洋食の店 **221-6681**

昭和51年の開業以来、家庭的な雰囲気をモットーとする洋食店。平成13年に現在地へ移転した後も、白木のカウンター席などからいつも明るい声が聞こえてくる。座敷の床でも彩り鮮やかな料理が卓上を賑やかに演出。オードブル・エビクリームコロッケ・和風ハンバーグなどの「納涼床洋食コース」のほか、「牛しゃぶコース」や「ハモしゃぶ」も味わえる。飲物は試飲のできる日本酒をはじめ、焼酎やワインなど様々な用意。

営業時間/12時~15時(LO.14時30分) ※星の営業は予約のみ(4名より)
 17時~23時(LO.22時30分)
 定休日/木曜日
 昼のご予算/2,800円~(税・サ込)
 夜のご予算/4,500円(税・サ・席料込) ※床席料600円
 予約/予約可
 床の収容人数/約24名
 京都市中京区先斗町通四条上ル東側8軒目
 TEL.075-221-6681 FAX.075-394-6833



家庭料理 のみくいどころのてい

56 呑食処 のん亭

最後にひと手間、の家庭料理 **241-1636**

名物の「ハモの陶板焼き」1500円~は、軽く炙る感じで、酸味を抑えた梅肉かボン酢でいただく珍しいメニュー。「ハモしゃぶ」6,300円もご自慢のお値打ちメニューだ。カウンターには大鉢のおぼんざいが並ぶが、温めたり、色目をあしらったり、最後にひと手間かけるのが身上。床はおぼんざい4種類とハモ料理2種類、天ぷら、刺身、名物ごはんの付くおまかせ5,500円がお得。お酒は日本酒、焼酎、ワイン共に豊富。日本酒は忙しくなければテイastingも出来る。

営業時間/18時~23時 (LO.22時30分)
 定休日/木曜日
 夜のご予算/5,500円~
 予約/要予約
 床の収容人数/約24名
 京都市中京区先斗町通四条上ル八軒目
 TEL.075-241-1636 FAX.075-394-6833



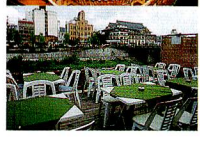
イタリア料理 くわとろ・せぞん

57 クワトロ・セゾン

食の都・京×伊の粋な競演 **213-3582**

真っ白なテーブルにかけた蓬色のクロスが、鴨川の風景と調和する「クワトロ・セゾン」の納涼床。提供される料理はイタリアンだが、そこにも「京」との美しい融合がある。まず食材はオーガニックであるのを第一に、京野菜や信楽産地鶏など風土に根差したものが中心。そして、形態は会席料理の少量多皿を取り入れ、本場イタリアの味と共にご飯や赤だしが添えられる。一見、意外な組合せながら、空間同様じっくり馴染み、おいしいハモニーを奏でている。

営業時間/12時~LO.14時30分、18時~23時(料理のみLO.21時30分)
 ※星の営業は5・9月のみ
 定休日/月曜日(祝日の場合は翌日振替)
 昼のご予算/2,730円(税込)
 夜のご予算/5,000円(税込)
 予約/予約無難
 床の収容人数/約30名
 京都市中京区先斗町通四条上ル鍋屋町232-12
 TEL.075-213-3582 FAX.同じ



和風居酒屋 くわやき ほんと

58 くわ焼 ほんと

気軽に味わう昔ながらの居酒屋 **221-1537**

元お茶屋の町家を改装した、大きな赤提灯が目印の店。先斗町にありながら、「安さ」と「癒やし」をモットーにした居酒屋として親しまれている。料理は、使い込まれた鉄板の上で香ばしい煙を上げるくわ焼がメイン。焼鳥や手羽先、自家製タレが香る新鮮野菜、ハタハタやししゃもなど、おなじみの一品が数多く揃う。四条大橋や南座を眺める床席では、手頃なコース料理を始め、生麩田楽、湯葉の造り、體の天ぷら、すじ煮込みなどの一品料理も楽しめる。

営業時間/17時~23時
 定休日/不定休
 夜のご予算/3,500円(税込)
 予約/予約無難
 床の収容人数/約28名
 京都市中京区先斗町通四条上ル鍋屋町232-13
 TEL.075-221-1537
 FAX.075-591-5277



居酒屋

まんざらてい どんぐりてん

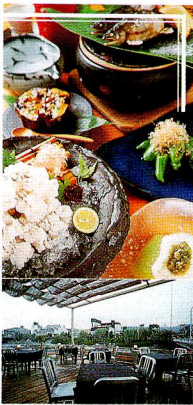
70 まんざら亭 団栗店

肩肘はらない普段着の床 **☎344-0280**

京の創作料理の代表格「まんざら亭」その中でも唯一、川床があるのが団栗店だ。暖簾をくぐると、カウンターに大皿おぼんざいがずらりと並び、家庭的な空間がお出迎え。一方、床はシックモダンで黒いクロステーブルがスポットライトに浮かび上がる。おぼんざいは賀茂茄子田楽や万願寺唐辛子焼、冬瓜の含め煮など、定番から創作まで幅広く揃う。地の素材を使った一品も多く、手頃な価格で楽しめ、全国各地から取り寄せる日本酒や焼酎も評判。

営業時間/床11時30分~14時 (L.O.13時30分)、17時~23時 (L.O.22時30分)、
通常17時~24時 (L.O.23時30分)

定休日/不定
昼のご予算/3,000円 (税込)
夜のご予算/5,000円 (税込)
予約/不要
床の収容人数/約20名
京都市下京区四條通木屋町下ル団栗橋西 高岡ビル1F
TEL.075-344-0280 FAX.同じ



京料理・一品料理

さんすい

64 銀水

我が家気分の温かな夜を **☎351-6600**

昭和12年の開店より、我が家のようにくつろげる店として愛されている一軒。懐深いマスターの人柄に惹かれ、お忍びで訪れる有名人も少なくない。床では、お刺し身や焼き物など11品が付く「西石垣(さいせき)コース」4,800円をはじめ、会席料理を多彩に用意 (10,500円まで)。また、ご飯のおかずや酒のアテにぴったり一品料理も豊富で、特上ミノをボン酢でさっぱりと炒めた「ミノボン」950円が評判だ。気の合う仲間や恋人とほっこり温かな夜を過ごしたい。

営業時間/17時~翌4時 (床は23:00迄)
定休日/なし
夜の平均ご予算/7,000円 (税込)
予約/予約無難
床の収容人数/約50名
京都市下京区木屋町通四條下ル奇藤町140-12四條大橋西詰南へ50m左側
TEL.075-351-6600



料亭居酒屋・お食事処

きたやま

65 きた山

京ご膳と鴨川床鍋が評判 **☎365-0999**

昔ながらの風格が残る料亭…和服がたの物腰柔らかな女将に出迎えられ、案内される眺望抜群の床。四條大橋に南座、その向こうには東山の峰々…。清流の水音も清々しく響く中、「京ならではの味わいを手頃な価格で」と供される上質な料理を堪能できる。夏はハモ、冬はフグなど、中央市場で毎朝仕入れる鮮魚の料理をはじめ、京野菜の炊き物や揚げ物、特製の豆腐や湯葉も心に残る逸品。「京ご膳と鴨川床鍋のセット」4,800円なら、それら逸品料理をお得に楽しめる。

営業時間/12時~15時※昼は5-9月の予約のみ、17時~23時
定休日/不定 (月曜日)
夜の平均ご予算/6,000円(宴会コース1,800円~9,800円まで有)
予約/要
床の収容人数/約40名
2F京座敷約50席有
京都市下京区先斗町(西石垣通)四條下ル
TEL.075-365-0999 FAX.075-365-3148



下木屋町

Shimo-Kiyamachi

木屋町通の四條から南。明治28年に電気軌道工事があり、日本初のチンチン電車が木屋町通を走ったが、明治末期に市電が河原町通に開通したため廃止。今はしっとりとした風情が漂い、四條以北の喧騒とは一線を画す。

京料理・水炊き

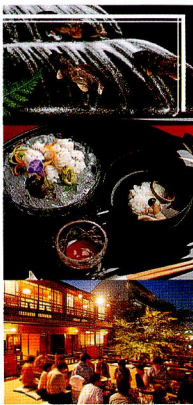
りょうてい とりやき

72 料亭 鳥彌三

220年以上の歴史薫る名店 **☎351-0555**

築221年以上の建物に加え、床も約100年の歴史を持つ、天明8年(1788)の創業。名物は多くの文化人にも愛された水炊きだ。まず、鶏ガラのみで取るスープは火加減に注意しながら3日間もかけて煮出され、食べる直前に目の前で、ウズラの玉子、塩、一味で整えられる。そのまろやかなコク、華やかな香りは絶品で、鍋への期待も膨らむ。そして鶏肉。玉子を生んでない生後3ヶ月の雌鶏を使用しており、これが驚くほどの柔らかさ。京野菜とともに自家製ボン酢で味わおう。

営業時間/11時~22時 (L.O.21時) ※夜の床での営業は5-9月のみ。
定休日/なし
昼のご予算/4,300円~ (税・サ込)
夜のご予算/12,600円 (税・サ込)
予約/要
床の収容人数/約80名
京都市下京区西石垣通四條下ル奇藤町136
TEL.075-351-0555 FAX.075-351-1716



Bar

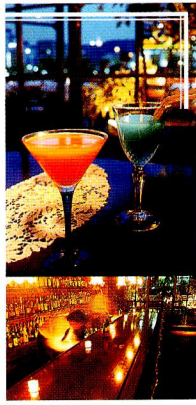
セントジェームスクラブ

66 SENT JAMES CLUB

星空とキャンドルが彩るバー **☎351-7571**

レトロなエレベーターを思わせる蛇腹デザインの入口扉。中に入ると柔らかな光の中、使込まれたマホガニーのローカウンターが温かく出迎えてくれる。そんな店内同様、川床もくつろぎに満ちた大人の空間。キャンドルの光だけで照らされる鴨川の水面には南座がゆらめく。両隣の店の照明が落ち始める21時以降は、さらに幻想的なムードに…。240種類以上の酒から生み出されるカクテルは、夜空にまたたく星と同じく無数。フロースンカクテル1200円。

営業時間/月曜~土曜19時~23時、店内~26時 (L.O.25時45分)、日曜17時~23時、
店内~26時 (L.O.25時45分)
定休日/なし
夜の平均ご予算/3,000円 (税込、床チャージ1,000円)
予約/要
床の収容人数/約30名
京都市下京区木屋町四條下ル奇藤町140-19
TEL.075-351-7571 FAX.同じ



和食

かものがわといちや

73 鴨川十一屋

甦った和の空間で旬を味わう **☎351-2655**

2009年1月にオープン。残すところは残すリノベーションで甦った町家の空間には、カウンターと鴨川の景色が映える1階、座敷でくつろげる2階を用意。京都らしい風情とともに味わう料理は、これぞ和食を体現する、旬の食材や手作りの豆腐などを活かした逸品が揃う。美しい町家の空間だからこそ、あえて創作ではなく「古き良き和の味」。オーナーの思いを詰め込んだコース5800円~では、鮎の塩焼きをはじめとする10数品で旬を楽しみたい。

営業時間/17時~翌2時 (土日祝のみ11時30分~14時のランチ営業あり)
定休日/不定休
昼のご予算/3,000円
夜のご予算/6,500円
予約/予約無難
床の収容人数/25名
京都市下京区木屋町通団栗下ル奇藤町138-2
TEL.075-351-2655



ワインディング

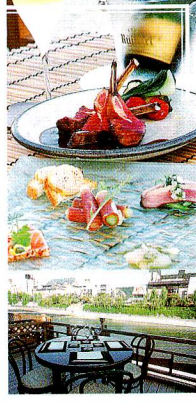
めぞんどう ほんづらてい

67 メゾンドヴァン 鶏亭

伝統料理とともにワインを堪能 **☎351-4005**

70年の歴史を持つ鶏水炊き料理店がワインディングとしてリニューアル。「食することの喜び」をテーマに、「食とワインのマリアージュ」を提唱している。料理は、先々代より受け継ぐ「京地鶏の水炊きコース」7,000円、伝統のスタイルを貫く「フランス料理コース」6,500円~など、幅広いジャンルながらも基本を重視する。ワインは常時約400種類揃い、グラスワインも20種類からセレクト可能。一皿ごとに相性の良いワインを味わうことができるのも魅力だ。

営業時間/17時30分~24時 (L.O.)
定休日/日曜日、第2月曜日
夜のご予算/13,000円(税・サ別) ※床料別途1,000円(お一人様)
予約/要
床の収容人数/4名・2卓 (団体利用不可)
京都市下京区木屋町通四條南詰上ル奇藤町140-16
TEL.075-351-4005 FAX.075-352-5151



中国料理

すみれ

74 董

世代を超えて通える中華 **☎342-2208**

細い路地奥に広がる中国食空間「董」。元料理旅館という建物の風雅な佇まいを残しつつ、幾何学模様障子の格子など、随所にモダンさが薫る。店内は、大きな窓の外に広がる鴨川の四季折々な情景が楽しめ、世代を超えて悠々とした時間が過ぎる空間となっている。料理はフカヒレ等の高級素材を賢沢に使った広東料理をベースに、旬な京野菜をふんだんに取り入れたあっさりめの上品な味に仕上がっている。

営業時間/11時30分~14時30分 (L.O.14時) 17時~22時 (L.O.21時30分)
定休日/月曜日・第2、4火曜日
昼のご予算/3,700円 (税込)
夜のご予算/8,000円 (税込)
予約/予約無難
床の収容人数/約35名
京都市下京区木屋町通団栗橋下ル奇藤町138
TEL.075-342-2208 FAX.075-342-2209



タイ料理

ばーんりむなむ

68 バーンリムナム

京風情と融合した本格タイ料理 **☎352-3823**

「川のほとりに佇む家」という意味の店名にふさわしく、タイの古民家と京町家を融合したくつろぎの空間が広がる。現地の料理人が作る料理はスパイスはもちろん器に至るまですべて本場仕様で、本場の味をそのまま味わえる。自家栽培するフレッシュな京野菜をたっぷり使い、トムヤムクンやヤムウンセンなどシンプルな定番の味を楽しめる。床席ではカジュアルな価格で味わえるコース料理を。

営業時間/11時30分~15時、17時~22時30分 (L.O.22時)
定休日/月曜日
昼のご予算/2000円 (税・サ込)
夜のご予算/5000円 (税・サ込)
予約/予約無難
床の収容人数/約30名
京都市下京区西石垣通四條下ル奇藤町140-28
TEL.075-352-3823 FAX.同じ



京会席料理 せつげっか

80 雪月花

和みの料理としつらえを **342-1777**

天窓がある網代天井や雪見障子…。和の趣を大切にしつつ、昼間は柔らかな光を取り入れ、ゆっくりと流れる鴨川を眺めながら、大人の時間を楽しんで貰える店。席は2〜40名の個室をはじめ、掘り炬燵の座敷、鴨川に面したパーティースペースと多彩に揃い、床では和風モダンな掘り炬燵席で、色鮮やかな京野菜や季節感たっぷりの極上会席を堪能できる。

営業時間 / 11時30分〜23時 (L.O.22時)
 定休日 / 不定休
 昼のご予算 / 3,000円
 夜のご予算 / 7,000円
 予約 / 予約無難
 床の収容人数 / 約40名
 京都市下京区木屋町通仏光寺角
 TEL.075-342-1777 FAX.075-342-1778



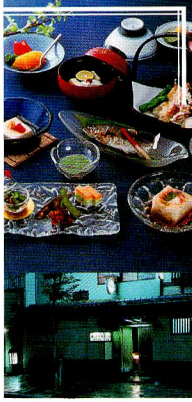
京風会席料理 おかたみりょかん

82 岡たみ旅館

わが家の心地でハモ料理を **351-4054**

明治37年の創業以来、家庭的で細やかな心遣いを大切に、多くの旅人を迎え入れてきた料理旅館。築100年以上、数寄屋造りの町家にもぬくもりが漂い、訪れるだけで安らいだ心地になる。料理は初夏なら鮎、夏の盛りならハモ、そして京野菜も瑞々しい彩りを添える。特にハモは、おとしや牡丹、焼き、そうめんなど多彩な味わいが揃い、清涼感あるガラスの器との競演も見事だ。昼の気は3,150円の弁当と「ミニ会席」3,675円。夜は「納涼会席」7,350円〜。

営業時間 / 11時30分〜14時30分 ※5月、9月のみ 17時〜22時
 定休日 / なし
 昼のご予算 / 3,150円〜 (税込)
 夜のご予算 / 8,400円 (税込)
 予約 / 予約無難
 床の収容人数 / 約50名
 京都市下京区木屋町通仏光寺下ル
 TEL.075-351-4054、4065 FAX.075-361-0878



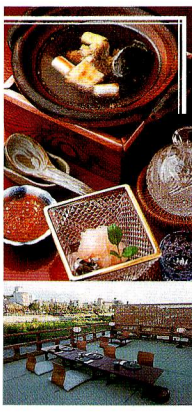
京料理 たんくまほんけ

83 たん熊本家

丸鍋付きの会席料理 **351-1645**

京料理の老舗として、その名を馳せる「たん熊」の本家。名物は、21,000円〜の会席料理で吸物の代わりに供される、「丸鍋」ことすっぽんの一人鍋。夏は、職人の熟練した包丁さばきで際立つハモの薄造りも加わり、ふたつの贅沢な逸品を一度に味わうことができる。昭和3年の創業以来、純粋な京料理を追求し続けるこの店で、手頃な昼の松花堂弁当5,250円においても、味・彩・香・器とともに上質。もてなしの空間となる築80年の町家も、常に磨かれている。

営業時間 / 11時30分〜15時 (L.O.13時30分) 16時〜22時 (L.O.20時)
 定休日 / 不定休
 昼のご予算 / 5,250円〜 (税込)
 夜のご予算 / 15,750円〜 (税込)
 予約 / 要
 床の収容人数 / 約50名
 京都市下京区木屋町通仏光寺下ル
 TEL.075-351-1645 FAX.075-361-0565



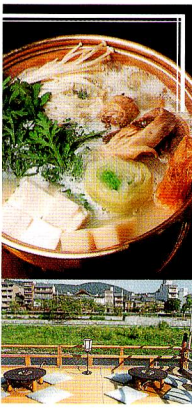
水だき とりはつ かもがわ

84 鳥初鴨川

一子相伝の乳白色スープを **351-1615**

大正10年(1921)の創業当時から受け継がれる、秘伝のあっさり鶏スープで有名な軒。塩や七味、しょうがを好みで加えつつ、酒のアテにも楽しめるスープは、平均して一人5〜6杯は飲まれるという。具は、厳選された地鶏やキャベツ、豆腐、湯葉など7種類。つゆは酸味が少なくまろみのある自家製ポン酢で、これがスープや素材の旨みを引き立てる名脇役となっている。コース5,250円は八寸と自家製の玉子豆腐付き。最後に雑炊を追加できるのでシメにぜひ。

営業時間 / 17時〜21時
 定休日 / 日曜日
 夜のご予算 / 8,500円 (税込)
 予約 / 要 (最終入店時刻19:30)
 床の収容人数 / 約75名
 京都市下京区木屋町通仏光寺下ル
 TEL.075-351-1615 FAX.075-351-1615



タイ料理・はも料理 ぶつさらかん

89 佛沙羅館

京の食材を使った多彩なタイ料理 **361-4535**

築90年の町家を改装した店内で頂くヘルシーなタイ料理を、異国情緒漂うインテリアの中で楽しめる。お薦めは、京の夏の名物「はも料理」や京野菜を使った本格的ではんまりテイストが盛り込まれたタイ料理。また、5月と9月の昼の床でははんまり膳の月コース3,200円(税・席料込み)が大人気。昼のプレートランチ1,300円〜。夜のタイディナー3,980円〜。はも、渡りガニ、和牛コース7,800円〜。(税・サ別)

営業時間 / 11時30分〜14時 (L.O.)、17時〜22時 (L.O.) ※昼床は平日要予約 (席料400円)
 定休日 / 水曜日 (床期間7月1日〜8月31日無休)
 昼のご予算 / 1,300円〜
 夜のご予算 / 4,500円〜
 床の収容人数 / 約50名
 京都市下京区木屋町通松原上ル美濃屋町173-1
 TEL.075-361-4535 FAX.同じ
 http://www.bussaracan.com



京料理 あとむら

75 あと村

名物のハモ料理でゆっくりと **343-3770**

東京・日比谷にも支店を持つ、新進気鋭の割烹「京料理 あと村」。夜の会席は、何と言ってもハモの料理が絶品で、主人の考案したハモの「焼霜」やハモ寿し、京野菜の名物料理「うに茄子、とうもろこしの天婦羅」などが床で味わえる。昼のおすすめは、一口サイズの可愛らしい品々を清々しい竹籠に詰め込んだ「籠盛り弁当」。3,675円と5,250円の2種類があり、人気を博している。

営業時間 / 床11時30分〜14時、17時〜22時 ※昼の床での営業は5・9月のみ
 定休日 / なし
 昼のご予算 / 3,675円〜 (税込)
 夜のご予算 / 9,450円〜15,750円 (サ別)
 予約 / 要
 床の収容人数 / 約80名
 京都市下京区木屋町四条下ル
 TEL.075-343-3770 FAX.075-343-3737



モダン割烹 かつさい

76 月彩

影の演者を貫く割烹 **344-0007**

「お客様=主役」の構図をもとに、いかに主役を映えさせるか心をくわかくモダン割烹。座した客が際立つよう、白と木目を基調にしたシンプルで温かみあるインテリアの中、ごく自然で行き届いた接客でもてなすこと。そんな細やかな配慮のもとで黒子に徹して料理を手掛けるのは、この世界で十数年腕を磨いてきた主人だ。床でもおぼろ豆腐のサラダ900円やハモの炭火あぶり2,200円など、和をメインにした多様な品々が供される。コースはボリューム、懐にに応じて選べる5,000円〜9,500円がある。

営業時間 / 17時〜24時 (L.O.23時) ※床は〜23時
 ※昼床の営業は5月、9月 11時30分〜14時30分 (L.O.14時)
 定休日 / 不定休
 昼のご予算 / 3,000円 (税込)
 夜のご予算 / 7,000円 (税込)
 予約 / 予約無難 床の収容人数 / 30名
 京都市下京区木屋町通東橋下ル天王町144
 TEL.075-344-0007 FAX.075-344-0007
 http://www.kyoto-kassai.com/



イタリア料理 きょうとかもがわくらぶ きょうとほんてん

77 京都鴨川倶楽部 京都本店

数寄屋造りの建物で感じる特別感 **353-2258**

桧の木のカウンターや茶室をイメージした個室、鴨川を臨む大広間まで揃った空間は日本ならではの「暖み」や「和み」を感じられる。そんな上質な空間は、特別な人との特別な時間や大切な会合等、様々なシーンで使い分けが可能。腕利きシェフが旬を感じさせてくれるイタリア料理、70種類以上の貯蔵からソムリエがゲストのお好みに合わせてくれる上質なワイン等、ゲストに合わせた「特別感」を眼で、肌で、舌で感じられる希少な軒だ。

営業時間 / 19時〜25時 (L.O.24時)
 定休日 / 不定休
 夜のご予算 / 6,000円〜
 予約 / 予約無難
 床の収容人数 / 10名迄
 京都市下京区木屋町通仏光寺上ル天王町151
 TEL.075-353-2258 FAX.075-353-2258



もち料理・季節料理 もちりょうりきたむら

78 もち料理 きた村

我が仮に広がる、もち料理 **351-7871**

下木屋町をゆるりと歩きながら「今夜は何を食べようか…」と考える。そんな時には、我が仮に付き合ってくれる店が最高で、さらに美味しい酒があればなお嬉しい。そこで、ひとひねりあるもち料理やおぼんざいの銘店を選んでみる。本店ではたらこのタレに餅を和えた名物「たらこもち」をはじめ、本格的な京会席などの逸品が揃い、お茶屋当時の面影が残る座敷には大正時代からの京町家にも伝統とぬくもりが調和し、主人のもてなしは、控えめながらも見事に的を射ている。

営業時間 / 17時〜23時 ※昼は4名以上の予約のみ
 定休日 / 日曜日 (日・月曜日が連休の場合は不定休)
 昼のご予算 / 6,000円〜 (税込)
 夜のご予算 / 10,000円 (税込)
 予約 / 要
 床の収容人数 / 約48名
 京都市下京区木屋町通仏光寺上ル
 TEL.075-351-7871 FAX.075-361-6799



イタリア料理 アモーレきやまち

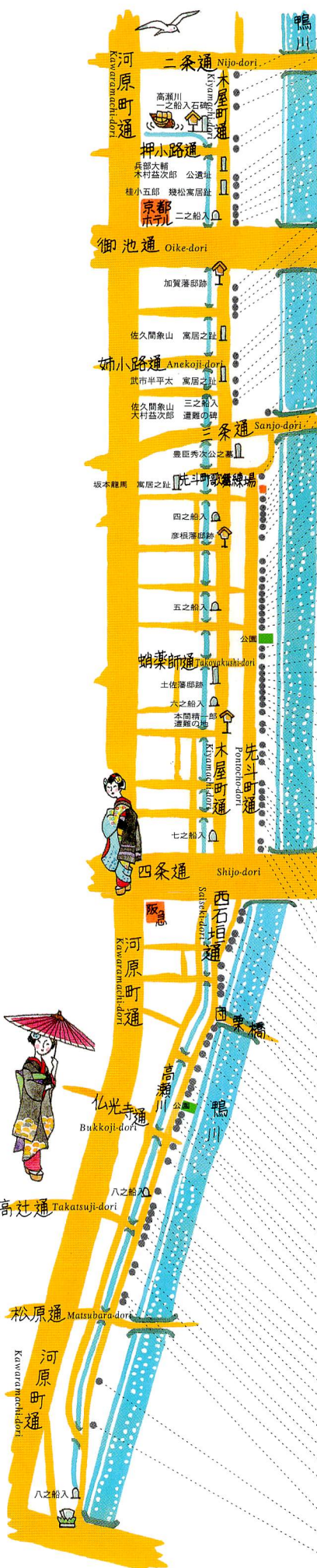
79 amore 木屋町

本場を感じる気軽なトラットリア **708-7791**

今年4月にオープンしたトラットリア。石釜で焼く自慢のピッツアや、酒にあうイタリアの小皿料理。ピエモンテ州の伝統的な料理「ポリート」や、ナポリの港町の魚料理まで、イタリア各地の味と陽気な雰囲気はまさに本場さながら。グラス・ボトルともにワインも豊富。町家を一部利用した店内で、川側の旧館には大人な雰囲気のパワーテーブル席も。普段使いはもちろん、200名までの収容可能でパーティースペースとしての需要にも応えてくれる。

営業時間 / 11時30分〜23時
 定休日 / 無休
 夜のご予算 / 3,500円
 予約 / 予約無難
 床の収容人数 / 約50名
 京都市下京区木屋町松原上ル2丁目 和泉屋町161
 TEL.075-708-7791 FAX.075-708-7792





- 床のお席のタイプ
- 1 がんこ高瀬川二条苑 (テーブル席)
 - 2 吉屋・登志 (座敷)
 - 3 豆屋源藏 (座敷)
 - 4 露地 (座敷)
 - 5 新三浦 (座敷)
 - 6 さつき (座敷)
 - 7 割烹竹島 (座敷)
 - 8 幾松 (座敷)
 - 9 めん坊 木屋町店 (座敷)
 - 10 ジュアの英語塾 (座敷)
 - 11 Roji (テーブル席・座敷)
 - 12 梅むら (座敷)
 - 13 豆水楼 木屋町本店 (座敷)
 - 14 櫻 (座敷)
 - 15 河久 (座敷)
 - 16 弘 木屋町店 (座敷)
 - 17 金茶寮 (座敷)
 - 18 京都セブツウ (テーブル席)
 - 19 モリタ屋 木屋町店 (座敷)
 - 20 こま井亭 (座敷)
 - 21 スターバックスコーヒー京都三条大橋店 (テーブル席)
 - 22 千年の源氏物語 源氏庵 (座敷)
 - 23 こみよん (座敷)
 - 24 先斗町 富美家 (座敷)
 - 25 先斗町 しろく (座敷)
 - 26 茜屋純心軒 (テーブル席)
 - 27 先斗町 魯ピン (座敷)
 - 28 先斗町 禊川 (座敷)
 - 29 うしのほね本店 (座敷)
 - 30 初乃屋 (座敷)
 - 31 石原 (座敷)
 - 32 The 風南 (テーブル席)
 - 33 先斗町和中華割烹 華めぐり (座敷)
 - 34 味がさね (座敷)
 - 35 京フレンチ きしもと (テーブル席)
 - 36 先斗町 卯月 (うづき) (旧うあん) (座敷)
 - 37 四季 よし菜 (テーブル席)
 - 38 大市 (座敷)
 - 39 四季の味 招月庵 (テーブル席)
 - 40 舛之矢 (座敷)
 - 41 京町 (座敷)
 - 42 The みます屋 (テーブル席)
 - 43 先斗町 かっぱ寿司 (テーブル席)
 - 44 たき井 (テーブル席)
 - 45 YAWATAYA (座敷)
 - 46 先斗町 ことし (座敷)
 - 47 丹米 (座敷)
 - 48 アトランティス (テーブル席)
 - 49 藤の家 (座敷)
 - 50 山とみ (座敷)
 - 51 ごとく庵 (座敷)
 - 52 すい月 (座敷)
 - 53 大當両 (座敷)
 - 54 LISTA GIORGIO PINCHIORRI (テーブル席)
 - 55 ふらいばん (座敷)
 - 56 のん亭 (座敷)
 - 57 クワトロ・セゾン (テーブル席)
 - 58 ぼんと (テーブル席)
 - 59 たから (座敷)
 - 60 開陽亭 (テーブル席)
 - 61 先斗町 いづもや (座敷)
 - 62 東華菜館 (テーブル席)
 - 63 ちもと (座敷)
 - 64 銀水 (座敷)
 - 65 きた山 (テーブル席・座敷)
 - 66 セントジェームスクラブ (テーブル席)
 - 67 メソンド ヴァンダール (テーブル席)
 - 68 パーン リムナム (テーブル席)
 - 69 かのぶ (座敷)
 - 70 まんざら亭 團栗店 (テーブル席)
 - 71 スコピオオーネ 吉右 (テーブル席・座敷)
 - 72 鳥彌三 (とりやさ) (座敷)
 - 73 鴨川 十一屋 (座敷)
 - 74 重 (テーブル席)
 - 75 あと村 (座敷)
 - 76 月彩 (テーブル席・座敷)
 - 77 京都鴨川倶楽部 (テーブル席)
 - 78 もち料理 きた村 (座敷)
 - 79 amore 木屋町 (テーブル席)
 - 80 雪月花 (座敷)
 - 81 大光樓 (座敷)
 - 82 岡たみ旅館 (座敷)
 - 83 たん熊本家 (座敷)
 - 84 鳥初鴨川 (座敷)
 - 85 栄家 (座敷)
 - 86 ふじわら (座敷)
 - 87 鴨川畔 佐々木 (座敷)
 - 88 とみ家 (座敷)
 - 89 佛沙羅館 (テーブル席・座敷)
 - 90 おぼんざい 和 (座敷)
 - 91 仙鶴 (テーブル席)
 - 92 田鶴 (座敷)
 - 93 FUNATSURU KYOTO KAMOGAWA RESORT (テーブル席)
 - 94 花の戸 (座敷)
 - 95 金岩楼別館 (座敷)
 - 96 鶴清 (座敷)
- 印の所は後に店舗紹介があります。
 巻末には索引を設けています。

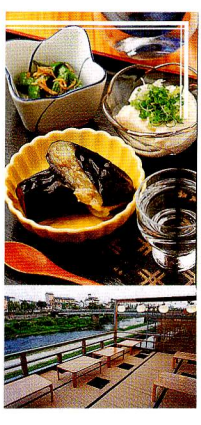
おぼんざい おぼんざい かず

90 おぼんざい 和

心に染み入るおぼんざい ☎361-1937

著名人や舞妓、仕事帰りのOLも、町っ子の気分で足を運ぶ「和」。露地の奥に灯るひときわ温かな明かりの中、お母はんと大将のおぼんざいを、皆がゆっくりにくつろぎながら味わう。大皿に盛りだくさんの和え物や炊き物は、下ごしらえから工夫の凝らされた逸品ばかり。中央市場や近海の漁港から取り寄せた鮮魚で作る焼き物などには、技に加えて遊び心も光る。いずれも白飯のおかずや酒のアテに好相性。コースのみだが、昼2,100円～、夜3,450円～とお手頃だ。

営業時間 / 11時～14時 18時～23時 (L.O.22時30分)
 定休日 / なし
 昼のご予算 / 2,100円～
 夜の平均ご予算 / 5,000円
 予約 / 要
 床の収容人数 / 約30名
 京都市下京区木屋町通松原上ル
 TEL.075-361-1937 FAX.075-361-1937



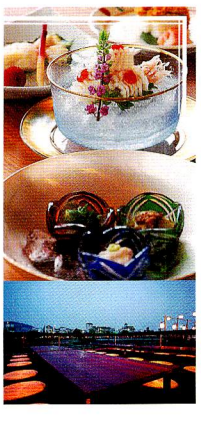
京料理 せんかく

91 仙鶴

モダン空間×伝統の京料理が融合 ☎341-7511

フラットな掘り炬燵式の床、鴨川沿いの一面が開放されたフロアを有する、くつろぎ感重視のモダンダイニング。伝統の京の味を、肩肘張らず、カジュアルな感覚のまま存分に楽しむことが出来る。「夜のおまかせコース」は6,300円、8,400円、10,500円の3種類。主人自らが毎朝市場へ出向き、吟味した「走り」や「旬」の素材を存分に堪能できる。ホームページは<http://r.gnavi.co.jp/k009301/>にて月ごとのメニューが紹介されているので確認を。

営業時間 / 12時～14時30分 (L.O.13時30分) 17時～22時 (L.O.20時30分)
 定休日 / 不定
 昼のご予算 / 3,800円～ (税込)
 夜の平均ご予算 / 6,300円～ (税込)
 予約 / 不要 (昼床は要予約)
 床の収容人数 / 48名
 京都市下京区木屋町通松原上ル美濃屋町17
 TEL.075-341-7511 FAX.075-341-3591



京料理 たづる

92 田鶴

「心からくつろげる時間を」 ☎341-3376～8

鴨川畔のゆったりとした風情とともに、格式高い「京の美味しいもの」を味わえる、由緒正しき料理旅館「田鶴」。手間は決して惜しまない、その真摯な姿勢は、伝統に裏打ちされた証のひとつでもある。熱烈なファンを持つハモ寿司を始め、主人自らが毎朝市場へ出向き、吟味した「走り」や「旬」の素材を存分に堪能できる。昼は2,250円～、夜は10,500円(税込)。ホームページは<http://www.tazuru.com>

営業時間 / 11時30分～14時30分 (L.O.13時30分) 16時30分～22時 (L.O.20時)
 定休日 / なし
 昼のご予算 / 5,250円～ (税込)
 夜の平均ご予算 / 10,500円 (税込)
 予約 / 予約 ※舞妓さんが来られるかも。日時はお問い合わせ下さい。
 床の収容人数 / 約80名
 京都市下京区木屋町通松原上ル
 TEL.075-341-3376～8 FAX.075-341-3591



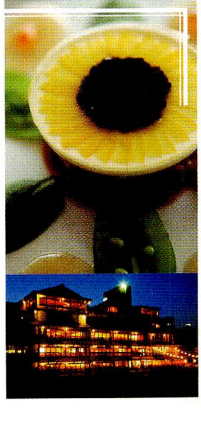
フレンチダイニング&ウェディング フナツスリキョウトカモガワリゾート

93 FUNATSURU KYOTO KAMOGAWA RESORT

140年の歴史を旅する床 ☎351-8541

140年の歴史を持つ老舗料亭旅館「鮎館」が和風建築の粋をそのままに、モダンなフレンチダイニングに生まれ変わった。フランスで数々の受賞歴のある中山シェフによるトラディショナルフレンチを、ドレスコード無しで普段感覚で楽しめるのもうれしい。ブルゴーニュ好きのワインソムリエのチョイスとも相性は良く、ローケーションの良さもあって鴨川沿いの非日常空間として快適な時間を約束してくれる。心地よいホスピタリティも評判のフレンチダイニング。

営業時間 / 18時～23時 (L.O.22時)
 定休日 / 火曜日
 夜の平均ご予算 / 7000円
 予約 / 要予約
 床の収容人数 / 約110名
 京都市下京区木屋町通松原上ル美濃屋町180
 TEL.075-351-8541 FAX.075-351-5688



京料理 つるせ

96 鶴清

中骨の出汁で味わうハモ鍋 ☎351-8518

木造3階建て・総檜造りという希少な佇まいとともに、昭和初期創業の伝統と格式を受け継ぐ料理旅館。約200名を収容する界限屈指の大きな床は、鴨川畔で最南端に位置し、その格別の見晴らしと開放感を楽しみに毎年多くの客が訪れる。また、多彩に揃うハモ料理も人気の理由のひとつ。中でもハモの中骨と昆布から取る出汁でいただくハモ鍋が絶品で、八寸や焼物など10品が付くコース(9,000円～)が好評だ。香り豊かな松茸が加わる秋の鍋も見逃せない。

営業時間 / 11時30分～14時、16時30分～21時30分 ※星の床での営業は5・9月のみ。
 定休日 / なし
 昼のご予算 / 4,800円～ (税・税込)
 夜の平均ご予算 / 10,000円 (税・税込)
 予約 / 予約無難
 床の収容人数 / 約200名
 京都市下京区木屋町五条上ル
 TEL.075-351-8518、0591 FAX.075-371-0710

