

# 京のランチ予報

夏休み、どこにもお出かけできない人も暑さで夏バテになりつつある人も、ランチをひとつ選ぶだけで、気分はガラリと変わります。毎日の定番にしたいものから、特別な気分になれるようなちょっと贅沢なものまで、この夏楽しめるランチがずらり。それぞれのタイプを表す指数付きで、気分に合ったランチをセレクトできます。さて、今日のランチはどの気分？

メニュー  
お値段  
おすすめ指数

ランチ  
タイム



価値ある「ミニョン」コース（3500円、前日まで要予約。月替わりメニューで9月30日まで。写真は8月メニューの中から、旬の野菜ソースを使う「金目鯛のボワレ」、パプリカとハーブのマティニョン」色とりどりのサラダに旬の香りを乗せて！



## Hotel Monterey 京都 ESCALE

ホテルモントレきょうと エスカーレ  
■京都市中京区烏丸三条南2F ☎075・212・3951  
11:30～L.O.14:30 17:00～L.O.21:00 / 土日祝休  
【平均予算】昼 3500円 夜 7000円

## 可愛らしい野菜が 心と体をキレイに

「野菜を美味しく、可愛らしく食べるかに心をくたく。」と「ソー」とは留目（とどめ）シェフの濃厚な重々しいフレンチで。昨年オープンした街中ホテルの新進気鋭「ホテルモンテ京都」のフレンチレストランでは、樋口農園などと調度品に日射しが降り注ぐお屋敷産野菜をいかに美味しく、可愛らしく食べるかに心をくたく。ソーの濃厚な重々しいフレンチではなく、やっぱり可愛いフレンチ（笑）。ランチでもそのコンセプトは変わらず。むしろ、美しい調度品に日射しが降り注ぐお屋敷産野菜をいかに美味しく、可愛らしく食べるかに心をくたく。

「mignon (ミニョン)」  
3500円  
ベジ可愛い指数 120%

11:30  
L.O.14:30



ランチは昼の、小旅行  
ホテル・バリューここにあり

「京都日吉ポークのグリル（前菜・メイン・パン・デザート・コーヒーor紅茶）」2800円（サ別）は、常にランチセットメニューに載り、人気上位に君臨する、西村シェフ渾身の一品

「京都日吉ポークのグリル」  
2800円（サ別）  
非日常指数 120%

11:30  
14:30



## THE GRILL ザ・グリル

■京都市東山区三十三間堂通り644番地2 Hyatt Regency Kyoto 内  
☎075・541・3203  
●6:30～22:00 朝食 6:30～11:00 ランチ 11:30～14:30  
ディナー 17:30～22:00  
※上記以外の時間はカフェ営業/無休  
http://www.hyattregencykyoto.com  
【平均予算】昼 2800円 夜 10000円

ホテルでランチ。それは「ちよつと夜使いの下見に...」というレヴェルでは語れない（それも正解ではあるが）のである。京都ホテル界を引っ張るホテルならなおさらだ。供する側は「なるほど、これはハイアットだ」と思わせるバリューに心を砕いているし、ホテルである以上、そこには非日常がある。気軽とはいえず、気持ちは「ちよつとした小旅行」が正解である。開業以来のシェフ謹製のグリルは絶世の柔らかさ。これぞ、メイндаイニングの実力。



**「ランチ定食」**  
780円  
満腹指数 120%

11:00 ~ 15:00

暑くなるこの季節、体力を維持するには、ガツン！と胃に訴えるものを食べるに限る。そこでとんかつの出番だ。同店では、選び抜いたロース肉とブリのエビフライの定食を、ランチタイムに限り特別価格で提供。揚げたてのとんかつのサクッとした食感、肉汁の旨みは、減退気味の食欲に火をつけるはず。自家製ソースや味噌タレで味わらうロースかつやヒレかつ、かつお出汁のきいたかつ丼も、夏ランチのレパートリーに加えたい。

**ガツン食べて  
夏バテに勝つ！**

厳選したロース肉とエビフライ、ご飯、豚汁の「ランチ定食」780円は、休日もOKなランチタイムの人気メニュー。和風モダンのしゃれた空間も手伝って、値段以上の食事を楽しんだ気分だ。

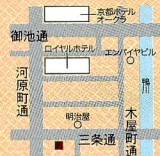
財布とおなかに優しい  
**ハンバーグランチ**

**「日替わりランチ」**  
627円  
コストパフォーマンス指数 120%

11:00 ~ 15:00

月曜から土曜（祝日以外）の昼時だけに登場する日替わり定食は、ランチタイムの定番。座席は100席以上、最近では禁煙席も増設され、使い勝手もパワーアップした。

「フアーストフード？」と侮る事なかれ。街のド真ん中、600円そこそこでこんなに充実したランチが食べられるだろうか。ランチタイムだけのオリジナルメニューは、100gのハンバーグにプラス一品、ご飯、味噌汁と、男性でも満腹必至。ハンバーグはビーフとポークの合挽ぎで、ビーフは安心のオーストラリア&ニュージーランド産。野菜やお米も農薬のより少ないものを使用し、安心安全面に隙はない。給料前でもOKな安さに、お財布もおなかも大満足だ。



**かつ丼 玄**  
かつ丼げん

■京都市上京区河原町通  
丸太町下ル伊勢屋町 396-1  
☎075・212・9096  
●11:00～翌0:30 (L.O.0:00) / 無休  
【平均予算】昼 750円 夜 800円



**びっくりドンキー 河原町三条店**  
びっくりどんきーかわらまちさんじょうてん

■京都市中京区河原町三条東入ル南側  
三条裕豊ビル1・2階  
☎075・253・4800  
●11:00～翌5:00 / 無休  
【平均予算】昼 700円 夜 800円

**「京野菜と生湯葉膳」**  
1700円  
隅から隅まで大豆指数 120%

11:00 ~ 15:00

ご覧の皿数だけが迷い箸はいけません。付出しのつまみ湯葉から徐々に歯ごたえが増していく湯葉尽くしは、

大豆タンパクを  
知り尽くすから  
はじめから、  
おわりまで

本業は豆腐店であるが、長い歴史で完成を見た豆腐よりも、「湯葉の方が食べ方のバリエーションをお見せできるし、まだ可能性を秘めていると思うんです」と、山本社長。つまみ湯葉・引き上げ湯葉・平湯葉・最後まで鍋に張り付いている甘湯葉…と、ひと鍋で炊いた最初から最後までを一覧するという理由で選ぶのももちろん正しいが、ここは同店の尽きない探究心とチャレンジ精神に敬意を表して箸を取りたい。

**とようけ茶屋 とようけちゃや**

■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



**「旬菜サラダディッシュ」**  
1523円  
カラフル指数 120%

11:30 ~ 14:30  
(土曜～日祝)

もちろん10種ぐらいのパンがバイキングで付いている。奥はバスタランチ (1638円) のメインディッシュ。その他、最近ではピッツァランチ (1386円) も自慢メニュー

黄金の小麦と  
ベジな組み合わせ  
パン+野菜+  
自由サンド&カナッペ

北白川のフランチエリーからは、季節のミックスサラダ・半熟たまごドレッシング・スープ・ドリンクにパンのバイキング付きのランチ。大原の朝市や大山崎や大原野から届く色とりどりの野菜は、サラダではあるのだが、ここはフィリングととらえよう。パゲットやバターは鉄板だが、パンは10種ほど用意されている（しかもバイキング！）ので、いろいろなパンとの組み合わせを自由に選ぶ、オープンサンドやカナッペが正解だ。

**ドンク北白川店**  
どんくきたしらかわてん

■京都市左京区北白川山田町1-1  
☎075・701・6141  
●8:00～L.O.20:00 / 第3水休  
【平均予算】昼 1600円 夜 2000円

