

世界の食卓



南アジア



インド India

インド料理

ケララ

シェフスベシヤル
チキンカララ
ムルクマカンニ 1800円
1400円

ロアナン・ジヨブさん

インドのケララ州出身のシェフ。チキンカララは、ケララ州の伝統料理で、鶏肉をココナツ油で揚げ、ココナツソースで煮込む。ロアナン・ジヨブさんは、この料理を日本に紹介した第一人者。

インド料理 ケララ
■京都市中京区河原町通三条上ル西側
レディックビル2F
☎075-251-0141
●11:30~14:00
17:00~21:00/原則的に無休
●予算/3500円
●コースの値段/3500円~
●席数/35席
●予約/6名以上は予約無難



アラカルトがおすす
みんな分けて、おし
ゃべりながら食べる
とおいしく楽しいよ

料理をつくるのは現地
からスカウトした料理家
のコレクツたち。お店を訪
れるインド人のお客さん
が「テリリーの五ツ星レス
トラント間」くらい「ウマ
イ」と絶賛するほどその
味は確か。ケララ州の
炭火焼き土釜でチキンを
焼くココツクの姿がカラッ
ソと見わたるこのパフォ
ーマンスは圧巻。



インドの神々を祀るインドの神々を祀るインドの神々を祀る



ここまでやるからインド料理
アラブではインド産のマサラ（スパイス）を口にする。マサラ
のブレンドは料理人のトップシークレットで、小さい頃からお店
で作業し、師匠から技術を学ぶものだといふ



フージャー
■京都市北区大宮東門町38-1
☎075-495-2325
●12:00~20:00
木/18:00~20:00/水休
●予算/2000円
●コース/パーティコース
(4名~) 5000円
●席数/20席
●予約/コースのみ要予約

夏たても休みはない！ お金もない！
海外なんて夢のまた夢...
そんなアナタに贈る8月号特集は
京都エリアの「世界の食卓」
意外とあるんですよ
世界の各国料理の教本
この夏は近場で異国情緒を楽しもう

取材・文/杉谷尚 大塚拓希事務所
写真/ハリス・アイ 中川アキラ
鈴木誠一
イラスト/岡口和史
この特集に掲載された店舗の個別
なカテゴリーは、便宜上なされたも
とのせいで、おかしのご了承下さい
Country of Par
to foo called of Pork
le from & extraordinary
calm in credible bio
of those buds there



スパイスをたくさん使うので辛いイメージがあるでしょうが、そうでもありません。あっさりした庶民の味をそのまま楽しんで下さい

店主のアニルさんは料理を専門的に学んだわけではない。ここで扱われる料理は、アニルさんの記憶に残る彼のお母さんの味を再現している。つまり、もうこれとなく家庭料理なのだ。床に座って食べるスタイルは、いかにも「アニルの家」に遊びに来たイメージだ。

アニルさん

9月開業。開業してからは毎日、朝は5時から夕方5時までの営業。2年前から始めたこのスタイルは、日本では珍らしい。アパレルショップのイメージを一新して、



【あやしいけどおもしろい】チワラの意図どおり長閑にしてもらう



アニル
 ■京都市中京区先斗町通三条下ル橋下町134吉都会館2F・C
 ☎075-212-1774
 ●18:00～2:00 / 無休 ●予算 / 2000円 ●席数 / カウンター3席、テーブル20席 ●予約 / 不要



ネパール料理 カトマンドゥ
 ネパール人オムリート・シシュレタさんが腕ふるうこの店は、無農薬米・無農薬野菜をふんだんに使った健康的なネパール家庭料理の店。人気はナスチキンカレーセット1060円。ランチに最適だ。
 ■長岡京市八雲ガ丘2丁目69
 ☎075-951-1092 ●11:00～14:00、17:00～21:00 / 第3月休 ●予算 / 2500円 ●コースのお値段 / 1580円～ ●席数 / カウンター15席、テーブル8席 ●予約 / 2F座敷利用の場合要



インド料理 ムガール
 遅めの時間でも本格的なインド料理が食べられるお店。人気はフィッシュマサラ、イカスマサラなどのカレー1000～1800円。ナムは焼きだてでしか出さないなど、基本を大切にしながら真摯な姿勢もまた良し。
 ■京都市中京区木屋町御池上ルアル竹橋ビル2F
 ☎075-241-3777 ●12:00～14:30、18:00～24:00 / 休
 ●予算 / 3000円 ●コースのお値段 / 4000円～ ●席数 / テーブル48席 ●予約 / 不要



ネパール Kingdom of Nepal

ネパール料理 アニル

マールガルというネパールの料理を食べたいという方におすすめ

チキンチリ 800円
モモ 700円

チキンチリは鶏肉にスパイスを効かせた肉汁の詰まった揚げ餃子。風味が独特で、お肉の旨みはもちもち。モモはネパール料理の定番で、辛さや塩味は好みで調整可能。中華のモモより肉質が柔らかく、白い味。

ここまでやるからネパール料理

インドほどではないが、暑い地域なのでスパイスは欠かせない。写真はターメリック、クミン、コリアンダー、チリパウダー、香味付けをするためというより、むしろ香りや肉の肉には消しの意味で使われることが多い



ここまでやるからスリランカ料理

トウガラシ、アローブなどのスパイスをふんだんに使用し、味付けは塩だ。というのでスリランカの家庭料理の特徴。辛さでいて奥深い味になるのだから、スリランカは偉大

敬虔な仏教徒の多いスリランカ。仏典スッタ・ニパータにも使われているパリー語で「捧げる」という意味のお店「プージャ」の料理はまさに素材でやさしいスリランカ家庭料理が楽しめる。スリランカと違うのは辛さだけ。仕上げにはセイロンティーをゆつくりいただきます。



スリランカ Democratic Socialist Republic of Sri Lanka



スリランカ料理 プージャ
チキンカレーセット 1200円
プージャチャーサラダ 500円
スリランカプーティン 500円



本業りのアニルさんの経験が活きた、本業りのスリランカ料理も店内で売っている



ディックヘーナゲ・アマラセーナさん
 本業りのアニルさん、日本でもスリランカ料理が人気です。本業りのスリランカ料理も店内で売っている

ハバダムを小さく割ってご飯に混ぜると、カレーが香ばしくなります。お試しください。



店内にはスリランカの工芸品やポストカードがいっぱい。日本ではセレクトショップの経営者も

ヨーロッパ



スペイン
Spain

スペイン料理

テイオ・ペペ

牛タン煮込み 3200円
エビのニンニク風味 1800円

自家製サンギリアとともに本場スペイン料理を心ゆくまで楽しんで、salud! (乾杯)

マヌエル・モンバル・ゴンザレスさん

17歳からバルセロナのレストランで修業し、ソリア、クラタなどのレストラン勤務を経て、軍上層部の専属シェフとして活躍。来日11年。



ここまでやるから
スペイン料理
レンズマメ、エリットマメ、アーチ、ヨーク、ニンニク、ケナゴの種魚など、調味料や食材は本場豊富。スガの塩をつぶしたジュースは砂糖を入れてよく合わせて飲むとよし。



オランダ
Kingdom of the Netherlands

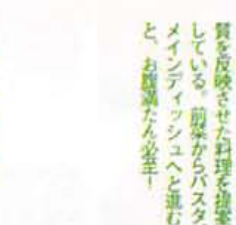
アウデ・カース

オランダ家庭料理の店だ。薄皮3センチほどのパンケーキはベーコンやチーズをのせれば豪華に、果物をあわせればデザートになる代表的な家庭料理。飽きないシンプルだが魅力だ。干拓によって作られた肥沃な土地のオランダは野菜の宝庫。ジャガイモ料理もおいしい。



ここまでやるから
オランダ料理
オランダ家庭料理の店だ。薄皮3センチほどのパンケーキはベーコンやチーズをのせれば豪華に、果物をあわせればデザートになる代表的な家庭料理。飽きないシンプルだが魅力だ。干拓によって作られた肥沃な土地のオランダは野菜の宝庫。ジャガイモ料理もおいしい。

ムール貝のワイン蒸し 1650円
ベーコンとゴータースのオランダパンケーキ 800円



富岡喜久夫さん
外国で働く夢をもち調理師学校へ。当初は就職口の多い日本料理を勉強し、カナダを目指したが、オランダからの募集があったため文字どおり道遠変更。住みよい国だったという。

オランダ料理の店だ。薄皮3センチほどのパンケーキはベーコンやチーズをのせれば豪華に、果物をあわせればデザートになる代表的な家庭料理。飽きないシンプルだが魅力だ。干拓によって作られた肥沃な土地のオランダは野菜の宝庫。ジャガイモ料理もおいしい。



イタリア
Republic of Italy

カーネガット

シエナ風自家製ハムとサラダ 1200円
牛ロースステーキの薄切りロケット菜添え 1800円

カジュアルなトラットリア(食堂)感覚であったかとてもおいしい料理を楽しんで!

渡邊聡さん

イタリアン歴16年のシェフ。日本人のハートに響くイタリア料理の魅力に取り憑かれ、2年のイタリア修業なども経てカーネガットへ。



ここまでやるから イタリア料理

食材は日本で手に入るものを利用して、パンチェッタ(薄切り豚肉)やハムはあくまでイタリア当地の手法を自分たちの手で再現。



風車は地柄のあこぎを出し、料理も、地方の特色を生かして作られる。



祭りが好きで明るい性格のオランダ人が食べる家庭料理なので、かじこまらずワイワイと賑やかに食べるのがおもしろい。たくさんコッパです。



ここまでやるから
ロシア料理
ロシア料理の店だ。薄皮3センチほどのパンケーキはベーコンやチーズをのせれば豪華に、果物をあわせればデザートになる代表的な家庭料理。飽きないシンプルだが魅力だ。干拓によって作られた肥沃な土地のオランダは野菜の宝庫。ジャガイモ料理もおいしい。

ロシア料理

キエフ

グリシチ 8000円
グリヴィ 8000円

キエフ
■京都市東山区錦手通 四草上ル鴨東ビル6F
☎075-525-0860
●12:00~22:00/無休
●予約/5000円
●コース/キエフコース4000円
ロシアスペシャルコース8000円
●席数/3室、テーブル105席
●予約/不要



食材の持ち味を活かすのがスペイン料理の真髄。テイオ・ペペでは特にこれを重視し、バルセロナ出身のシェフがさまざまな食材を駆使した料理を楽しませてくれる。そして、スペインでは「おいしい」という意味に含まれる「ホリ」もよく見逃さない。お股が悲鳴をあげるほど食べよう。



ティオ・ペペ
■京都市中京区柳馬場通竹屋町上ル松本ビルB1F
☎075-212-1660
●10:00~14:30 17:00~22:30/無休 ●予算/5000円
●コース/シェフのおすすめコース4500円
●席数/39席 ●予約/予約無難。コースは予約のみ



食後にコーヒードリンクを入れる余裕があるくらいなら、もう一皿食べるのがイタリア流。流石文化。だから、食後は遅くしたエスプレッソをちびちびとだけ飲む。カーネガットはそんなイタリアン氣質を反映させた料理を提案している。前菜からパスタ、メイン、デザートへと進む。



カーネガット
■京都市中京区堀田通錦上ル東側
☎075-221-3043
●11:30~14:30 17:30~22:00/水・第3无休
●予約/5000円 ●コース/3800円~
●席数/43席 ●予約/おまかせコース6000円~
のみ3日前までに要予約

ここまでやるから
イタリア料理
食材は日本で手に入るものを利用して、パンチェッタ(薄切り豚肉)やハムはあくまでイタリア当地の手法を自分たちの手で再現。

北海道日流牧場より
毎日空輸のフレッシュ便

焼肉

風風亭

蛸薬師店 PART I

蛸薬師店 PART II

焼肉の味は、お肉の質もさることながらタレで決まるというも過言ではありません。

風風亭のタレに使用される素材は、吟味に吟味を重ね、厳選されたものばかり。醤油は和歌山の醤油蔵に、当店専用のレシピで製造を依頼。量産型の醤油では絶対まねの出来ない風味と、色、甘味を持った醤油をタレ造りに使用しています。また焼肉に欠かせないのでできない唐辛子味噌コチュジャンも米こうじもち米・韓国産唐辛子を使用し、約2ヶ月間熟成させて作った本物の自家製手作り品です。

この度、11月7日「蛸薬師PART II」が新しくオープンしました。蛸薬師店がいつも満席でご迷惑をおかけしていましたが、新規出店で対応させていただきます。御来店、御予約お待ちしております。



スペイン料理 フィゲラス

山本店長が現地スペインはカタルーニャ地方を食べ歩き、美味しいものをドンドン取り入れている京の老舗、フィゲラス。季節に応じた魚介類をふんだんに使ったパエリアは逸品。

■京都市東山区御手洗町4条上ル紅屋ビル3F
☎075-525-2954 ●17:00~23:00/月休
●予算/5000円 ●コースのお値段/4000円~●席数/カウンター4席、テーブル26席
●予約/無難



スペイン料理 ティオ ガルシア

元フレンチ出身のシェフが作り出す、伊・仏・和風アレンジのスペイン料理が楽しめる店。おすすめのタンシチュー1200円は、ソースにブルーチーズを使った逸品。パエリア全6種はサフラン、イカスミベイスが響く。

■京都市中京区先斗町三條下ル先斗町ビル1F
☎075-256-3634 ●17:00~23:00/月休
●予算/4000円
●コースのお値段/予算に応じて可
●席数/カウンター10席、テーブル16席
●予約/不要

アウデ・コース

■京都市右京区西院西河原町2-2 ☎075-316-2438
●平日11:30~14:00、17:30~22:00
土・日・祝17:30~22:00/水休 ●予算/3000円
●コース/本日のおすすめコース3500円
●席数/テーブル8席 カウンター7席
●予約/無難

ここまでやるから オランダ料理

オランダパンケーキの粉、もっちりとした独特の食感が堪能できる。お肉は国産から仕入れる。風味のないマヨネーズに似たフリッツソース、カレーで香りづけをした甘いカレーソースも独特のもの。ホント料理等に使う



ウクライナの代表的なコウの煮込み料理。ポルシナ、ビーフの煮込みが特徴。このクレープは、タタリソースでいただきます。ちぎって食べるべし

ロシア料理は特殊なものではありません。食材もサービスもヨーロッパ的な感じはあります。ぜひ、ご家族連れでおいでください

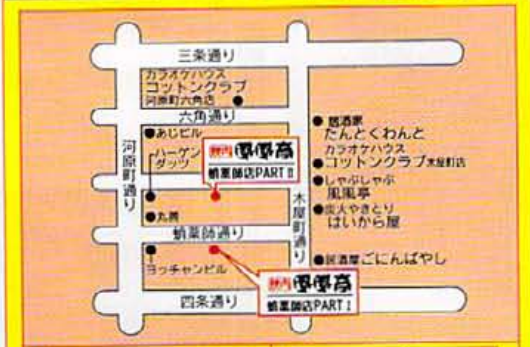


バボラバ・ニーナ
ロシア料理の日本化をすすめていた



ここまでやるから
ロシア料理

ロシアの仕上げなどに使う発酵乳、サワークリームをベース、香辛料を練り上げたアジア、北欧料理にも使われるオイルなど本場で作られるスパイス類を忠実に使っている。本場の人もにウケがよいのもそのためだ



蛸薬師店 PART I
●PM5:00-AM3:00
075-223-2020

蛸薬師店 PART II
●PM5:00-AM12:00
075-211-5388



向かいの店舗は山崎氏の経営。民営化後、店舗も増えたと話している。

向かいの店舗は山崎氏の経営。民営化後、店舗も増えたと話している。

店名は定冠詞つきの「ラテン」である。その名の通りメキシコ中心だが、それのみならず、ブラジルなど中南米の料理全般を扱った店だ。雑然とした雰囲気、そしてBGMがほほくも明るいラテンの気分を醸成している。隣同士が仲良く盛り、一緒に踊りだすこともある。



ここまでやるからメキシコ料理

ピーマンに似た形の緑色のトウガラシ、チリ、ハラペーニョ。メキシコ産のものではないがメキシコ料理には欠かせない。シアントは料理が染み渡るため採用している。日本人向けのアレンジはほとんど施されていない。



エル・ラティーノ
 ■京都市左京区聖護院山王町43-2
 バレステート日生館野B1F
 ☎075-751-0647
 ●日～木18:00～24:00 金・土18:00～23:00
 ●休休 ●予算/2000円
 ●成数/テーブル20席、カウンター10席
 ●予約/平日は予約無難、金・土・日のみ要



メキシコ United Mexican States

メキシコ料理 **エル・ラティーノ**
 ケサデーリジャ 480円
 ワカモレイチツプス 600円

チリソースを使ったワカモレイチツプスは、見た目もカラフルで、メキシコ料理の定番です。チリソースは、チリのピーマンやハラペーニョを炒めたもので、辛味と酸味が特徴です。

温度が低く、暑い辛い料理が中心。ラテン音楽とルチャ好きにはたまらない店だと思います。みんなで騒ぎながら食べてください。



川端淳さん
 外資系の会社に勤務したおり、出張したメキシコの人々の人柄にほれ、脱サラし現地で12年生活。22年に帰国、雑貨店を手掛けるが、向かいが空室だったためレストランも開店。



現ペルーを中心に南米全土に栄えたインカ。ここではインカの白人が入植する以前の、インカ料理を供している。あらゆる調味料の原産地であるインカの料理だけにその辛さは世界随一だが、豊かな香りが食欲をそそり、手も口も止まらなくなる。

ここまでやるからインカ料理

南米産のとうもろこし。これを茹でたあじょうとインカ料理に欠かせない。要する食材は、すべて南米から取り寄せている。特にとうもろこしは日本と同様のものと違い、ただ辛いだけではなく、香りがよいのが特徴だ。



店内の小物からは南米の雰囲気が強く漂う。酒類もほらこのとおり



イーサン
 ■京都市上京区今出川通南丸
 西入ル今出川南325
 ☎075-441-6199
 ●11:00～14:00、17:00～22:00
 ●休休 ●予算/2500円
 ●コース
 おまかせコース3000～5000円
 ●成数/テーブル50席
 ●予約/不要

■京都市下京区
 西木屋町四条下ル
 ☎075-351-1702
 ●12:00～14:00、17:00～21:00
 /月休 (医務休日・祝前日は営業)
 ●予算/3500円
 ●コース/8000円～
 ●成数/カウンター8席、テーブル20席
 ●予約/コースのみ要



ペルー Republic of Peru

南米インカ料理 **森田**
 カパック・インカシチユー付 2800円
 セビツチエ (前菜) 1500円

カパック・インカシチユーは、ペルーの伝統的な料理で、魚と野菜を揚げたものです。セビツチエは、ペルーの伝統的な料理で、魚と野菜を揚げたものです。



森田繁晴さん
 親の代から培ってきた料理の経験が、きっかけで南米各地をわたる。結果的にそれが食べ歩きにもなり、そこで出会ったインカ料理を日本に紹介しようとして1967年に開店。今年40周年

コーラの木の葉をしばった黄色いインカコーラ。炭酸水や水で割って飲むと、おいしいだけでなく、喉の発汗の緩和にも役立ちますよ。



全国の業者はあつたが、人数は少ない。日本一、白い一軒の店、ぜひ一度。



よくばつて 複数国籍の料理 無国籍・料理の世界

無国籍料理や多国籍料理に代表される「どこの国の料理」と一口では言い切れない料理。「ではそれは宇宙起源の未知の料理なのか？」というところ、そんなわけはない。何かしら、どこかしら、地球の匂いがするはずだ。そしてそれはとっても美味しいはずだ。

取材・文/大塚祐希事務所
写/舟二矢
典/高橋章夫 藤田善子



多国籍料理

ビアパーク ビアビア

■東京都原宿区大塚駅前 大塚駅ビルB1F
☎075・811・7038 ①17:00~23:00/無休
●コース:2500円、3000円(予算・内容により変動)
週末は予約無難。1人2000円でビール7種、カクテル20種、ソフトドリンク、日本酒等の飲み放題あり。

多国籍料理は多種ゲリラ食い

イタリアのピッツァ、インドのナン・サモサ、飲茶からテースフォンデュに京のおばんざいまであるフード。ビール、ワイン、カクテルに日本酒というドリンク。この膨大なメニュー構成はまさに国連多国籍軍の如き迫力。一度に各国制覇は無理なので、狙いを定めて何度か通おう。



地中海料理

パール・タントタント

■中京区堺町通三条上ル西側
☎075・212・1051
①11:30~14:30 17:00~22:00(ラストオーダー)/火休
●コース:4000円、6300円 ●週末は予約無難。

スペインのバル+ イタリアのタベルナ

スペインやイタリア、南仏の風情が溢れる。丹後から即日仕入れの海の幸を使った地中海風の料理は、定番以外に毎日約10種の日替りもあり、どれもワインと良く合う。蔵を改装した立派なワインセラーには常時約500種のワインがより取りみどり。毎朝焼き上げる人気の自家製パンと一緒にセヒ。



地中海料理

ペル・ファボーレ

■北区小山東元町20-2 ☎075・491・9966
①11:30~15:00(ラストオーダー)
17:00~24:00(ラストオーダー)/月休
●コース:3300円、3900円、4900円、5900円
※土日は予約無難

魚介と野菜で満足&満ぶく

日本初の地中海料理店として昭和61年にオープン。地中海に面した地域で愛食されているメニューと、食を楽しむ現地の雰囲気をそのまま再現している。魚と野菜をふんだんに使うエーゲ海料理、カニをダシに使うブイヤベースはぜひオススメ。魚2+肉1の3皿メインのコースは満ぶく度120%だ。



中南米料理

ボデガ・パラドス

■大津市長等3-4-27 ☎0775・22・3384
①18:00~22:30(ラストオーダー)/日休(祝営業)
●コース:3000円~予算店相談。前日まで要予約。

ポルトガルワインでパエジャを

オーナーや店長が自らスペイン、メキシコ、ペルーなどの地元レストランを食歩く。そこで生まれたメニューはブラジルスバゲティやホタテ貝のガリシアなど、その数150種以上。食材の仕入れは現地の友人とのネットワークも活用し、めずらしいポルトガルワインやスペインビールも楽しめる。



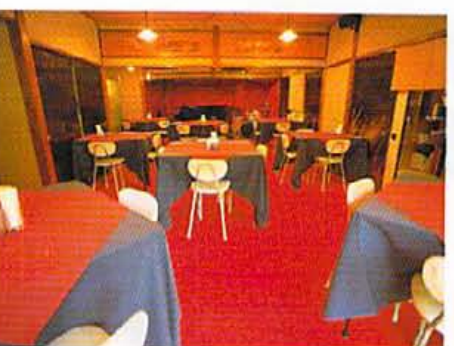
アフリカ料理

クスクス 木屋町店

■中京区木屋町通四条上ル きぬたビル1F
☎075・221・9494 ①17:00~24:00/無休
●平均予算(一人):2500円

ヘルシー食材 ダチョウに挑戦!

モロッコなど北部を中心にアフリカ大陸全土をほぼフォローするアフリカ料理の店。メニューは500円から、珍しいワニのナゲット1200円、ホロホロ鳥の串焼1000円、ダチョウ鉄板焼1800円まで。スパイスが効き、シンプルでヘルシーなのが特長だ。南アフリカ・ケープの水を使ったワインもあり。



欧風家庭料理

かしく コルドンブルー

■左京区南禅寺草川町 ☎075・761・2780
①11:00~17:30 18:30~21:00/木休
●コース:3500円、5000円、6000円。特別料理8000円~(3日前要予約)もある。
※月3回ほどジャズ・ライブあり。予約無難。

家庭料理は毎日でも飽きない

古い旅館を改装した店内でホンモノ欧風家庭料理をいただく。素材自体の良質さはもとより、調理には伏見の井戸水を限定使用する徹底ぶり、コーヒーや紅茶だけでも香・色・味の違いが歴然。旬の素材を使ったメニューはほぼ?カ月ごとに変わる。作り方を教えてくれるのも家庭料理ならではの。



地中海料理

ノルマンディー 河原町店

■中京区河原町通御池下ル一筋目東入ル
☎075・213・3818 ①11:30~14:00 17:30~22:00/月休
●コース:3900円~

コースはチョイスでオーダー

テーブルにパンくずがちらかってもいい、陽気な笑いのある食事をしよう! そんな地中海スタイルが小粋な京風地中海料理のお店。コースはオードブルからデザートまで季節のメニューの中からチョイス。魚も肉も揃っており、夏はササエや牛心臓ソーテーなどが登場。グラスワイン500円と一緒にどうぞ。

Joyful & Friendly



パーティーやクラブで、フロアを眺めていただけのあなた
平凡な日常、つまらない週末をラテンダンスで
色鮮やかに変えてみませんか？ ステキな出会いがあるかも……

ラテンダンスクラス

内容

サルサ、マンボをはじめメレンゲ、ハッスル、サンバ、ジルバなどのラテン系ペアダンス

日時

毎週火・土曜日（第5週目休み）
PM7:00~PM8:30
PM8:30~PM10:00

料金

月謝制/月4回（週1回）6000円より
キャッシュ・オン システム/1回 1500円



●日時●
毎週日曜日（第5週目休み）PM7:00~PM9:00
●料金●
月謝制/月4回（週1回）8000円
キャッシュ・オン システム/1回 2500円
●トレーナー● TETSUJI UEDA

京都カルチャーダンスアカデミー

TEL. **075・771・2090**

〒605 京都市東山区三条大橋東入大橋町94
三条鈴木ビル6F



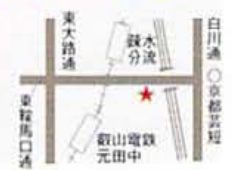
世界の食卓

大粒チェリーがゴロッ



フレッシュ・チェリーがいっぱいの
フルーツパイはホールで1500円、
ピスタチオとマント生地を使った
たまりタルトはキットで800円

異文化と洋文化がドッキングした店内
の演出。「みせかけの決り書きを脱
ぎ捨てる」という意味の「放す君」と
いう書は店のコンセプトを伝える



一善や&
ママンデセール
■左京区田中東高瀬町39-1
第2京土ビル1F
☎075・701・8110
●9:00~21:00/不定休

「チェリーパイ、そしてフラ
ックコーヒール」というと、
「フィンビックス」のクワイ
「捜査官ならずとも、アメ
リカ人の大好き」ただ、ア
メリカそのまますまのデカさと
甘さでは日本人にはちよつ
と不向き。そこで一善や&
ママンデセールはアメリカ
ン・パイの大胆さを残しつ
つも繊細な味わいを残しめ
るチェリーパイを創作。コ
ロツと敷き詰められたアメ
リカン・チェリーをカスター
ドクリームが包み込んで
くれる、ふくらみのある味
が魅力的。



コーン粒りのジェラ
ートはソフトでもフイ
ンでも200円、
カップは240円、アイク
レットもできるよ

気分は「ローマの休日」

イタリアン・ジェラートはやっ
ぱりストリートな感覚がよく似
合う。高島屋B1のジャウテリ
ア・ピカなら、買い物ついでに
ちよつと立ち寄ってその場に腰
掛けてジェラートを食べるこ
とができる。しかも、そのほとん
どは天然素材100%。おまけ
に乳糖5%というヘルシーな
ジェラート。常時20種類以上の
フレーバーが楽しめるのもウレ
シイ。コーンのジェラートとベ
スパ、そして石臼があれば、気
分はもう「ローマの休日」。



ジェラテリア・ピカ
■下京区四条河原町 高島屋B1F
☎075・221・8811 (代表)
●10:00~19:30/不定休



暑やかな気候はほとんど天然地による
の。中にはスイカといったように、牛
乳商品もあるので見逃さない。