

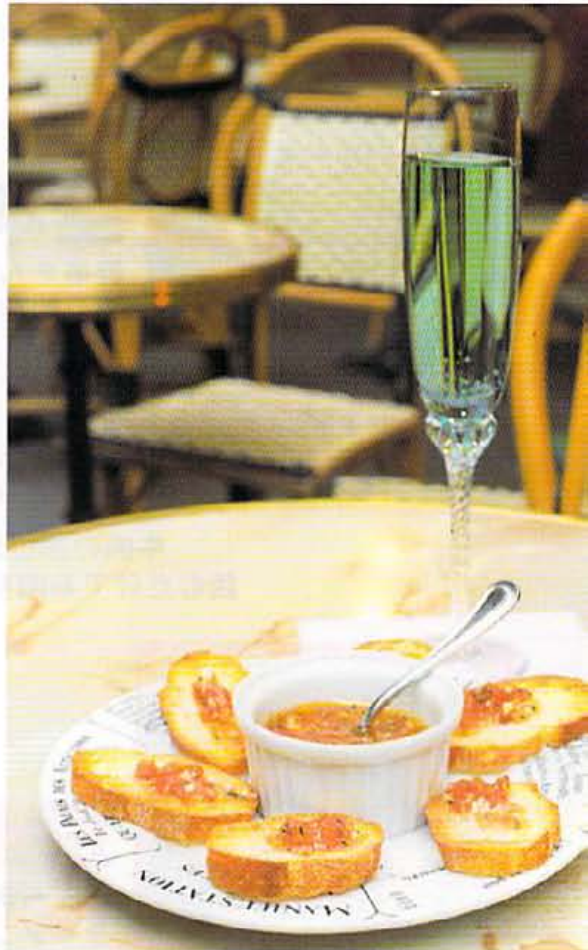
京のファーストレディたちに捧ぐ

# いまどきの フェミニン カフェ

待ち合わせ、デート、ミーティング……  
陽のさすテラスで思い思いの時を過ごしたり、  
ワインの似合う店で一日の疲れを癒したり、  
テーブルには誰にも教えたくないほど  
おいしいケーキやアンティパスト。  
そして私のためだけにあるティ&コーヒー。  
京都のいまどきが手に取れる、  
とってもフェミニンなカフェの特集です。

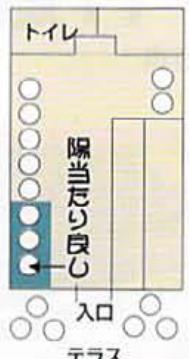


■取材・文 / 大塚祐希  
山本ユリ  
山本麻生  
山本麻生  
山本麻生  
山本麻生  
■写真 / 武蔵野子  
HARRY'S EYE 坂本琢一  
BONPHOTO SERVICE  
小笠原洋平  
中川アキラ  
■イラスト / 山口純也



**cafe salut**  
パリの街区から抜け出たみたい  
仕事やショッピングの  
帰りに日常使いしたいカフェ

平日のランチから時頃まで比較的安いのでおススメ。お隣の丸善で比較買いしている人まで、談話を交わしながら料理もいろいろ試したい。おいしいデザートやパンやビールなど、少し早めのお酒を楽しむ人もチラホラ。



長いエプロンと黒のベストを着こなしたギャルソン。テラスに所狭しと並ぶ丸テーブルと藤の椅子。エスプレッソ・マシンで入れてくれるエスプレッソやカプチーノなどバリさながらのカフェ気分を満喫できるお店。といっても、シンプルなナチュラルラインの店舗構えではなく、レッド、グリーンといったポップなカラーを基調とした楽しい雰囲気の内。パリで買いつけてきたというランプシェードやオブジェなどのゴールド使いが、製品を演出しているのも魅力です。

★おすすめメニュー★  
王子とベーコンのサンド ¥800。サンドは6種類 ¥700~。  
カプチーノ ¥600。エスプレッソ ¥500。フランスのケーキ屋  
さんから取り寄せるケーキは ¥400~。

河原町通  
●BAL  
●丸善 ★  
錦薬師通

●カフェ・サリュ  
京都市中京区河原町錦薬師東入ル  
075-213-0560 ●14:00~24:00  
(土・日・祝は12:00~24:00) / 無休  
●駐車場 / なし  
●お1人あたりの予算 / 1000~2000円



C・ラクロワを思わせるような雰囲気の内



カクテルのレパトリーが豊  
富なギャルソンの朝香さん。

オリーブオイルとワインビネガーでトマト、バジル、ガーリックをブレンドした、トマトとバジルのカナッペ ¥800。ペパーミントとシャンパンのカクテルアクアマリーナは ¥1000。



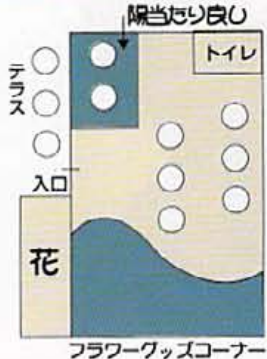


テーブルや椅子が木製なのも落ち着く

ゆっくりと落ち着いた時間を過ごしたいなら平日の3時前後。南向きなので陽当たりは抜群です。寂情的な方にオススメです。夕暮れ時は夕暮れ時。夕日があたって、丸太町橋が鮮やかなオレンジ色に染まる様子は感動もの。

**rue ERGO**  
キュートなお花が買えるカフェ  
夕暮れ時の陽差しが美しい  
リバーサイドのカフェテラス

丸太町通から少し奥まったたたずんでいるため、テラスから眺められる景色や空間にゆとりがあるのがうれしいカフェ。フラワーショップを併設しているということから、テーブルなどあちらこちらに生花やドライが見受けられるというのもこちらの特徴です。可愛らしいお花や木々に囲まれて過ごすティータイムは、仕事を忘れて自分らしく過ごせる穏やかなひと時、ゆっくりと手紙を書いたりしたいもの。フレンチレストラン「エルゴビバームス」で作られた、ケーキやサンドウィッチがいただけるというのも大きな魅力です。



★おすすめメニュー★  
自家製パンと自家製ハムで作るカスクートはコーヒーor紅茶付きで¥850。ケーキは各¥450で、ドリンクとセットの場合は¥800。サーモンサンドウィッチセット¥950。コーヒー¥400。

甘さ控えめのタルトの上にアーモンドクリーム（アーモンド粉で作ったスポンジ風のもの）、キルシユの効いたカスタードクリーム、そして生のいちごで仕上げた自家製のいちごタルト¥450（期間限定）。カプチーノ¥600。



前を通ると、引き寄せられるように入ってしまうファサード



●リュ・エルゴ  
京都市上京区河原町丸太町東入ル  
●075・211・3964  
●10:00~18:30/無休  
●駐車場/4台  
●お1人あたりの予算/1000円前後

It's  
**Feminine Cafe**  
all this time



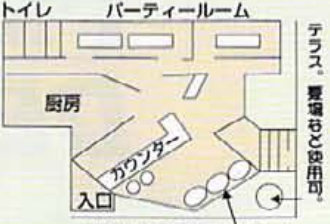
本日のドルチミスト¥800〜は、パンナコッタをはじめ全6品がずらり。生クリーム、チョコレートクリーム、クリームチーズを包んだカルツォーネ¥680。

★おすすめメニュー★  
スイートなティータイムを送りたい方には、コーヒー（昼）¥400と、イタリアンデザート盛り合わせ・ドルチミスト¥800〜、デザートピッツアの代表選手・カルツォーネ¥680で、3〜5種のケーキが食べられるセット¥700。



入口から見た印象はこじんまりしているが、奥には24人収容できるパーティールームもあり、精構広いのわかる。ゆったりしたアフタヌーンティーが楽しみたい人には14:00~17:00の時間帯に。カウンター席は、夕方〜夜にかけて空連客が占拠するとか。

●ケイズファミリー北白川店  
京都市左京区北白川下別当町33  
●075-702-0229/11:00~翌3:00  
(フードオーダーストップ翌2:00) /無休●駐車場/2台



窓際のこの3席ガベストシート  
14:30~17:00



斜めにかたどった個性的な店内。充実のアルコール類にも注目。

**KAY'S FAMILY北白川店**  
カフェレストラン&パブ  
学生とマダムらの街で異彩を放つ、  
陽気なイタリアン・パブ

銀杏並木と小綺麗なショップが続き、比較的近くに京都造形芸術大学や京大があるという、アカデミックな雰囲気。満ちた北白川。そんな場所で、深夜まで営業して、地中海料理や酒が味わえるという店が、ケイズファミリー北白川店。お馴染みケイズグループの一角がここにあります。







暖かい季節には、テラスも利用可能。気分はますますパリジェンヌ。



野暮な流行モノの音楽はナシのシンプルな店内。粋な会話がBGM代わり。



コンクリート打ちっばなしの壁面をクリム色にペンキで塗り、パイプ突出の嵩高い天井も解放的。これだけ素っ気ない内装にも関わらず居心地がよいというところなんかも、本場っぽい。トイレ付近のテーブルを除いて、すべてのテーブルは二人がけ。カウンターでは立ち飲み、立ち食いもOK。

●バスティス

京都市中京区寺町通二条桜木町71-1 ●075・211・5220  
●8:30-23:00/木休 ●駐車場/なし ●お1人あたりの予算/¥900-

この特長です。カフェは大人の社交場。美食と美酒の他は、粋な会話があればいい、という本場の精神をも踏襲しているといえますよ。

パリのカフェレストラン(またはバル)は、一見瀟洒な印象ですが、実際行ってみるとBGMもなく、気取ったところがない、とてもシンプルだということがわかります。バスティスは、御蔭通の仏料理レストラン・ベルクールの姉妹店。カフェメニューの他、パケ肉の赤ワイン煮、ドープ(牛肉の赤ワイン煮)、等のピストロメニューや、アルコール類も充実している点も、この特長です。カフェは大人の社交場。美食と美酒の他は、粋な会話があればいい、という本場の精神をも踏襲しているといえますよ。

**寺町の粋なカフェレストラン**  
無駄な装飾を一切排したシンプルさ。これぞ本場スタイルのカフェ

★おすすめメニュー★  
お酒が好きな方なら、昼間からカールスバークの生 ¥500 と、自家製ハムリンド ¥700 なんて組合せはいいが、ハムの塩辛さと生ビールとの相性もぴったり。水代わりにワインをデキャンタで嗜む人が多い、本場パリ風のランチです。

バゲットに自家製ハム、サーニレタス、ビケルス、チーズを挟み豪快に輪切りにした、自家製ハムリンド ¥700。こんなメニューならやはり生ビールが◎。

若い女の子が昼からお酒なんていうのが、憧れのフランス映画のワンシーンのように、品良く絵になる「カフェ・リュイソ」。「僕の思うカフェは、昼からアンティバストをつまんでシャンパンを飲む気軽な場所」と言う店長さん。カフェとえばすぐパリと思いがちですが、ここでは少しハズレてニースなど南仏をイメージ。気分は避暑地のパリエゾンヌさながら。リュイソのこういった気負わないスタイルを堪能するには、オープンカフェという空間が最適。あぐさく道行くサラリーマンを横目に、賢沢な時間を過ごしましょう。



街の真ん中においてこの開放感、この優雅さとは!

**It's Feminine Cafe all this time**

南西角に面している為、どの席でも比較的明るい。真正路の路上にあるテラス席は南東角に面している為、一日中暖かな光で満たされている。やはり車や人通りの少ない平日の2時頃がお薦め。さり気なくオープンカフェを楽しめる。開け放した意からは小さな階段が続き、まるで避暑地の最先のような小粋さを演出。



**Cafe Ruisseau**  
気負わず小粋にオープンカフェ  
バカンスのパリジェンヌのように  
昼からシャンパンが絵になる店

●カフェ・リュイソ

京都市中京区御池通り木塚町東北角  
●075・250・6060 ●11:30-22:00/無休  
●駐車場/なし  
●お1人あたりの予算/¥1200



★おすすめメニュー★  
このカプチーノ ¥450 は是非一度ご賞味を。砂糖が沈まない本場スタイルで、甘みと苦みが直接口の中でまろやかに溶け合う。デザートは全て、本店にあたるレストラン「おがわ」と同メニュー。盛合わせ ¥900。



ギャルソン風のシブクな笑いとびきりの笑顔が敵です。

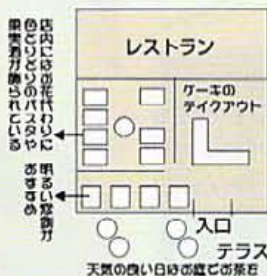




創業明治30年、京都で始めてフランス料理を紹介した店としてすっかり有名なキャピタル東洋亭。その確かな味と清楚なまでに魅了された女性には数知れず。なかでも気軽に楽しめるティールームが、とっても人気ののだそう。日光がたっぷり差し込む窓際の席から、北山通りの新緑を眺めながら、ゆっくりお茶の時間を楽しみたい。もちろんティールームとはいえ、老舗の味そのまものメニューも見逃せない。フランス料理店らしく見た目もきれいなケーキが充実。



赤いチェックのテーブルクロスがとても可愛い。間に置かれたアンティークな乳母車がなんともいえず優しい雰囲気。



●キャピタル東洋亭  
京都市北区上賀茂北山通植物園北側  
●075・722・2121  
●11:00~22:00/火休  
●駐車場/30台  
●お1人あたりの予算/¥1000

CAPITAL TOYTEI  
西洋の香りのするティールーム  
買い物客が行きかう北山で老舗の落ち着いた雰囲気と満喫

★おすすめメニュー★  
ケーキは他にシュークリーム(大 ¥600、小 ¥200)も美味。パイ生地を使ったシューの中には特製のカードクリームがたっぷり。ケーキと一緒にならコーヒー・紅茶が ¥300。

オススメはなんといってもこの大きなモンブラン ¥500。横に添えられたたっぷりのクリームと一緒に召し上がれ。

「愛とは・愛と輪・愛永遠」いくつもの意味をもつ店名のオーナーは人形作家の森小夜子さん。4人のスタッフと別棟の工房で人形をつくりながら、オカリナの流れるカフェを交代で担当します。カウンター横の窓は、一段高い外の景色がまるで一枚の絵のように浮かび上がって見えるピクチャーウィンドー。春の草花、山桜など、嵯峨野の自然が描くキャンパスを眺めると、木にかかっている小さなブランコで人形が遊んでいることも。心地よい森の風がささやくテラスではたっぷり2杯分。



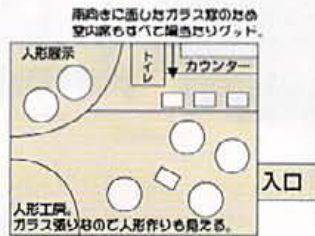
緑に囲まれた森の一軒家。テラスは3席、店内は3席

aightowa  
エバーグリーンのテラスが特等席  
オカリナの流れる人形の森でひと息ついて上質のティータイム

●アイトワ  
京都市右京区嵯峨小倉山山本町1  
●075・881・5521 ●10:00~17:00/火休  
(12:00~2:20、6:20~7:20の2か月間は人形制作のため休業)  
●駐車場/10台 ●お1人あたりの予算/コーヒー ¥400~



★おすすめメニュー★  
ケーキはマッセナ1種類だけなのに、ケーキのおいしい店特集に何度も紹介されるほどの人気。ほんのり温かく、やさしい甘さ。コーヒーとのセットは ¥600。ちょっとお腹が空いた時には山菜ピラフ ¥600円を。



アーモンドブードルがたっぷり入った生地の中にあんずのジャムをはさま、焼きあげたドイツ菓子のマッセナは ¥300。紅茶とのセットは ¥700。



フリルのエプロンドレスの制服にもキュートな大人の魅力が溢れる。



デザインリク製のペリカンファニチャーは夜も静の中で取ります。

It's Feminine Cafe all this time

小倉山の野鳥のさえずりが耳に心地よいテラス席で、あらためてゆっくり「MOMO」を飲みたい。早起き鳥の声を聞くにはもちろん午前中、できれば平日。たまには仕事も街の喧騒もすべて忘れて一人の時間を楽しませんか。周りを囲むちょっと遅めの山桜のいたずらな花びらが、カップの紅茶に舞い落ちてくるかもしれません。下階の2Fは「人形ギャラリー」カフェで絵がききセット ¥300を買って見学できる。





早朝から閉店まで客足は途切れることがない。過度なごわめきも耳心地よし。

古くから、コーヒーと街を愛する人と共にあった「イノダコーヒー」。高い天井に白いテラス…。先代が芸術に精通した人だっただけあり、別館小部屋のサロン風調度品も見事なもの。ここで多くの文化人が日々議論を交わしたのでしょうか？イノダで云う「コーヒー」とは、親しい人との会話や読みふけた本、街のさわめきなど、その時と空間のブレンドです。それぞれの人がいノダで「コーヒー」を飲む「こと」を特別な行為として楽しむ日常文化としての場。あなたも昭和モダン期のスノッパな毛方を気取り、コーヒーを飲みに出掛けてみてはいかが。



●イノダコーヒー  
京都市中京区明町通り三条下る  
●075・221・0507  
●7:00~18:00  
(フードオーダーストップ17:40) / 無休  
●駐車場/10台  
●お1人あたりの予算/¥1000位



ここのイノダコーヒーの顔とソンス。キリッとしたマートな対応が気持ちいい。

# INODA COFFEE

古き良きカフェ文化を甦らせる…  
イノダのコーヒーでなければ  
作り出せない時間がある

一日中混雑のイノダ。雑踏を避けるなら4:00以降がオススメ。人も減りゆったりで下臨み。旧館は薄暗く静かなムード。池のある西洋風の小屋。買って帰る際は、お土産としてお砂糖を少し入れてみるのもいいかも。お砂糖は、お砂糖を少し入れてみるのもいいかも。お砂糖は、お砂糖を少し入れてみるのもいいかも。



★おすすめメニュー★  
やはりコーヒー¥450を飲まずしてイノダは語れない。最初からミルクと砂糖が入ってくる独自のスタイルは、常に最高の状態をというお店の心遣いと同じに、「これがイノダだ」という誇りをも感じさせる深みのある味。

ロールパンセット¥700は、開店以来のイノダの定番メニュー。今だに「パンランチ」なる昔の名前でオーダーし続ける常連さんも多い。イタリアンスパゲティやハンバーグサンドは昔懐かしい味わい。

# It's Feminine Cafe all this time



古いレンガ造りが街なみに溶け込んでいます。

★おすすめメニュー★  
おなじみのカレーパンセット¥760はもちろんのこと、イングリッシュマフィンとサラダがセットになったプチ・デジュネセット¥480も人気。

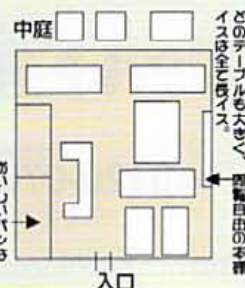


●進々堂 白川店  
京都市左京区百万遍東入北  
●075・701・4121 ●8:00~18:00 / 火休  
●駐車場/なし ●お1人あたりの予算/¥800



天気の良い日は店内を通り抜けて中庭へ。ミックスサンド¥500を元氣よくほうばって。たっぷりのカフェオレ¥360と一緒に。

朝早く訪れて、朝食を楽しみ日目の始めとするのもオススメ。もちろん平日に。上日は観光客や遠方からのお客様でいっぱい。のんびりと本を読みながら明るい窓際もよし、にぎやかな相席のテーブルに身を投じるもよし。



入ってすぐ左の焼たてのパンがデイクアウトできるコーナーも人気。



# SHINSHINDO 白川店

もうひとつの勉強部屋  
勉強する人、おしゃべりする人、  
いつも京大生が集う

百万遍あたりを庭とする学生にとって、今やなくてはならない存在となっているこのカフェ。いつもたくさんのお学生たちで賑わっているの、その雑然さがあって居心地がよいのは何故でしょう。お好きな木のテーブルにいろんなひとが集ま

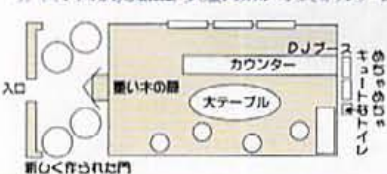


賢いほどのオープンスペースで深夜までカフェとお酒が楽しめるヨロコビスタイルながら、カテゴリーにこだわらない上級の遊びを教えてくれます。カウンタ、テーブル、テラスと眺めも雰囲気も全く異なる空間は訪れる度に違う表情を見せるよう。水槽の中には自然繁殖を繰り返す熱帯魚に混ざって、店名と同じランブルフィッシュは一匹だけ泳いでいます。時には群れを離れて、魚のようにナチュラルに漂いましょう。素材からこだわりソース、マヨネーズまで自家製のフードメニューは、舌のこえた大人たちの体にも心にもおいしいはず。

壁塗りもDIY。オープン以来変わり続ける内装もスタッフのお遊び



いつでもどこでもこの場に座っても、わかまな要求にすべて応えてくれる自由自在のカフェ。ほぐりかたは自然光が射し込む開放感にほぐれた大テーブルで心と体のシエスタを。濃厚の風が流れるオープンテラスでは、その時時をはずして何時間でも風が吹かれます。キャンドルが灯る時には、少し遠いのもうすぐでカウンターに。



新しく作られた門



音をたてて開きそうな重厚な木の扉は、天意から陽が降り注ぐ。



### ●ランブルフィッシュ

京都市新浜町釜谷内365-1  
●0775・66・3231  
●カフェタイム/1000~1800  
パブタイム/1800~翌3:00  
/月曜カフェタイムのみ定休  
●駐車場/25台  
●お1人あたりの予算  
/カフェ ¥1000位、パブ ¥3000位

**RUMBLE FISH**  
不思議な時間空間は大人の隠れ家  
多国籍な店の共通項は「心地よさ」  
欧州、ジャングル、カントリー



### ★おすすめメニュー★

15:00までが、うれしい遅めのランチは、日替わりで2種類(スープ付700円~)。サンドイッチのバリエーションも充実。夜はノーチャージでメキシカンチップス400円、牛肉レタス包み800円など多国籍メニューにチェンジ。

この日のランチはオムレツベーコンと豚汁スープ700円。王子とチーズとハムのサンド800円。カフェアナーノ500円。自家製パウンドチーズケーキ500円。

外は一見フレンチカフェ、しかし一歩入ればエスニックな布にウツディな天井。「メリーアイランド」は、欧米人の憧れるエスニック趣味とでも言いましょうか。そう、かつての仏領土・ベトナムのホテル辺りの、土臭くないリゾートの匂い。表と庭全ての窓を開放すれば、店内を自然の風が吹き抜けて気持ちいいことこの上なし。本格的ティータムはもちろん、太陽の下ビールとピザのリゾートも満喫できてしまう。このスマートな開放感、街中のオープンエアならではの、都会のイライラをクールダウンしてくれる素敵なおアシスがここにもあります。

カブチーノ ¥450、クルミ入りおやつトースト ¥550。レーズンたっぷりの素材でヘルシーな甘みが、午後のランチに嬉しい。



柱は古い電柱をペインティング、大テーブルの下にはインドのカヌーが。

### ●メリーアイランド

京都市中京区木屋町通御池上ル  
●075・213・0214  
●11:30~23:00  
(ディナータイム17:30~) / 月休  
●駐車場/なし  
●お1人あたり予算  
/ディナー ¥700



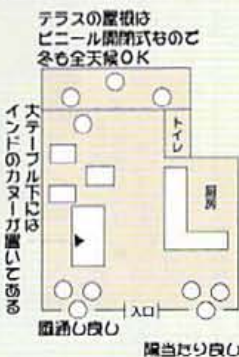
路上に面した明るいファサード。繁華街から少し外れており落ち着ける。

## It's Feminine Cafe all this time

**MERRY ISLAND**  
エキゾチックムードのリゾート  
無国籍な風が通り抜ける店内は、休暇を過ごすフランス人気分

### ★おすすめメニュー★

女の子に好評のケーキ類。中でもシブーストは、取材当日も経過で売り切れという人気ぶり。リングとカスタードを優しく焼き上げたこのデザート、ビターなエスプレッソと一緒にどうぞ。(ドリンクとセット ¥700)

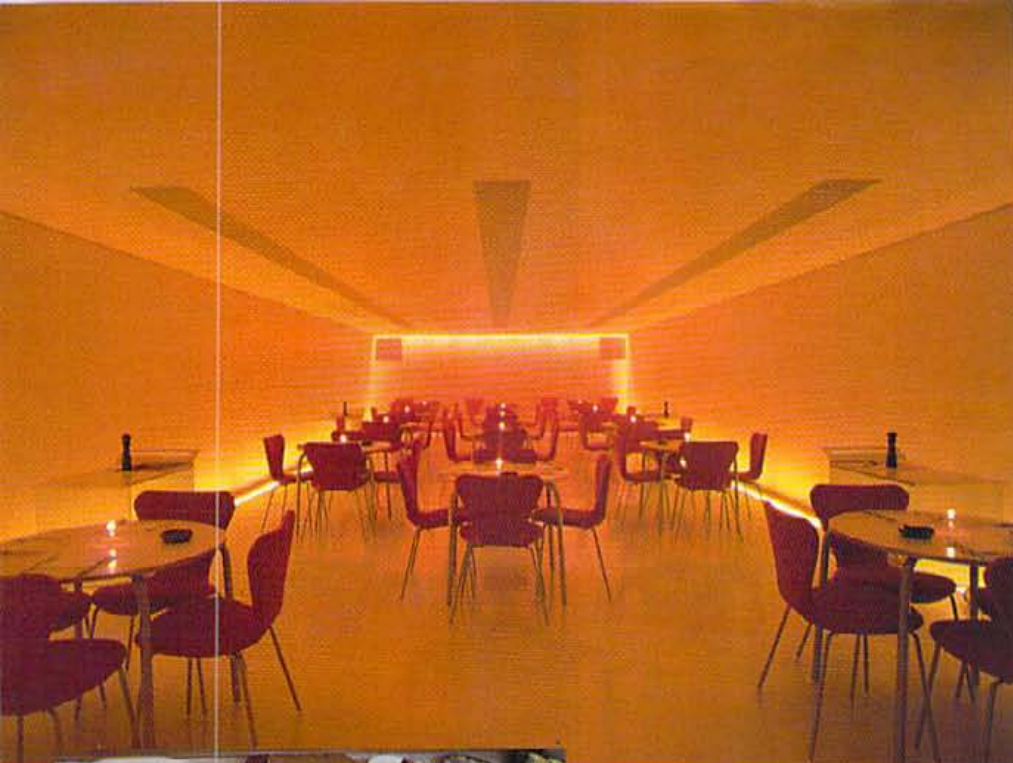


奥のテラスはビニール屋根の開口式。床には味のある鉄道の枕木や樹木も配され、野外の雰囲気をそのままに、オールシーズン全天候楽しめる重厚なスペースです。3時頃が空いていて日当たりがいい。表のテラスは夕焼けと夜風が人気。





# It's Feminine Cafe all this time



こちらテーブル席。奥の壁にはスクリーンが内蔵されていて、映画上映もできるんですって。

キャッシャー横のショーケースにはティラミスやフルーツケーキなどのデザートがズラリ。思わず見とれたりなんかして。

**★おすすめメニュー★**  
イタリアン生ハムとタコの盛合わせ (新メニュー・750円)、ペンネゴルゴンゾーラ (1200円)、イカスマリゾット (1600円) など



イタリア人シェフ・マリノさんが組み立てた献立をお試しあれ。手前からイタリアン生ハムとタコの盛合わせ (750円) とペンネゴルゴンゾーラ (1200円)、イカスマリゾット (1600円)。グラスワインはコルポビアンコ (白・550円)、カザールボルディーノ (ロゼ・550円) がおすすめ。



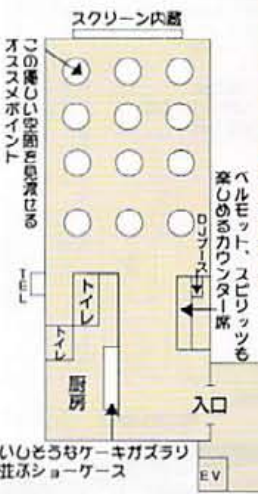
エレベータを降りると、オレンジ色やピンク、緑の間接照明によって照らされた空間に迷い込み、ちよっとしたショックを受けます。無機質なのに柔らかな、そんな不思議なテイストがリコルディの印象。さて、ここで楽しめるのはパフエクトなイタリアンシステム。ドリンク&フードサービス。かつてのイタリアメシームでイタリアンの洗練を受けた日本に「そろそろありのままのイタリアンスタイルを出しても良いのでは」と思ったのがオープン。のきっかけだったそうです。当初はイタリア人スタッフが参加して立ち上げたというだけあって、アンティパストからパスタ、エスプレッソまで、リアルなイタリアが楽しめます。そして、シンプルな空間が右脳の感性をくすぐるためか、クリエイティブ関係のシゴトをしている人がどこからともなく集まってくるんです。



**Ricordi**  
オーナー自らデザインしたナゴミ空間  
右脳をくすぐるご当地的イタリアン・カフェ



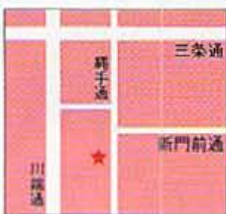
オススメのボトルをご紹介します。左からソアベパリオレ (白・2000円)、コラビニビノグリージョ (スプマンテ・4000円)、サンタクリステイナ (赤・3200円)。



コルポビアンコ (白・550円) とカザールボルディーノ (ロゼ・550円)。「白は冷やして」とか「トマトソースにはこれで」とかいった余計な先入観やウンチクはひとまず置いて、まずは自分の感覚で嗜むのがイタリアンワインの楽しみ方。



シブいオガサンが背中を丸めてパスタをむきほつてもサマになりそうなカウンター席。ひとりでプラリと来ても、ここなら安心。



**●リコルディ**  
京都市東山区錦手通三栄下ル3丁目并財天町17 ART-CLUB BLD 4F  
●075-541-1190 ●6:00-翌2:00日・祝5:30-0:00/月休  
●駐車場/なし ●お一人あたりの予算/¥3000



DES PRES CAFE

デパート内に展開するパリの街角  
お買い物ついでの一服が楽しめるカジュアル・カフェ。

一人前だがボリュームたっぷり、女性のランチ向けのデプレサラダ¥80と、ペリエ¥50。他にもデザートができるケーキ類(3種)各¥100もお手のもの。



高級感溢る高級椅子が特徴的な店内。同素材で子供用椅子も有り。

ながらのティータイムも格別。

「トゥモローランド」プロデュースのカフェは、全国で5軒ありますが、ここはそのうちのひとつ。ブティックの奥という場所柄、まるでパリのレ・アルルあたりをブラットと買物した後、カフェに立ち寄るといった感じでお茶できる雰囲気の魅力です。フレンチポップスやボサノヴァが流れる店内には、意外と二年配のお客も多く、お酒落であるが間口も広いということも十分感じさせてくれます。暖かい季節になると窓が開けられ、四条通を眺めながらのティータイムも格別。

デプレ・カフェ

京都市下京区四条河原町  
高島屋京都店2F  
●075-256-9550  
●10:00~19:00/水不定休  
●お1人あたりの予算/¥850~

●おすすめメニュー/ナチュラル＆ヘルシーなライフスタイルが身の上の方には、ペリエ(200ml)¥500と、デプレサラダ¥800がお勧め。ホウレンソウ、トマト、ロースハム、マッシュルーム、パン・オ・ノワールなど入って栄養バランスも理想的

Blue Bear Cafe

東京で話題のシアトルスタイル  
関西で唯一の支店ランチショップ



メニューを交換しなくても美味しい。カフェ¥400、デザート¥100、ドリンク¥100、フルーツの組み合わせが最高なハニーベアのフルーツヨーグルト¥600



マリンカラーのフーズコート、フルーツがたっぷり、甘いデザートも充実。フードコートに隣接、なごみも併設。お茶はいつでもOK。



アメリカ西海岸、最も日本に似た気候。風土で知られるシアトルそのシアトルスタイルのカフェを模倣しているのが、ここです。白と青のマリンカラーを基調にしたフアサード、付近のシートも良いが、藤椅子と暖炉のある店内奥は、最高のなごみ空間。ここでエスプレッソ、ミルク、泡が絶妙にブレンドされたカフェラテを吸れば、ホームステイしている気分が味わえます。店内で販売しているデプレベアや、オリジナル雑貨等も愛でるのも、楽しみのひとつ。

ブルーベアーカフェ  
京都河原町店

京都市中京区三條通  
河原町東入ル中島町84・2  
●075-281-6710  
●9:00~23:00/無休  
●お1人あたりの予算/¥780~

●おすすめメニュー/自慢のカフェラテ¥450と、ストロベリー、フランボワーズ、キウイ、ピーチ入りの、蜂蜜を加えてクリーミーに泡立てたヨーグルトパフェ・ハニーベアのフルーツヨーグルト¥600は、甘党感溢るの組合せ。

業界名うてのプロデュース・カフェ

老舗・ブティックなどのブランドが  
演出する王道カフェ。

取材/文/今江ユリ  
写真/武蔵野子

MARIAGE FRERES

フレンチ・ティータイム

「茶は芸術」、創業142年の歴史を誇る、お茶の老舗。

特製ホットに入れられて出てくるお茶は、カップ2~3杯分、スイートな香りがたまらないマルゴロ¥100と、ランチ¥100、デザート類も充実。



コロニアと風インテリヤや中庭は、すべてパリの本店に倣って。

マリアージュフレール

京都市中京区河原町三条下ル2丁目山崎町  
251番地 BAL1F  
●075-255-5591  
●11:00~20:00  
フードオーダーストップ19:00  
ティーオーダーストップ19:20/不定休  
●お1人あたりの予算/¥800~



いつめるのも、また一興といえましょう。

フランスをきつての茶の老舗・マリアージュフレールは、1854年創業。日本に支店は3店舗あり、BALIER京都店は、その中の貴重な一軒です。紅茶、フレンチ、パリティーに代表されるアジアのお茶など、その種類は全450種。コロニア風の店内でペリエのオリーブを聴きながらティータイムを過ごせば、優雅に暮らすフランス人になった気分が味わえます。お気に入りの銘柄を見つけたら、ぜひ一興といえましょう。

●おすすめメニュー/パニッシュトス・ロゼットの香り、パニッシュトス・マルゴロ¥800と、デザート¥1500と、選べるお茶¥1000と、お茶の詰め物、お茶の詰め物、お茶の詰め物、お茶の詰め物といった内容

PINKHOUSE CAFE

「ピンクハウス」ワールドの集大成。

大人の女の愛らしさが結晶した、ラブリーな空間。

生地やクリームにストロベリーを混ぜたシフォンケーキ¥320、オランジナ¥600は、ワइटな装飾の可愛らしいジュース。



南向きの大きな窓から、まぶしい光がいっぱい差し込む店内。

ピンクハウスカフェ

京都市北区小山上総町49-1  
北大路VIVRE 1F  
●075-491-5163  
●10:00~21:00  
/火不定休  
●お1人あたりの予算/¥800~

女性は大人数になっても可愛らしいものに目がありません。ファッションからライフスタイルまで独自の美意識を展開する「ピンクハウス」ワールドの、ひとつの到達点と言って過言でないのが、ここ。白木の床と白壁、やわらかい照明の店内は、パリのホテルにあるテイラウラウラといった趣で、何時間いても居心地良さが変わりません。そんなところがファミリー客にもウケる理由といえます。窓の向こうには「ピンクハウス」・インケボルクのカフェティクがあり、店内を自由に出入りできるのも、魅力のひとつです。

●おすすめメニュー/オリーブの香り、パニッシュトス・マルゴロ¥800と、デザート¥1500と、選べるお茶¥1000と、お茶の詰め物、お茶の詰め物、お茶の詰め物、お茶の詰め物といった内容



## GARDEN CHEVAL BLANC

そのスケール、まさにグラン・カフェ  
オトナの社交場をここに再現。美酒に酔いしれるにもよし、語り合うもよし。

季節の素材を使った本格的な料理も魅力のひとつ。ワインやカクテルと一緒にどうぞ。いずれも1ディッシュ ¥200~という気軽さがうれしい。



フランスの生活にすっかり定着しているカフェ。それが洗練されたパノラマサイズで再現したのが、ここガーデン・シュヴァルブランなのです。昼は小粋に、夜は華麗に楽しめるカフェとして、早くも北山の新名所になりそう。夜、実際のテーブルについて、中庭の木のイルミネーションの灯を眺めながら過ごすひとはオトナのムードでいっぱい。しかも、フード&ドリンクともにワンコイン(¥500)からというリーズナブルさもグッド!週末の夜はステージでライブもあり。広々とした開放感にひたりながら、素敵な夜が楽しめます。

この広さを存分に楽しめるブッフェスタイルのランチ ¥300~より受付。ウェディングパーティなら ¥300~よりコーデイナイトしていただける。

**ガーデン・シュヴァルブラン**  
京都市左京区北山通松ヶ崎角  
●075・712・1000  
●月~木/17:00~翌3:00  
金~日・祝  
/12:00~翌3:00/無休  
(水~日曜 ライブ演奏有)  
●駐車場/30台  
●お1人あたりの予算/2500円

●おすすめメニュー/チキンのシュヴァルブランミチエス焼き ¥980  
マニエビのパリパリ焼き ¥980  
円、サイコロビーフカリカリにんにく ¥1200円

## Knuckles

アメリカの家庭の匂いがするカフェ  
外国人には懐かしい、日本人には新しい、アメリカンスタイルのカフェ。



日本人が憧れるアメリカンスタイルのカフェとして、アメリカンスタイルのカフェを再現している。外国人には懐かしい、日本人には新しい、アメリカンスタイルのカフェ。



**ナックルズ**  
京都市北区野田町9-1  
山元マンション1F  
●075・441・5849  
●11:00~22:00/月休  
●駐車場/なし  
●お一人あたりの予算/2000円

●おすすめメニュー/ケサディーヤ(¥480)、ルーベン(¥900)、マリナール(¥850)、グアバジュース(¥450)、フロズンマルガリータ(¥750) など

ニューヨークのビッグアップルをイメージした手づくりのカフェ。それがナックルズなんです。そんなお店だけに、目ざとい外国人がどこからともなく集まってくる。懐かしい、我が家の匂いがする。感動するとか、食事やドリンク、デザートも完全にアメリカンスタイルをとっているのだから、アメリカ人にとっては懐かしく、私たちにとっては新鮮な味と雰囲気を楽しむめです。おすすめは実際の小さなテーブル。お店の前のイルミネーションや行き交うバスのライトを眺めながらアメリカの空気を感ずるのもいいのではないのでしょうか。

## 街の明りに照らされて。

しっかり食べられて、しかも飲める。  
使いがっての良い、夜の似合う場所。

取材/文/大塚祐希・高橋桂一  
写真/小笠原圭彦・HARRY'S EYE 鈴木健一

### ancyhovy cafe

生地からこだわる、手作りの店。  
ピンクに彩られた、明るい場所。

トマト、アンチョビの風味のみで勝負できる。アンチョビトマトMサイズ ¥900。とことんトリートオイルにつけ込んで、とってもまらかな味のからみ辛口。



テーブルは高。アイトキタイムにはエスプレッソ ¥300。

### アンチョビカフェ

京都市左京区田中西  
大久保町47-2  
●075・722・8311  
●10:00~22:30  
ディナータイム  
18:00~/水休  
●駐車場/なし  
●お1人あたりの予算  
/2000円前後

●おすすめメニュー/メニュー/山田さんのお母さんが早朝から作る焼きたてパンは、嫁入りモンピングの壁と明るい照明とロッキングが、いつでも明るい気分になさてくれるお店です。良い粉を心をこめて丁寧に練る。だから生地もおいしい。というピザ。素材の味を生かすため過剰なトッピングを避ける。木そのままで、という感じのテーブルで、かたわらに置かれた「エル・ジャボン」(CURT)などの雑誌を眺めつつ、談笑する。そんなシーンが似合う場所です。

### Cafe Reims

イタリア製インテリアでゆっくり  
2Fはアンティークショップ。店内でブラリとしながらカフェを楽しむ。

ドリンクやフードのほとんどが500~1000円といううれしいプライスのカフェ。ラムス。昼間はもってリーズナブルです。



中央の螺旋階段で2Fのアンティークショップ、古着屋に行くことも可能。

### カフェ・ランス

京都市中京区御幸町六角上ル  
エルエーエービルディング1F  
●075・231・3143  
●12:00~23:00/無休  
●駐車場/なし  
●お1人あたりの予算  
/2000円

●おすすめメニュー/チャイナアップルサイダー(アップルサイダーと生花搾り ¥500)、カプチーノ ¥400) など

インテリアや車の輸入を手がける会社が母体のお店だけあって、インテリアが充実しているカフェ。ランス。2Fはアンティークショップになっいて、イタリアからの家具、アメリカからは雑貨が所狭しと並んでいます。1Fと2Fは自由に歩き来れるので、ブラリと見て回るのもいいかも。もちろんカフェもイタリア製のテーブルセット、照明が気分を盛り上げてくれます。昼間はセーフティビスのカフェとして、夜は照明を落として落ち着いたカフェに早変わり。暖かい日にはテラスのテーブルでゆっくりしてみたいか?



ジョンのケーキをいただきに。  
おじい様の絵と、トゥルーレットのインテリアがキーワードです。

オーナーはジョンさん。彼の感性により、さまざまな組み合わせのレシピが生み出される。



アーモンドリキュールとナッツをたっぷり使ったチョコアマレットパイ ¥500、パイのサクサクとチョコクリームのアブリした宜感。ベリーアップド、オワナーズリナーズケーキ ¥500、アップルスパイスター ¥400。



**パパ ジョンズ**

京都市上京区上立売通  
烏丸東入相国寺門前町642-4

- 075・415・2655
- 11:00~22:00/無休
- 駐車場/なし
- お1人あたりの予算/950円前後

コンクリートの壁、木の製のテーブル、カプチーノのほろ苦さ、しっとり甘いケーキ、互いにバランスよく引き合っています。サワークリームとクリームチーズがおしみなく使っているチーズケーキは、まさにプロの技。ジャマイカンラム入りのコーヒーやレモンの香りのエスプレッソなどメニューのレシビは、創造力に富んでいます。中央にあるダイニングテーブルでDM・ウエッズの曲をBGMにチョコアマレットパイを食べる。あたたかもケイト・モズです。

おすすめメニュー/チースケーキだけで30種類、デザートは「ニューヨーク」が他では味わえないのもパパジョンズ独自のこだわりです。

北のティーガーデンで。  
HAVE A NICE CUP OF TEA (古き良きもの)。

京都ハイパーマーケットビル3Fにロケーション、1日300杯のケーキを製造する。

1ヶ月前から始めたデザートサービス発注の心算になりまして、10/10(土)はケーキ ¥700、チョコレート ¥300から 45分



**ケーキ工房ジジ**

京都市北区新山町56  
クレセント3号1F

- 075・493・0506
- 10:00~21:00/無休
- 駐車場/2台
- お1人あたりの予算/500円前後



●おすすめメニュー/あまりにも有名なシブリスト ¥280、ワンカート売りもあります。アールグレイの茶葉を使った紅茶ブリン ¥220。くるみとデンマーク産のローマパンを使った、パン・オ・ノア ¥150をゲットするなら午前中。

止まってしまった私の午後。優雅な時を楽しむのにピッタリ、ティーガーデンを意識して創られた店内はいつも季節が感じられます。シニヨンにまとめた髪と、ZUCCAのワンピースを着たスクールのガールの姿はまるで、パリにいるような錯覚におちいります。手作りのティートーやジャム、オリジナル紅茶の入れ方を伝授してもらってはどうかしようか。オレンジ&リースパンやフルーツとクレープが何層にも重なりあった、ミルクレープも見逃せません。

**アフタヌーンティーの店**  
都会のオフィスでWOMENしている自分に  
カフェタイムでLADYのひとときを...

取材・文/大塚祐希・清成典子  
写真/小笠原圭平・武豊育子

**FLAVOR**

天使のやわらかさをお試しあれ  
シンプルなおいしさ、しかもヘルシー。ノーファットのシフォンケーキ。

店内で楽しむシフォンケーキ(¥400)には生クリームかアイスクリームが添えています。フルーツのトッピングはプラス ¥100。



白川通からちょっとはずれたところにある、かわいいお店。

**フレイバー京都店**

京都市左京区北白川  
東瀬ノ内町44

- 075・721・4928
- 10:00~20:00/無休
- 駐車場/なし
- お1人あたりの予算/ ¥1000

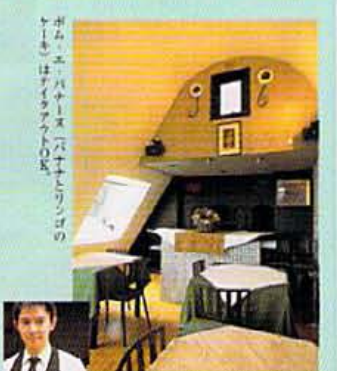
飽きのこないシンプルなおいしさのシフォンケーキを楽しむのが、フレイバーなのです。このシフォンケーキ最大のメリットはサラダ油やバターなどの脂肪分をいっさいなしで焼き上げていること。さらに中でも卵黄を取り除き、卵白だけをフワフワり泡立ててつくったエンジェルフードケーキは超低カロリー。そんなシフォンケーキがカフェで楽しめるし、テイクアウトや発送もOK。よく晴れた日の午後、やわらかな陽が差し込む窓際の席で、ペーパーバックを読みながら紅茶とシフォンケーキをゆっくり楽しんでいます。

おすすめメニュー/エンジェルケーキ ¥450、ティートー ¥400、フォンデュ ¥400

**Salon de thé Farine d'or**

時には彼をエスコートして。  
結婚式の二次会にぴったり、薔薇の館で彼と過ごす。

オードブル、スープ、魚、肉、季節のデザートの後コースは ¥700、昼コース ¥200、ティーンズポイントとして利用も可。



ホームエッセイ・ルネッサンス(パティシエ)のケーキはテイクアウトも可。

**ファリンヌドール**

京都市中京区木屋町通御池下  
ルーフ目黒車入ル

- 075・251・1739
- 11:00~21:00/月休
- (祝、12/22~28は営業)
- 駐車場/なし
- お1人あたりの予算/お菓1000円、食事4000円

ドア1枚で、日常とへたでられたエアーポケットの様な街の空間、コンクリートそのままの店内と、おし気取っているのに居心地がいいのは、甘い香り。店員さんの笑顔のせいでしょうか? 近代的なヴィラをイメージして設計されているので、結婚式の二次会にピッタリ。海の幸のサラダ(オリーブとアンチョビのソース)は、フランソワのソースの相性抜群です。マロンケーキ、タルトタン、毎シャーベットの味のバリエーションも魅力。

おすすめメニュー/魚介類のプロハンカル(トマトとニンニクが絶妙)などオードブルとメインのドゥアラ ¥3800(デザート付)



1月号  
読者限定

スピード&チャレンジ教室

2週間で費用→  
¥3,000 (税別)

2週間で可能な限り「あなたの目標」にチャレンジしてください。

お申し込みの際お電話で「目標の体重・サイズ」をお申し出ください。

全身シェイプはもちろん、部分集中シェイプなど、ご希望のコースをお選びください。

但し、1週間に5名様までとさせていただきます。  
お早めにお申し込みください。

# 2週間でスリムにチャレンジ 費用はたったの¥3,000!

確かさで選べば、やっぱりプロポーション・アカデミー  
独自に開発した20種類のスリム・マシン。これが、確実にスリムをめざせる  
プロポーション・アカデミーの秘訣です。出産後に太り始めた桜井さん(写真)  
はプロポーション・アカデミーのマシンを主体にスリムなボディづくりに集中。  
希望通りの期間内で11.9kgの減量を実現されました。さらに、ウエスト  
131cm、下腹部111cm、ヒップ117cm、太もも74.4cmとそれぞれ  
減寸。プロポーション・アカデミーならではの指導が、大きなスリム効果  
をもたらしました。

- ダイエット食品などの物品販売は一切ありません。
- 月々の効果を確かめながらの月謝料。



こんな方にこそ  
オススメです!!

- 今年こそはスリムになりたい人
- ロングブーツの脚を美しく見せたい人
- 美しいコート姿をお望みの人
- 食欲の秋の後遺症でお腹の贅肉が気になる人

京都 **プロポーション・アカデミー**

京都市中京区錦小路通高倉西入ル  
STビル4F (京都大丸錦入口前)

スリムユニクロフ

TEL 0120・362・766  
(予約制)

定休日/毎週日曜、祝日・第2土曜



コーヒーの飲み方にも、ミルクとフレイバーを使ったムーがおすすめ。特にパスタ、カクテル、アイリッシュクリームはムーに人気がある。

## エルドラド

- 京都市左京区下鴨南茶ノ木町37  
●075・702・2666  
●10:00~24:00/全休  
●駐車場/5台  
●お1人あたりの予算/1000円前後



El Doradoはスペイン語で「黄金郷」の意。ここにはエスプレッソにシナモンが入ったカプチーノ、ミルクで割ったカフェラテ、チョコレートミルクで割ったカフェモカが女性に人気。まさにエスプレッソの黄金郷です。フードでは若い人や大学生の注目を集める最近話題のベアグルがあります。元々ローカローのベアグルは、スモークトキキやサーモンなど、カロリーの低い肉や魚類をはさんで食べれば、カロリーのコントロールにも。毎日登るようになる訪れる、仲の良さそうなお外国人の老夫婦の姿に微笑みながら、ぜひ。

## El Dorado

北山に黄金郷と呼ばれる店がある  
毎日決まった時間に訪れる  
外国人老夫婦が微笑ましい

- おすすめメニューメニュー/エスプレッソ300円 マキアト300円 アメリカン350円 カプチーノ400円 カフェラテ400円 カフェモカ450円 パストラミビーバー400円 スモークトキキ600円

ずっと一息で飲みはし、サッと帰る外国人に多いスタイルだそう。

## 泡だちコーヒーの湯気の向こうに

パウダー状の深煎り豆と高温高压の蒸気で、瞬間に抽出する、深い味わいのエスプレッソ

取材・文/高橋洋平  
写真/ BON PHOTO SERVICE



吉田屋の扉は元来からのもの。店はこの地に30年あるという。



## 吉田屋

主人との会話楽しい家庭的な店

京に稀な手動式抽出機で一杯ずつ微妙に違う味わいが深み

- おすすめメニューメニュー/ブレンド ¥450 アメリカン ¥450 モカ ¥500 コロンビア ¥500 ブラジル ¥500 ブルーマウンテン ¥650 イタリアン ¥450 ウィンナー ¥550 カフェ・オーレ ¥550 (いずれもエスプレッソ)

エスプレッソは英訳するとエクスプレス、「急行」という意味です。ジャズやオールドイースの流れる静かなこの店のご主人、谷川なさん(54)は高校生の頃、三条河原町のちきりやでこのコーヒーに出会いました。京都には3〜4台程度しか残っていない手動式の機械で、一杯ずつ丁寧に淹れる吉田屋のエスプレッソは、ご主人のタッチの違いで一杯ずつ味や香りが微妙に変わる、そんな暖かみを差し込むことができる一杯なのです。「お客さんとの会話が楽しい」というご主人の醸す家庭的な雰囲気は嬉しいお店です。

## 吉田屋

- 京都市中京区木屐町三条下ル一筋目東入ル  
●075・211・8731  
●10:00~22:00/無休  
●駐車場/なし  
●お1人あたりの予算/450円前後



日常と旅の間のカフェ

バナナの木が生えるテラス、ソファに犬…。自分だけの別荘気分であついで

カフェオレ de Doi ¥700は濃いミルクを使用。オーガニックのチョコレートスパイスケーキ¥600は、シナモンの風味が素材でヘルシー。



モダンでしかもウッドアイーな外観が個性的。改装を重ねるDoiの今の顔だ。

「カフェ・ドジ」は別荘のようなカフェ。日常と旅の間の不思議な空間。ここに来たら誰もが主役です。晴れた気分時は、ガラス天井のテラスで日光浴。ひっそり気分時は奥のソファで、大型天アイリッシュンセンターとおしゃべり。天気と気分によって気ままにスタイルを選べる、そんな大らかさもつくづく魅力です。インテリアはVOGUEやGLAMOURのカットのよう、スパイスの効いたナチュラルモダン。イタリア家具やインドネシア天然木製品など、各異なった国産でまとめられたテーブルが、今日のあなたにぴったりのシーンを演出します。

カフェ・ドジ

京都市北区小山元町20-21

●075・491・3422

●12:00~23:00/木休

●駐車場約10台

●お1人あたり予算/¥1000

●おすすめメニュー/生フルーツを使ったフレッシュジュースは、よそでは味わえないおいしさ。イチゴ、ライムなど¥800。ブルーベリー、レモンは特にマンゴー¥900が絶品。季節によってお気に入りのデザートも変わります。

カントリーサイドのティータイム

本場の素朴なアフタヌーンティーは、イギリスの田舎のおばあちゃんの味。



ミルクとお茶を蒸出したロイヤルミルクティーは、スコットランド産のスコッチウイスキーは、アフタヌーンティーの醍醐味。お伊勢屋の和菓子もおすすめ。



カフェ・アンダンテ

京都市西京区松室地家町2-6

●075・381・4887

●10:30~18:00/不定休

●駐車場/なし

●お1人あたり予算/¥950

●おすすめメニュー/バナナとくるみのケーキ¥450は、バナナの甘い香りとクルミの香ばしい歯ごたえが絶妙の定番。15種ある紅茶は風味も様々。中でもアップルクワイーン¥500は香りも素晴らしい。ホットでもアイスでも美味しい。

閑静な住宅街を歩いていると、まるでイギリスの片田舎のようなスリッパがひたつたような、小さな家がひっそり現れます。それが「カフェ・アンダンテ」。アンティークの飾り棚や木のオーナメント、ドライフラワーのリースがあしらわれた店内は、昔読んだデイベアの絵本にあるカントリーライフそのもの。メニューもそんなお店の雰囲気に合わせて、オーブン焼きのドーナツや自家製の焼き菓子などがメインです。忙しい毎日にとどまらず、おばあちゃんの家へ招かれてやるような、ノスタルジックで暖かな空気に身を任せたい。

無理のない“心地よさ”の追及

人と自然の豊かな関係が織りなすプレーンで

贅沢な時間を味わって

取材・文/井口将子・佐藤由佳子・藤枝舞  
写真/中川アキラ・HARRYSEYE 鈴木誠一

DROP in cafe

気取りない自然体の手作りカフェ

スタッフもお客さんもフレンドリー。いろんな意味での“イイ加減さ”が居心地いい。

ボリウムたっぷりのシェーブプリンパフェ¥800は、女の子の好きな物を全部のせた魅惑のパフェ。クリームソーダ¥700は昔懐かしい喫茶店の定番。



特別なサービスなどの数々をばらばらに楽しめたい。居心地よさ、みんなに。

ドロップ・イン・カフェ

京都市北区衣笠街道町13-3

山喜ビル1F

●075・467・3838

●11:00~20:30/無休

●駐車場/なし

●お1人あたり予算/¥600

●おすすめメニュー/女の子の大好きなクリームパフェを、A・B・C・D・E・F・G・H・I・J・K・L・M・N・O・P・Q・R・S・T・U・V・W・X・Y・Zと命名。Aは定番のクリームパフェ、Bはフルーツパフェ、Cはチョコレートパフェ、Dは抹茶パフェ、Eは生クリームパフェ、Fはフルーツパフェ、Gはチョコレートパフェ、Hは抹茶パフェ、Iは生クリームパフェ、Jはフルーツパフェ、Kはチョコレートパフェ、Lは抹茶パフェ、Mは生クリームパフェ、Nはフルーツパフェ、Oはチョコレートパフェ、Pは抹茶パフェ、Qは生クリームパフェ、Rはフルーツパフェ、Sはチョコレートパフェ、Tは抹茶パフェ、Uは生クリームパフェ、Vはフルーツパフェ、Wはチョコレートパフェ、Xは抹茶パフェ、Yは生クリームパフェ、Zはフルーツパフェ。後のエスプレッソは¥150。

Sunshine Cafe

心とカラダが喜ぶエコロジー

自然のありがたみを実感！真からキレイになるナチュラルフード。

りんごのパターケーキ¥800はりんごをそのままの状態で焼いたシンプルなお品。ウーザンズ・ブリューイングというオーガニックビールとセットで合計¥650。



南向きの大きな窓から、まぶしい光がいっぱいに差し込む店内。



エコロジーというとなんだかお堅いですが、「サンシャイン・カフェ」は「美味しい」と思って注文したら、たまたま自然卵や天然きび砂糖を使ったケーキだったといった無理のないマイペースが嬉しいお店。伸びやかなりの緑や、バリの絵画が無造作に飾られた店内は、大きく取った窓で一日中日当たりの気持のいい環境作りから、ナチュラルライフを提案しています。好評ゆえに大混雑のランチタイムをはずして、昼過ぎに読書などしながら、心とカラダで自然と仲良しのティータイムというのを風で添えていきます。

サンシャイン・カフェ

京都市左京区東一条

西丸ノ北館

日本イタリヤ会館1F

●075・761・9944

●10:00~23:00/無休

●駐車場/なし

●お1人あたり予算/¥650

●おすすめメニュー/ウーザンズ・ブリューイングのオーガニックビールとセットで合計¥650。



# 京都カフェ事情

本来「カフェ」とはお茶だけに限らず、お酒が主役だったり、BGMやストリートの雑踏がお目当てだったり、個人的であると同時に社交的な場としても楽しめるスペースです。「カフェ・ドゥ・マゴ」に集まったサルトル、ポーヴォワールらの喧騒甚だしい空間がその好例。「実存主義」も「第二の性」もカフェの議論を通して生まれたのかもしれませんが。批判は辛辣、賛美は過剰、アイデンティティがぶつかりあい、意気投合するたびに何かが生まれました。思想、ファッション、カルチャー等、すべての文化の側面でカフェは常に人々と密接です。

近年ようやく古式ゆかしいフランスのカフェの定義が見直され、日本の既存の喫茶店（さしずめフランスでいうサロン・ド・テでしょうか）とはまた一線を画した、より居心地のよい空間が街角に、郊外に、勃興してきています。

大阪で見られるポスト・クラブディスコとしてのカフェのように夜の隆盛はもちろん、朝・昼の表情もバランスよく持ち合わせている京都カフェ事情。それに一役かっているのが、陽光の下のカフェテラスでしょう。京都のカフェテラスは、パリから直輸入されたかのような東京式カフェとも異なって「存在自体が自然」もしくは「気がつけば存在していた」という感があります。京都を愛してやまない紳士淑女が、古参のカフェにランチを食べるために集まってきました。自分だけのための純白の麻のワンピースを縫い、そのドレスを汚さないようにレースのハンケチを膝の上に広げます。一日を快適に過ごすための一杯のコオヒイ。パタアのほどよく溶けたトースト。そんな朝の儀式が似合うのも、明治・大正期のカフェ文化の盛衰に耐えた成果かもしれません。古都はそれを許すだけの懐の深さがあるようです。「あそこのカフェで朝食をいただくこと自体がスタイル」。こんな風潮が京都には無意識に根付いているのかもしれませんが。古都のプライドがゆえにちょっとびりニカルで排他的な部分を持つのも、他の首都圏に比べてパリによく似ている気がします。そうそうパリと京都は姉妹都市だってこと、ご存じでしたか？

ともあれカフェを楽しむのに、様々な背景を知っている必要はありません。お気に入りの空間を求めて、好きな時間帯の、あの席に。楽しみ方はあなた次第なのですから。

橋佳奈子



ケーキはレアチーズと抹茶の種類の、セットで¥700。かわいいアコレクションで見た日も楽しい。お洒落はもうもじきかえのでもて上品。

## しょうざんBAUHAUS

京都市北区衣笠鏡石町47全開寺北800m  
 ●075・491・5101(代)  
 ●10:00~21:00/土日祝9:00~ / 無休  
 ●駐車場/350台  
 ●お1人あたりの予算/700円前後



たまにはお茶の時間を楽しむためだけに、ちよっと遠出してみるのも気候の良いこの時期ならいいかもしれない。嵐山へ続く山並みに囲まれたしょうざん。この広大な敷地の中には小さなチャペルがあり、休みの日には、ウエディングドレス姿も見かけます。結婚式の合間や待ち合わせに利用されることが多いこのカフェは、着飾った人たちが華やいだ雰囲気。どの席からも眩しい新緑が見渡せるこのカフェはぜひ覚えておきたいところ。

## しょうざんBAUHAUS

新緑が眩しい山々に囲まれて。北山からすこし足を延ばして街の喧騒を離れた自然の中でつろぐ。

●おすすめメニュー/バナナジュース¥450。カチカチに凍らせたバナナを直接ミキサーするので、よく冷えたフロゼン状で飲める。夕方18:00よりバフェのアラカルトが。季節のフルーツが山盛りと評判。

山に面したガラス張りのテラス。白い建物が一層明るい感じに。

# It's Feminine Cafe all this time



モーニング&ランチセット。パンqueスコーン、コーヒーorティー、サラダで¥700。サラダなしは¥600。9:00~11:00まで。人気中のスコーンはもちろんだたての閉店直後がオススメです。

## ドルフ

京都市左京区岩倉東五田町4  
 ●075・722・2367  
 ●9:00~24:00/無休  
 ●駐車場/70台  
 ●お1人あたりの予算/700円前後

10年前に建て増したというテラス。天井の一部も鏡張りに。



## DORF

櫺の見えるテラスで。清々しい朝に、手焼きのスコーン&ティー。

●おすすめメニュー/ランチも良いが、夜のディナー¥2200~より。特製スパゲティやストロガノフが食べられます。ワインはすべてハウスでサーヴ。メゾンカルベ¥1300、マティウス¥1500。

デザートコースとしても定番の宝ヶ池。ここでは老舗といってもいい最古参がドルフです。東側には比叡山が見渡せるから、山の麓のレンガ小屋って感じでしょう。営業も午前9時とこの辺りでは早い朝です。さあ、さわやかな光を全身にあびて青苔とじげる櫺(けやき)の見えるテラスで、ブランチと酒落こみましょ。日が昇る頃焼きあげられるスコーンが食べられるセットは、サラダが付いて¥700。さながら、クッキーとパンの中間。甘味が欲しければホイップとジャムが。ここでゆっくりした時を過ごせば、優雅な一日をスタートできます。





### 西ノ京

## CAFE DIO

グリーン&生活雑貨に  
囲まれたカフェコーナー

ディオハウスは300坪もある空間にグリーン用品やキッチン用品など、生活が楽しくなる暮らしの小道具が揃っているお店。そんなディオハウスの一角にあるのがカフェ・ディオです。ドリンクメニューですが、100%果汁のジュースが100円、浄水システム「シーガルⅣ」で浄水した水で入れたコーヒーが150円で楽しめます。



店内にあふれるグリーンを眺めながらやさしさの時間を満喫。

■京都市中京区西ノ京  
鎮西町49  
☎075・821・2101  
⑨10:00～19:00  
①月1日は1日と毎週火休



ただ買うだけでなく見て回るだけで心のゆとりができてしまうお店。



### 北白川

## café Chou chou

読書でもしながら  
ティーブレイクを楽しもう

「北白川」という地名にピッタリのカフェがようやく登場した感のお店。あちこちに飾られたグリーンや座り心地の良い藤子の椅子がホッとさせる時間を演出してくれます。メニューはティー、コーヒー、ケーキ、スバゲティ、アルコールなど実に多彩。ポットサーバーのティーをかたわらに、本でも読みながらゆっくり過ごしたくなります。



無農薬・無添加パンのサンドウィッチ (500円) はティー (400円) と一緒に。

■京都市左京区白川通  
北大路下ル西側  
☎075・723・6161  
⑨9:00～24:00/第3水休



温室のようなつくりのテラスは明るくて、気分も晴ればれ。



### 東山

## ARISAN'S HOUSE

あま〜いワッフルと香る紅茶  
メルヘンチックなひとときを

常連のお客さんには同じメニューでも添え物のレイアウトをアレンジしたり、パティの時には一緒に作っておしゃべりしたりと、もてなす方も楽しめる方も楽しく過ごせるカフェレストラン。バターとフランデー、砂糖で煮込んだリンゴのワッフルは味も香りもとっても甘くてフルーティ。香りもおいしいフランス紅茶がよく合う。



あったかいリンゴのワッフル800円。マルコポーロ(フランス紅茶)・ホット500円。

■京都市東山区東大路通  
古門前下ル  
☎075・525・5006  
⑨12:00～17:00、  
18:00～22:30  
(オードグーストープ)  
①不定休



12/24、25の恒例クリスマスライブは、ピアノ・ソロ。一人5000円コースで要予約。



### 河原町

## CAFE GABU

静かな河原町通沿いで  
手作りお菓子を楽しむ

賑やかな四疊界隈から少し離れた河原町二条にあるカフェ・ガブ。ここで楽しめるのはマスター自慢のフォンションティーと手作りのお菓子の数々。ケーキ感覚で食べられるココア&シナモンのピザ(650円)やフランス・キリ社のクリームチーズをふんだんに使ったレアチーズケーキ(400円)など、ここだけの味わいがいっぱい。



かわいいポットに入ったティーとケーキのセットは800円。

■京都市中京区河原町通二条  
北西角セントシルズヨイ2F  
☎075・252・8761  
⑨11:00～22:00/無休



イタリア製の家具やほのかな間接照明が洗練されたイメージを演出。

